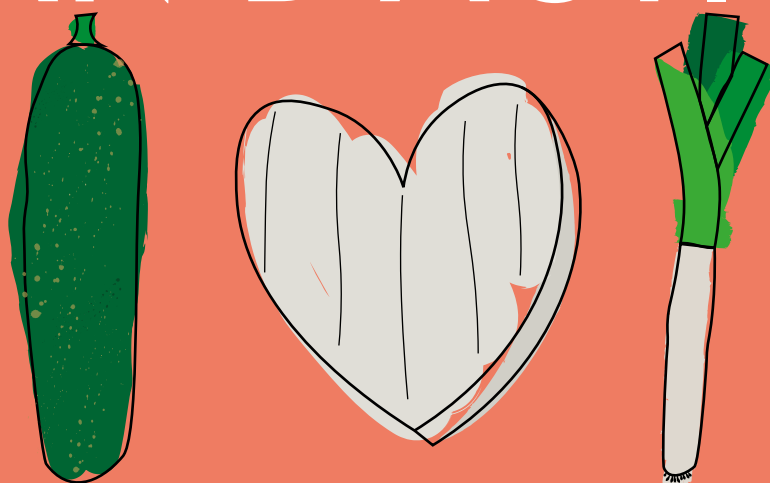


2022 - 2023



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU PAYS DE BRAY

PLAN D'ACTION



SOMMAIRE

PRÉAMBULE	4
1.LE PAYS DE BRAY	5
2.QU'EST-CE QUE LE PAT ?	5
3.LE PAT EN PAYS DE BRAY	5
MÉTHODOLOGIE	7
4.LA GOUVERNANCE DU PAT	8
PLAN D'ACTION	11
AXE STRATÉGIQUE 1	
MAINTENIR LA POPULATION AGRICOLE	12
Action 1.1. - Soutenir les filières en difficultés (lait/viande/fruits et légumes)	13
Action 1.2. - Mettre en place des Espaces Tests Agricoles (ETA)	14
Action 1.3. - Mettre en place un observatoire du foncier	15
Action 1.4. - Trouver de nouveaux débouchés	16
AXE STRATÉGIQUE 2	
DÉVELOPPER LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES	17
Action 2.1. - Mettre en place des maraîcher et des vergers sur des terrains favorables	18
Action 2.2. - Créer une ou des légumerie(s)	19
Action 2.3. - Trouver de nouveaux débouchés	20
Action 2.4. - Encourager l'autoproduction par les citoyens	21
AXE STRATÉGIQUE 3	
VALORISER LES PRODUCTIONS LOCALES	22
Action 3.1. - Développer les productions sous SIQO et labels	23
Action 3.2. - Trouver de nouveaux débouchés	24
Action 3.3. - Communiquer sur l'offre disponible	25
AXE STRATÉGIQUE 4	
SENSIBILISER LE GRAND PUBLIC À UNE ALIMENTATION SAIN ET ACCESSIBLE	26
Action 4.1. - Créer et diffuser de supports de nutrition	27
Action 4.2. - Proposer des animations de cuisine autour de l'alimentation saine	28

PRÉAMBULE

1. Le Pays de Bray

Le Pays de Bray s'est constitué autour de la particularité géomorphologique de la Boutonnière. En plus de son paysage vallonné, le Pays de Bray est marqué par son bocage, où s'alternent des champs de grandes cultures et des prairies entrecoupées de haies, où paissent vaches, veaux, bœufs et autres animaux d'élevage. Les deux tiers de la surface du Pays de Bray sont recouverts par des terres agricoles, réparties en plus de mille exploitations.

La caractéristique rurale du Pays de Bray, en a fait un des greniers des villes qui l'entourent : Rouen, Amiens, Beauvais, Dieppe, Paris et au-delà. Si c'est l'élevage de vaches laitières qui a fortement spécialisé l'agriculture autrefois, afin de façonner le fromage traditionnel, le Neufchâtel ; aujourd'hui les systèmes agricoles se transforment pour tendre vers la polyculture élevage et les grandes cultures qui se diffusent, même si l'attachement à l'élevage laitier reste fort.

2. Qu'est-ce que le PAT ?

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) est un outil issu du Programme National pour l'Alimentation (PNA), qui a pour objectif de relocaliser l'alimentation en développant une synergie entre les acteurs locaux. La thématique transversale qu'est l'alimentation, permet de s'attaquer aux enjeux agricoles, environnementaux, économiques, sanitaires, sociaux, culturels, gastronomiques ... du territoire.

Juridiquement, l'article L. 111-2-2 du Code Rural et de la Pêche Maritime (CRPM), définit le PAT comme « élaboré de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondant à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Ils participent à la consolidation de filières territorialisées, à la lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique ».

Le PAT s'adresse donc à chacun des habitants et acteurs du territoire, pour offrir une alimentation durable, saine et de qualité à tous. De plus, tout porteur de projet qui se sent concerné de près ou de loin par l'alimentation, peut s'intégrer au PAT du Pays de Bray.

3. Le PAT en Pays de Bray

Une étude sur la valorisation des productions locales a été réalisée en 2018, de laquelle sont ressortis huit axes stratégiques à mettre en place, dont l'opportunité d'élaborer un PAT :

- I Favoriser l'installation et l'intégration dans les filières des porteurs de projets en circuits courts
- II Valoriser et développer les productions labellisées et durables du Pays de Bray

- III Renforcer la compétitivité des productions agricoles locales
- IV Créer des outils mutualisés pour les acteurs des filières de productions et de transformations agricoles
- V Améliorer la visibilité et communiquer sur l'offre en produits locaux
- VI Consolider les modes de commercialisation et promouvoir les démarches innovantes
- VII Sensibiliser aux enjeux de l'alimentation locale et durable
- VIII Elaborer un Projet Alimentaire Territorial

Ce dernier axe transversal sert de coordinateur et de tremplin pour mettre en œuvre les précédents. En 2020, la démarche est lancée et tandis que le PAT du Pays de Bray est labellisé niveau 1 en mars 2021, dans le cadre du Plan France Relance. Trois thématiques structurantes ont alors été définies pour étudier les enjeux alimentaires du Pays de Bray, à savoir :

- L'économie alimentaire
- L'alimentation saine et accessible
- La lutte contre le gaspillage alimentaire et l'économie circulaire

MÉTHODOLOGIE

4. La gouvernance du PAT

Ce plan d'action découle des enjeux qui ont émergés du Diagnostic Alimentaire de Territoire du Pays de Bray, réalisé en 2021 et 2022. Ce diagnostic ainsi que ce plan d'action ont été pilotés par les membres de la commission économie et questions agricoles du PETR du Pays de Bray, composée elle-même par des élus du territoires et des membres du conseil de développement qui sont des personnes ressources, représentantes de la société civile et/ou de différentes institutions telles que :

- Le collectif de veille foncière citoyenne
- Association Brayonne Dynamique (ABD)
- Bio en Normandie (BeN)
- La Chambre d'Agriculture
- Des syndicats agricoles (FNSEA)
- L'Association du Domaine de Merval
- L'Association EDEN
- Le Conservatoire des Espaces Naturels (CEN) de Normandie

De plus, les études et documents élaborés ont été reconnus par les services de l'Etat de l'ARS et de la DRAAF.

Recueil et analyse de données

Des données sur le territoire ont pu être récoltées auprès des plateformes suivantes :

- INSEE
- Agreste
- Parcel
- Crater
- FranceAgriMer – Visionet
- Banatic

Ainsi qu'auprès d'organismes tels que :

- La Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie (CRAN)
- La Chambre d'Agriculture, antenne de Neufchâtel-en-Bray : expertise filière, point d'accueil installation (PAI)
- La MSA département Seine-Maritime
- La sous-préfecture de Seine-Maritime
- Les Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et les Milieux ruraux (CIVAM) normands
- La direction régionale de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt (DRAAF) Normandie
- Le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (MAAF)
- Réseau National des Projets Alimentaires Territoriaux (RNPAT)
- Seine-Maritime Attractivité (SMA)
- L'Agence de l'Eau Seine Normande (AESN)

Une partie des informations proviennent également des autres études et documents réalisés par le PETR du Pays de Bray, comme l'étude de valorisation des productions locales, le schéma de cohérence territorial (SCoT), les diagnostics de territoire, le contrat de relance et de transition écologique (CRTE).

Des groupes de travail se sont réunis, afin d'élaborer des questionnaires à destination de différents acteurs et au sujet des trois thématiques structurantes :

- L'économie alimentaire, le 17 mars 2021
- La lutte contre le gaspillage alimentaire et l'économie circulaire, le 18 mars 2021
- L'alimentation saine et accessible, le 23 mars 2021

Afin de récolter des données qualitatives, les questionnaires ont été envoyés aux habitants, aux entreprises alimentaires, aux structures de restauration collective, aux collectivités territoriales. Au total, 590 ont été reçues, dont 501 analysables

Questionnaires	Réponses Reçues	Réponses Analysables
Habitants	429	369
Entreprises Alimentaires	45	41
Structures de Restauration Collective	38	32
Collectivités Territoriales	78	59

Les questionnaires ont été diffusés entre mi-juin et mi-juillet 2021, puis les résultats ont été présentés à la commission économie et questions agricoles le 21 septembre 2021.

En parallèle, différents groupes de travail ont été organisés pour apporter des éléments de réflexion aux thématiques suivantes :

- Structuration de l'aide alimentaire en produits frais : 26 octobre 2021 (organisé en partenariat avec l'ADRESS et les CIVAM Normands)
- Restauration collective : 18 novembre 2021 (reporté faute de mobilisation)

Tandis que des entretiens exploratoires ont été réalisés dans l'objectif de croiser les enjeux remontés par analyse statistique et bibliographique pour les confronter aux regards de terrain.

Ces entretiens ont été effectués lors de deux phases :

- Lors de l'étude de valorisation de productions locales : 24 entretiens semi-directifs
- Lors de l'élaboration du PAT : 20 entretiens exploratoires sous forme variable : porteur de projet, appel, rendez-vous

Parmi les structures sollicitées, il a eu : la Région Normandie, le Département de Seine-Maritime, les Communautés de Communes, les SIVOS du territoire, de nombreuses communes, la Chambre d'Agriculture, la Chambre du Commerce et de l'Industrie, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, le Réseau Normand des PAT, le CIVAM, Bio en Normandie, les producteurs du territoire, le REGAL, IKOS Environnement, BinHappy, Terraléo, la BARR, l'ANDES, SOLAAL, les Restos du Cœur, Forges Solidarités, Autosages, la Coop la Brèche, Fast Bray, le centre social Caravelles ...

Afin d'élaborer ce plan d'action en fonction des problématiques des habitants et des acteurs du territoire, 5 ateliers de concertation thématiques ont été organisés, mobilisant au total près de 80 personnes :

- Mardi 13 décembre 2022, un atelier sur la valorisation des biodéchets à Saint-Saire, avec les

interventions de la Région Normandie et les sociétés BinHappy, puis IKOS Environnement

- Vendredi 10 février 2023, un atelier sur le maintien de la population agricole à Bully, avec des agriculteurs et acteurs du territoire
- Mercredi 5 avril 2023 dans la matinée, un atelier sur la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective, à Compainville, avec une intervention du REGAL
- Mercredi 5 avril 2023 dans l'après-midi, un atelier sur l'approvisionnement en produits locaux en restauration collective, à Compainville, avec des interventions du Département de Seine-Maritime au sujet de la plateforme Agrilocal76, de Bio en Normandie et de Fast Bray
- Jeudi 4 mai 2023, un atelier sur l'aide alimentaire à Mesnières-en-Bray, avec la participation des représentants des associations d'aide alimentaire du Pays de Bray

Ces ateliers de concertation, ainsi que le diagnostic alimentaire de territoire du Pays de Bray, réalisé par le biais de trois thématiques évoquées précédemment (l'économie alimentaire, l'alimentation saine et accessible, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'économie circulaire), ont permis de faire ressortir des enjeux alimentaires spécifiques au territoire. Pour répondre à ceux-ci, la stratégie de ce plan d'action a été élaborée en 8 axes majeurs :

- I Maintenir la population agricole
- II Développer la filière fruits et légumes
- III Valoriser les productions locales
- IV Sensibiliser le grand public à une alimentation saine et accessible
- V Lutter contre le gaspillage alimentaire
- VI Améliorer la qualité et la proximité de l'alimentation en restauration collective
- VII Soutenir les structures d'aides alimentaires
- VIII Encourager les pratiques agricoles favorables à l'environnement

L'ordre de ce plan d'action n'a pas vocation à privilégier l'une ou l'autre des actions ; la trame de ce plan d'action permet de visualiser les objectifs à atteindre à courts et moyens termes ainsi que de suivre les actions mises en place ou non, au fil du PAT. De plus, toutes les actions proposées sont transversales et se recoupent forcément avec plusieurs autres, afin de créer des interactions vertueuses et exponentielles.

PLAN D'ACTION

AXE STRATÉGIQUE 1

MAINTENIR LA POPULATION AGRICOLE

CONTEXTE

Sur le territoire, le nombre d'exploitations agricoles est passé de 1 489 à 1 086 entre 2010 et 2020 tandis que le nombre d'actifs agricoles, toutes catégories confondues a diminué de 31% sur la même période, d'après le RGA. Cette tendance à la disparition de la population agricole tend à continuer, puisque la moitié des chefs d'exploitations seront à la retraite dans une quinzaine d'années.

Parmi les plus de 60 ans, 2 exploitants sur 5 ne connaissent pas le devenir de leur exploitation, une fois qu'ils seront partis à la retraite ; ce qui concerne plus de 10 000 ha de SAU. De plus, ce sont principalement les exploitations d'élevage qui ont diminué, au profit des grandes cultures ; ce qui n'est pas sans conséquences sur le paysage et l'environnement.

Dans l'objectif de relocaliser l'alimentation, le maintien de la population agricole dans le Pays de Bray s'avère être une priorité, en particulier pour certaines filières.

FICHES ACTIONS

- Soutenir les filières en difficulté (lait/viande/fruits et légumes)
- Mettre en place des Espaces de Tests Agricoles (ETA)
- Mettre en place un Observatoire du Foncier
- Trouver de nouveaux débouchés

FICHE ACTION 1.1.

AXE 1 - MAINTENIR LA POPULATION AGRICOLE

ACTION 1.1. - SOUTENIR LES FILIÈRES EN DIFFICULTÉS (LAIT/VIANDE/FRUITS ET LÉGUMES)

Porteur(s) de projet potentiel(s)	Collectivités Territoriales (Communes, Communautés de Communes, PÉTR) ; Chambre d'Agriculture
Description des actions	<ul style="list-style-type: none"> • Communiquer sur les productions locales, particulièrement sur les filières en difficulté (ex : Bray Gourmand) • Trouver de nouveaux débouchés pour les productions de ces filières ; que ce soit au niveau de la transformation, de la distribution ou dans la restauration • Encourager et accompagner la transmission des exploitations sans repreneurs avec les organismes adaptés, pour préserver les filières • Identifier les difficultés spécifiques au territoire
Partenaire(s) potentiel(s)	Chambres Consulaires (Chambre d'Agriculture ; Chambre du Commerce et de l'Industrie ; Chambre des Métiers et de l'Artisanat) ; Etablissement Public Foncier ; Offices de Tourisme et Syndicat d'Initiatives ; CIVAMs Normands ; Bio en Normandie ; Organismes fonciers (SAFER, Terre de Liens) ; Etablissements de formations agricoles ; Membres des filières concernées (producteurs, transformateurs, distributeurs) ; Commerçants et restaurateurs
Public(s) visé(s)	Tous
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; Département Seine-Maritime ; LEADER ; BpiFrance ; France Agri Mer
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none"> • Evolution du nombre d'actifs agricoles (chefs d'exploitations agricoles et salariés) • Evolution de la SAU des filières concernées • Nombre de reprises d'exploitations des filières concernées • Création d'ateliers de transformation sur le territoire • Création de nouveaux produits, nouvelles recettes avec des produits locaux

FICHE ACTION 1.2.

AXE 1 - MAINTENIR LA POPULATION AGRICOLE

ACTION 1.2. - METTRE EN PLACE DES ESPACES TESTS AGRICOLES (ETA)

Porteur(s) de projet potentiel(s)	Collectivités Territoriales (Communes, Communautés de Communes, PETR, Département) ; Chambre d'Agriculture ; Particuliers propriétaires fonciers
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• Recenser le foncier public (communal et départemental) disponible et favorable à l'agriculture• Etudier la composition des sols de ce foncier pour y déterminer le type d'agriculture le mieux adapté• Y installer un ou des Espace(s) Test(s) Agricole(s) permanent(s) ou temporaire(s), mixtes ou spécialisés• Communiquer sur la création de ces ETA et attirer de futurs agriculteurs pour les y former/installer
Partenaire(s) potentiel(s)	Communes, EPCI, Département ; Chambre d'Agriculture ; CIVAMs Normands ; Bio en Normandie ; Organismes fonciers (SAFER, Terre de Liens) ; Etablissements de formations agricoles
Public(s) visé(s)	Propriétaires fonciers publics ou privés ; Futurs agriculteurs
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; LEADER ; FEADER ; AESN
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Réalisation du recensement foncier disponible pour y installer un ETA• Nombre d'ETA créés sur le territoire• Nombre de personnes formées dans les futurs ETA

FICHE ACTION 1.3.

AXE 1 - MAINTENIR LA POPULATION AGRICOLE

ACTION 1.3. - METTRE EN PLACE UN OBSERVATOIRE DU FONCIER

Porteur(s) de projet potentiel(s)	Collectivités Territoriales (Communes, Communautés de Communes, PETR, Département) ; Etablissements de foncier agricole (SAFER, Terre de Liens ...) ; Chambre d'Agriculture
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• Recenser le foncier agricole actuel• Evaluer la transformation du foncier agricole de façon régulière (diminution/ augmentation, types d'agriculture)• Recenser les exploitations sans repreneurs pour accompagner leur transmission• Répertorier les terres à vendre/céder et les agriculteurs recherchant des terrains ; afin de les mettre en lien avec les registres existants (Répertoire Départ Installation, petites annonces ...)
Partenaire(s) potentiel(s)	Communes, EPCI, Département ; Chambre d'Agriculture ; CIVAMs Normands ; Bio en Normandie ; Organismes fonciers (SAFER, Terre de Liens) ; Etablissements de formations agricoles
Public(s) visé(s)	Propriétaires fonciers publics ou privés ; Exploitants Agricoles ; Futurs Agriculteurs
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; LEADER ; AESN
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Réalisation du recensement du foncier agricole avec des indicateurs permettant de suivre les évolutions (SAU, type de culture, repreneurs ou non...)• Nombre de nouveaux exploitants agricoles et de nouveaux salariés agricoles sur le territoire• Nombre de personnes ayant utilisé un répertoire/registre pour transmettre une exploitation ou pour s'installer

FICHE ACTION 1.4.

AXE 1 - MAINTENIR LA POPULATION AGRICOLE

ACTION 1.4. - TROUVER DE NOUVEAUX DÉBOUCHÉS

Porteur(s) de projet potentiel(s)	Producteurs, Transformateurs, Distributeurs, Commerçants, Restaurateurs
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• Approvisionner les structures de restauration collective avec des produits locaux• Approvisionner les restaurants en produits locaux• Développer des ateliers de transformation• Diffuser les recettes traditionnelles et en créer de nouvelles
Partenaire(s) potentiel(s)	Communes, SIVOS, EPCI, Département, Région ; EHPADs, Hôpitaux ; Entreprises de restauration collective ; Membres des filières concernées (producteurs, transformateurs, distributeurs) ; Commerçants et restaurateurs
Public(s) visé(s)	Tous
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; LEADER
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Part de produits locaux utilisés dans les établissements de restauration collective• Nombre de restaurants s'approvisionnant localement et dans quelles proportions• Création d'ateliers de transformation sur le territoire• Création de nouveaux produits, nouvelles recettes avec des produits locaux

AXE STRATÉGIQUE 2

DÉVELOPPER LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES

CONTEXTE

Les surfaces cultivées dans le Pays de Bray sont largement suffisantes pour nourrir la totalité de sa population, et jusqu'à 5 fois plus (Parcel). Cependant la spécialisation des cultures et les besoins alimentaires des habitants, font qu'il y a un déficit de surfaces dédiées au maraîchage et aux vergers, 1 417 ha plus précisément (Crater).

Si la population agricole doit se maintenir comme le montre l'axe précédent, elle doit aussi se diversifier afin de répondre aux différents besoins alimentaires des habitants.

C'est pourquoi, le développement des filières fruits et légumes est à propager sur le territoire, pour atteindre une plus grande autonomie alimentaire diversifiée.

FICHES ACTIONS

- Mettre en place des maraîchers et des vergers sur des terrains favorables
- Créer une ou des légumerie(s)
- Trouver de nouveaux débouchés
- Encourager l'autoproduction par les citoyens

FICHE ACTION 2.1.

AXE 2 - DÉVELOPPER LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES

ACTION 2.1. - METTRE EN PLACE DES MARAÎCHER ET DES VERGERS SUR DES TERRAINS FAVORABLES

Porteur(s) de projet potentiel(s)	Collectivités Territoriales (Communes, Communautés de Communes, Département) ; Chambre d'Agriculture
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• Recenser le foncier public (communal et départemental) disponible et favorable au maraîchage et/ou à l'implantation de vergers en fonction de la topographie et de la nature des sols• Y implanter des ETA spécialisés en maraîchage• Y implanter des maraîchers• Mettre en place une ou des régie(s) agricole(s) à destination de la restauration collective
Partenaire(s) potentiel(s)	Communes, SIVOS, EPCI, Département ; EPHADs, Hôpitaux ; Entreprises de restauration collective ; Chambre d'Agriculture ; CIVAMs Normands ; Bio en Normandie ; Organismes fonciers (SAFER, Terre de Liens, EPF) ; Etablissements de formations agricoles
Public(s) visé(s)	Propriétaires fonciers publics ou privés ; Futurs agriculteurs maraîchers
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; Département Seine-Maritime ; LEADER ; AESN ; Banque des Territoires ; BpiFrance
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Evolution du nombre d'exploitations maraichères• Evolution de la SAU destinée à la production de fruits et légumes• Création d'un ou plusieurs ETA• Mise en place d'une ou de plusieurs régie(s) agricole(s)

FICHE ACTION 2.2.

AXE 2 - DÉVELOPPER LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES

ACTION 2.2. - CRÉER UNE OU DES LÉGUMERIE(S)

Porteur(s) de projet potentiel(s)	Communes ; Communautés de Communes ; SIVOS ; Coop la Brèche ; Structures de restauration collectives ; Entreprises de transformation/restauration collective
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• Mesurer les besoins en termes de légumerie des structures de restauration collective (écoles, EPAHDs, hôpitaux, entreprises)• Etudier la ou les meilleure(s) implantation(s) possible(s) de légumerie(s)• Etudier les besoins en logistique, en équipement/matériel et surtout en main d'œuvre
Partenaire(s) potentiel(s)	Communes, SIVOS, EPCI, Département , Transformateurs ; ADRESS
Public(s) visé(s)	Professionnels et usagers de la restauration collective ; Producteurs de fruits et légumes
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; LEADER ; France Relance ; Banque des Territoires ;
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Nombre de légumeries créées• Nombre de structures de restauration collective faisant appel à une légumerie• Quantités de fruits et légumes traités par la ou les légumerie(s)

FICHE ACTION 2.3.

AXE 2 - DÉVELOPPER LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES

ACTION 2.3. - TROUVER DE NOUVEAUX DÉBOUCHÉS

Porteur(s) de projet potentiel(s)	Producteurs ; Transformateurs ; Distributeurs ; Commerçants ; Restaurateurs ; Coop la Brèche ; Coclicaux
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• Approvisionner les structures de restauration collective avec des fruits et légumes locaux• Approvisionner les restaurants en fruits et légumes locaux• Développer des ateliers de transformation• Diffuser les recettes traditionnelles et en créer de nouvelles
Partenaire(s) potentiel(s)	Communes, SIVOS, EPCI, Département, Région ; EHPADs, Hôpitaux ; Entreprises de restauration collective ; Membres des filières concernées (producteurs, transformateurs, distributeurs) ; Commerçants et restaurateurs
Public(s) visé(s)	Tous
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; LEADER ; Banque des Territoires ; France Agri Mer
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Part de fruits et légumes locaux utilisés dans les établissements de restauration collective• Nombre de restaurants s'approvisionnant localement et dans quelles proportions• Création d'ateliers de transformation sur le territoire• Création de nouveaux produits, nouvelles recettes avec des fruits et légumes locaux

FICHE ACTION 2.4.

AXE 2 - DÉVELOPPER LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES

ACTION 2.4. - ENCOURAGER L'AUTOPRODUCTION PAR LES CITOYENS

Porteur(s) de projet potentiel(s)	Communes, EPCI, Département, Associations d'aide alimentaire
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• Communiquer sur l'offre disponible de jardins partagés/familiaux• Mettre à disposition des terrains pour développer des jardins partagés/familiaux ou potagers collectifs• Organiser des dons d'équipements, (composteurs, réservoirs d'eau ...) et de graines ou semis• Organiser des trocs de plantes• Mettre en place des animations/ateliers de jardinage pour diffuser les « bonnes pratiques »
Partenaire(s) potentiel(s)	Communes, EPCI, Jardineries, Pépiniéristes
Public(s) visé(s)	Habitants, écoles
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; Département de Seine Maritime ; LEADER ; Banque des Territoires
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Nombre de personnes utilisant un jardin partagé/familiale• Nombre de jardins partagés/familiaux• Nombre d'équipements donnés• Nombre d'évènements organisés• Nombre de personnes participantes

AXE STRATÉGIQUE 3

VALORISER LES PRODUCTIONS LOCALES

CONTEXTE

La Normandie et le Pays de Bray plus particulièrement, possèdent un terroir spécifique, qui est à valoriser au travers de ses produits, à la fois à l'intérieur de son territoire, comme à l'extérieur. Ceci dans le but de soutenir les producteurs locaux, afin de maintenir les activités économiques, les paysages et les traditions.

Si le Pays de Bray est déjà riche en produits labellisés, continuer d'encourager et de valoriser les productions locales, permettra de réduire l'impact environnemental de la consommation, et d'apporter une plus-value aux producteurs, qu'elle soit symbolique tout comme économique.

De plus, d'après les réponses obtenues dans les questionnaires diffusés lors de l'Enquête PAT en 2021, les habitants se sont prononcés en faveur de l'achat de produits locaux ; même si la « fin » de la période COVID et la rapide inflation des produits alimentaires, ont freiné ces types d'achats.

Il faut donc poursuivre les démarches entamées de valorisation des productions locales à différentes échelles, tout comme aux différentes étapes des filières, jusqu'aux consommateurs.

FICHES ACTIONS

- Développer les productions sous SIQO et labels
- Trouver de nouveaux débouchés
- Communiquer sur l'offre disponible

FICHE ACTION 3.1.

AXE 3 - VALORISER LES PRODUCTIONS LOCALES

ACTION 3.1. - DÉVELOPPER LES PRODUCTIONS SOUS SIQO ET LABELS

Porteur(s) de projet potentiel(s)	Chambre d'Agriculture ; PORLIN ; Producteurs ; Confrérie du Fromage de Neufchâtel
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• Valoriser les productions locales avec les SIQO existants• Encourager les productions locales à être labellisées sous SIQO (notamment IGP Porcs et Volailles de Normandie, STG bœuf traditionnel de race normande)• Créer un cahier des charges pour créer un label Brayon• Favoriser les productions locales pour approvisionner la restauration collective
Partenaire(s) potentiel(s)	Chambres Consulaires (Chambre d'Agriculture, Chambre du Commerce et de l'Industrie, Chambre des Métiers et de l'Artisanat) ; Confrérie du Fromage de Neufchâtel ; Distributeurs ; Commerçants et restaurateurs
Public(s) visé(s)	Producteurs ; Consommateurs
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; LEADER ; Banque des Territoires ; France Agri Mer
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Nombre d'exploitations sous SIQO et autres labels• Création d'un label Brayon• Diversification des productions labellisées

FICHE ACTION 3.2.

AXE 3 - VALORISER LES PRODUCTIONS LOCALES

ACTION 3.2. - TROUVER DE NOUVEAUX DÉBOUCHÉS

Porteur(s) de projet potentiel(s)	Producteurs ; Transformateurs ; Distributeurs ; Commerçants ; Restaurateurs ; Coop la Brèche ; Coclicaux ; Okolo ; Illico
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• Approvisionner la restauration collective• Approvisionner les restaurants locaux• Développer les marchés de producteurs diversifiés• Développer les ateliers de transformation• Diffuser les recettes traditionnelles et en créer de nouvelles• Développer les moyens logistiques de livraison/approvisionnement en produits locaux• Etudier/expérimenter la création d'une plateforme type Marché d'Intérêt Local• Etudier la mise en place de contrats de réciprocité entre territoires (RNM) pour approvisionner les territoires voisins
Partenaire(s) potentiel(s)	Chambres Consulaires (Chambre d'Agriculture, Chambre du Commerce et de l'Industrie, Chambre des Métiers et de l'Artisanat) ; Communes, SIVOS, EPCI (dont RNM), Département, Région ; EHPADs, Hôpitaux ; Entreprises de restauration collective ; Producteurs, Transformateurs, Distributeurs ; Commerçants et restaurateurs
Public(s) visé(s)	Tous
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; Département Seine-Maritime ; LEADER ; Banque des Territoires ; BpiFrance ; France AgriMer
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Part de produits locaux utilisés dans les établissements de restauration collective• Nombre de restaurants s'approvisionnant localement et dans quelles proportions ?• Création d'ateliers de transformation sur le territoire• Création de nouveaux produits, nouvelles recettes avec des produits locaux• Elaboration ou non de contrats de réciprocité• Création ou non d'un MIL

FICHE ACTION 3.3.

AXE 3 - VALORISER LES PRODUCTIONS LOCALES

ACTION 3.3. - COMMUNIQUER SUR L'OFFRE DISPONIBLE

Porteur(s) de projet potentiel(s)	PETR ; C2 la Cuisine ; Okolo ; Illico ; Chronoprint ; Restaurateurs
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• Poursuivre la communication et la diffusion du guide Bray Gourmand• Communiquer sur les différentes plateformes proposant des circuits courts auprès des producteurs et des consommateurs• Créer un ou des évènement(s) autour de la gastronomie locale et les recettes traditionnelles
Partenaire(s) potentiel(s)	Chambre d'Agriculture ; Communes, EPCI ; Offices de Tourisme/Syndicat d'Initiatives ; Restaurateurs ; Producteurs
Public(s) visé(s)	Tous
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; LEADER
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Nombre de guides diffusés• Retour des producteurs locaux sur l'augmentation /diminution de leur clientèle• Nombre de producteurs/consommateurs utilisant les plateformes• Création d'un ou plusieurs évènement(s) gastronomique(s)

AXE STRATÉGIQUE 4

SENSIBILISER LE GRAND PUBLIC À UNE ALIMENTATION SAINES ET ACCESSIBLE

CONTEXTE

Si le territoire du Pays de Bray est en surmortalité, cela peut s'expliquer par les nombreuses affections longues durées, dont souffre une partie des habitants, qui peuvent être liées à leurs habitudes alimentaires. C'est notamment le cas pour les maladies cardio-vasculaires, certains cancers, mais aussi le diabète de type II, qui touchent particulièrement les brayons.

Une alimentation variée, contenant plus de fruits, de légumes, de céréales complètes, additionnée à une réduction de produits transformés, de boissons sucrées et de certaines viandes ; diminuerait le risque de développer certaines pathologies.

Dans l'objectif d'apporter une meilleure santé aux habitants, il apparaît nécessaire de modifier les régimes alimentaires les plus à risques. C'est pourquoi ce plan d'action propose de sensibiliser les habitants à une alimentation plus saine, qui restera accessible physiquement et économiquement à tous.

FICHES ACTIONS

- Créer et diffuser des supports de nutrition
- Proposer des animations de cuisine autour de l'alimentation saine
- Etudier l'implantation d'une épicerie solidaire/épicerie coopérative

FICHE ACTION 4.1.

AXE 4 - SENSIBILISER LE GRAND PUBLIC À UNE ALIMENTATION SAIN ET ACCESSIBLE

ACTION 4.1. - CRÉER ET DIFFUSER DE SUPPORTS DE NUTRITION

Porteur(s) de projet potentiel(s)	PETR ; Communes ; SIVOS ; CCAS ; Associations d'aide alimentaire
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• Créer des supports sur les qualités• Proposer des recettes saines, simples, peu couteuses et savoureuses
Partenaire(s) potentiel(s)	ARS ; Association Asalée ; Communes, SIVOS, EPCI ; EHPADs, Hôpitaux ; Entreprises de restauration collective ; Commerçants et restaurateurs ; Associations d'Aides Alimentaires
Public(s) visé(s)	Consommateurs
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; LEADER
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Création de supports nutritionnels• Nombre de supports diffusés• Modifications des régimes alimentaires des habitants• Evolutions des pathologies liées à l'alimentation sur la santé des habitants

FICHE ACTION 4.2.

AXE 4 - SENSIBILISER LE GRAND PUBLIC À UNE ALIMENTATION SAIN ET ACCESSIBLE

ACTION 4.2. - PROPOSER DES ANIMATIONS DE CUISINE AUTOUR DE L'ALIMENTATION SAIN

Porteur(s) de projet potentiel(s)	Au Goût du Jour ; Les Pieds dans le Plat ; C2 la Cuisine
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• Trouver des locaux avec de l'équipement de cuisine• Créer des évènements avec des ateliers de cuisine à destination des habitants
Partenaire(s) potentiel(s)	ARS ; Association Asalée ; Communes, SIVOS, EPCI ; Ecoles ; EHPADs, Hôpitaux ; Entreprises de restauration collective ; Commerçants et restaurateurs (cuisiniers) ; Associations d'Aides Alimentaires
Public(s) visé(s)	Habitants ; Cuisiniers
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; LEADER
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Création ou non d'évènements• Nombre de structures participantes à ces évènements• Nombre de personnes participantes à ces évènements

FICHE ACTION 4.3.

AXE 4 - SENSIBILISER LE GRAND PUBLIC À UNE ALIMENTATION SAIN ET ACCESSIBLE

ACTION 4.3. - ETUDIER L'IMPLANTATION D'UNE ÉPICERIE SOLIDAIRE/ÉPICERIE COOPÉRATIVE

Porteur(s) de projet potentiel(s)	Associations d'Aides Alimentaires ; Coopérative du Goût ; Particuliers
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• Etudier la pertinence de l'implantation d'une épicerie solidaire/coopérative• Mobiliser les habitants• Trouver des locaux adaptés (surface, emplacement, parking ...)• Trouver des moyens d'approvisionnement en produit frais et locaux
Partenaire(s) potentiel(s)	CCAS ; Banque Alimentaire de Rouen et sa Région ; Associations d'Aides Alimentaires ; EPCI ; Département ; ANDES ; ADRESS
Public(s) visé(s)	Habitants ; Associations et Bénéficiaires de l'aide alimentaire
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; LEADER ; FEDER ; Fondation RTE ; Banque des Territoires
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Création ou non d'une épicerie solidaire/coopérative• Nombre de personnes inscrites

AXE STRATÉGIQUE 5

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

CONTEXTE

Il est courant d'entendre dire que le gaspillage alimentaire concerne entre 15 et 30% de la production mondiale, ce qui n'est pas sans conséquence sur la consommation d'énergie, l'environnement et l'économie ; que ce soit lors de la production ou lors du traitement des déchets. Si le gaspillage concerne principalement la restauration hors domicile, il est important de le traiter à toutes les étapes de productions et de fabrication des aliments.

En outre, les économies réalisées grâce à la réduction du gaspillage alimentaire, permettent par la suite d'investir dans des produits de meilleures qualités, dans du matériel plus efficace, ou encore dans la revalorisation des salaires.

C'est pourquoi la lutte contre le gaspillage alimentaire est essentielle à tous les points de vue, en elle-même et pour une alimentation plus durable.

FICHES ACTIONS

- Connaître les sources principales de gaspillage alimentaire
- Former le personnel de restauration collective
- Sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire
- Communiquer sur les bonnes pratiques à mettre en place
- Développer les moyens de valorisation des biodéchets

FICHE ACTION 5.1.

AXE 5 - LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

ACTION 5.1. - CONNAÎTRE LES SOURCES PRINCIPALES DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Porteur(s) de projet potentiel(s)	PETR ; REGAL ; CREPAN ; Communes ; SIVOS ; Ecoles
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• Effectuer des pesées triées dans les établissements de restauration (notamment collective)• Etablir des diagnostics du gaspillage en fonction des établissements et selon leur étape dans les filières• Evaluer de façon régulière le gaspillage alimentaire
Partenaire(s) potentiel(s)	ADEME ; Communes ; Communautés de Communes (Services déchets) ; REGAL ; CREPAN ; CIVAMs Normands ; Faculté de médecine de Rouen ; EHPADs, Hôpitaux ; Entreprises de restauration collective ; Producteurs, Transformateurs, Distributeurs ; Commerçants et restaurateurs
Public(s) visé(s)	Tous
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; LEADER ; ADEME
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Elaboration ou non de diagnostics de gaspillage• Nombre d'établissements participants• Fréquences d'évaluations/des pesées

FICHE ACTION 5.2.

AXE 5 - LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

ACTION 5.2. - FORMER LE PERSONNEL DE RESTAURATION COLLECTIVE À LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Porteur(s) de projet potentiel(s)	Au goût du Jour ; CIVAMs ; SIVOS ; Communes
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• Mobiliser le personnel de restauration collective• Inciter à l'inscription du personnel de restauration collective à des formations pour pratiquer des méthodes de réduction du gaspillage alimentaire• Organiser des ateliers collectifs sur des échanges de bonnes pratiques entre cuisiniers• Mettre à disposition des moyens humains et matériels pour réduire le gaspillage alimentaires
Partenaire(s) potentiel(s)	ADEME ; Communes ; SIVOS ; REGAL ; CREPAN ; CIVAMs Normands ; EHPADs, Hôpitaux ; Entreprises de restauration collective ; Producteurs, Transformateurs, Distributeurs ; Commerçants et restaurateurs
Public(s) visé(s)	Tous
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; LEADER ; ADEME ; Banque des Territoires
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Nombre de personnes formées• Nombre d'échanges entre cuisiniers• Investissements ou non dans du matériel permettant la réduction du gaspillage alimentaire• Application ou non des méthodes de réduction du gaspillage alimentaire

FICHE ACTION 5.3.

AXE 5 - LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

ACTION 5.3. - SENSIBILISER LES CONVIVES AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Porteur(s) de projet potentiel(s)	Au goût du Jour ; Les Pieds dans le Plat ; SIVOS ; Communes
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• Communiquer et afficher les résultats des pesées et des diagnostics sur le gaspillage alimentaire• Mettre en place des « gachimètres » ou « gaspillomètres » et tables de tri• Participer aux Défis Assiettes Vides
Partenaire(s) potentiel(s)	ADEME ; Communes ; SIVOS ; REGAL ; CREPAN ; CIVAMs Normands ; EHPADs, Hôpitaux ; Entreprises de restauration collective ; Producteurs, Transformateurs, Distributeurs ; Commerçants et restaurateurs
Public(s) visé(s)	Usagers de la restauration (collective)
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; LEADER ; ADEME
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Réalisation ou non de communications sur les quantités gaspillées• Nombre d'établissements participants aux Défis Assiettes Vides• Nombre de « gachimètres » / « gaspillomètres » mis en place• Evolution des quantités d'aliments gaspillés

FICHE ACTION 5.4.

AXE 5 - LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

ACTION 5.4. - COMMUNIQUER SUR LES BONNES PRATIQUES À METTRE EN PLACE

Porteur(s) de projet potentiel(s)	Aux Goûts du Jour ; C2 la Cuisine ; Chronoprint ; Communes ; SIVOS
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• Diffuser les bonnes pratiques de conservation, les pratiques anti-gaspi• Communiquer sur les bénéfices de la réduction du gaspillage alimentaire, à la fois économiques et environnementaux• Lancer des « Défis Familles Zéro Gaspi/Déchets »
Partenaire(s) potentiel(s)	ADEME ; Communes ; SIVOS ; Région Normandie ; REGAL ; CREPAN ; EHPADs ; Hôpitaux ; Entreprises de restauration collective ; Commerçants et restaurateurs
Public(s) visé(s)	Habitants, Ecoles
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; LEADER ; ADEME
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Réalisation ou non de communications sur les bonnes pratiques• Nombre de structure proposant les « Défis Familles Zéro Gaspi/Déchets »• Nombre de familles participant aux « Défis Familles Zéro Gaspi/Déchets »• Evolution des quantités d'aliments gaspillés

FICHE ACTION 5.5.

AXE 5 - LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

ACTION 5.4. - DÉVELOPPER DES MOYENS DE VALORISATION DES BIODÉCHETS

Porteur(s) de projet potentiel(s)	Communautés de Communes ; Coop la Brèche ; Associations d'Aides Alimentaires ; SOLAAL
Description des actions	<ul style="list-style-type: none"> • Développer des réseaux pour récupérer les aliments déclassés • Distribuer des composteurs pour les habitants, les restaurants collectifs et privés • Organiser un ramassage du compost pour le valoriser • (Re)lancer l'opération poules
Partenaire(s) potentiel(s)	ADEME ; Communes ; SIVOS ; Région Normandie ; REGAL ; CREPAN ; ANDES ; ADRESS ; EHPADs, Hôpitaux ; Entreprises de restauration collective ; Distributeurs ; Commerçants ; Restaurateurs ; Banque Alimentaire de Rouen et sa Région ; Associations d'Aides Alimentaires ; SOLAAL
Public(s) visé(s)	Tous
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; Département Seine-Maritime ; LEADER ; ADEME ; Banque des Territoires
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de commerces/distributeurs donnant des aliments déclassés • Réalisation ou non de distributions/d'installations de composteurs • Nombre de composteurs installés/distribués • Organisation ou non d'un ramassage collectif du compost • Nombre de personnes participant à l'opération poule • Nombre de poules données

AXE STRATÉGIQUE 6

AMÉLIORER LA QUALITÉ ET LA PROXIMITÉ DE L'ALIMENTATION EN RESTAURATION COLLECTIVE

CONTEXTE

La restauration collective concerne une part importante des habitants du Pays de Bray ; analyser les enjeux alimentaires par cette entrée permet d'impliquer des consommateurs/mangeurs variés, en ce qui concerne tous les aspects concernés par l'alimentation.

L'éducation et la sensibilisation à une alimentation durable, saine, locale et de qualité, auprès des acteurs et usagers de la restauration collective sont des leviers permettant d'assurer un avenir meilleur, des points de vue environnementaux, économiques, sanitaires, sociaux, paysagers ...

Ainsi, améliorer l'approvisionnement et la qualité de l'alimentation en restauration collective (en partie grâce aux économies faites suite à la diminution du gaspillage alimentaire), ressort comme un enjeu majeur à prendre en compte.

FICHES ACTIONS

- Favoriser la restauration collective comme débouché pour les producteurs
- Développer les moyens d'approvisionnement et logistiques
- Former le personnel de la restauration collective
- Mettre en place une ou des régie(s) agricole(s)

FICHE ACTION 6.1.

AXE 6 - AMÉLIORER LA QUALITÉ ET LA PROXIMITÉ DE L'ALIMENTATION EN RESTAURATION COLLECTIVE

ACTION 6.1. - FAVORISER LA RESTAURATION COLLECTIVE COMME DÉBOUCHÉ POUR LES PRODUCTEURS LOCAUX

Porteur(s) de projet potentiel(s)	Communes ; SIVOS ; EHPADs ; Hôpitaux ; Entreprises de Restauration collective ; CIVAMs ; Les Pieds dans le Plat
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• Rédiger des cahiers de charges strictes pour l'approvisionnement de la restauration collective lorsqu'il y a délégation de services publics• Trouver et convaincre les producteurs d'approvisionner la restauration collective• Encourager les producteurs locaux à entrer dans une démarche qui les intègre au décompte de la part de produits durables et de qualité, selon la loi EGAlim
Partenaire(s) potentiel(s)	Producteurs ; Communes ; SIVOS ; EHPADs ; Hôpitaux ; Entreprises de restauration collective
Public(s) visé(s)	Professionnels et usagers de la restauration collective
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; LEADER
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Nombre de producteurs locaux approvisionnant des structures de restauration collective• Nombre de cahiers des charges à nouveau rédigés

FICHE ACTION 6.2.

AXE 6 - AMÉLIORER LA QUALITÉ ET LA PROXIMITÉ DE L'ALIMENTATION EN RESTAURATION COLLECTIVE

ACTION 6.2. - DÉVELOPPER LES MOYENS D'APPROVISIONNEMENT ET LOGISTIQUES

Porteur(s) de projet potentiel(s)	PETR ; Communes ; SIVOS ; EHPADs ; Hôpitaux ; Entreprises de Restauration collective ; Coop la Brèche ; Coclicaux
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• Créer une ou des légumerie(s)• Mettre en réseau les producteurs et les structures de restauration collective via une plateforme virtuelle (type Agrilocal76) ou réelle (type MIL)• Etudier/expérimenter la création d'une plateforme type Marché d'Intérêt Local
Partenaire(s) potentiel(s)	Producteurs ; Communes ; SIVOS ; EHPADs, Hôpitaux ; Entreprises de restauration collective ; Chambre d'Agriculture
Public(s) visé(s)	Professionnels et usagers de la restauration collective
Financement(s) possible(s)	LEADER ; Banque des Territoires
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Réalisation ou non d'une plateforme alimentaire• Nombre de producteurs inscrits sur une plateforme d'approvisionnement• Nombre de structures de restauration collective utilisant une plateforme d'approvisionnement local• Nombre de relations créées entre producteurs locaux et structures de restauration collective

FICHE ACTION 6.3.

AXE 6 - AMÉLIORER LA QUALITÉ ET LA PROXIMITÉ DE L'ALIMENTATION EN RESTAURATION COLLECTIVE

ACTION 6.3. - FORMER LE PERSONNEL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Porteur(s) de projet potentiel(s)	PETR ; Communes ; SIVOS ; EHPADs ; Hôpitaux ; Entreprises de Restauration collective ; Au goût du jour ; Les Pieds dans le Plat
Description des actions	<ul style="list-style-type: none"> • Mobiliser le personnel de restauration collective, en particulier les cuisiniers, afin de créer un réseau de cuisiniers pour qu'ils échangent sur leurs « bonnes » pratiques • Equiper les cuisine avec du matériel adapté • Former le personnel à l'utilisation de produits bruts • Labeliser les structure de restauration collective (type « Ecocert ») • Encourager à la participation des défis types « Cuisine à alimentation positive »
Partenaire(s) potentiel(s)	Communes ; SIVOS ; EHPADs, Hôpitaux ; Entreprises de restauration collective ; CIVAMs ; Bio en Normandie
Public(s) visé(s)	Professionnels et usagers de la restauration collective
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; LEADER ; Banque des Territoires
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de personnes formées • Nombre de structures valorisées • Nombre de structures participants à des défis • Evolution des quantités de nourriture gaspillées

FICHE ACTION 6.4.

AXE 6 - AMÉLIORER LA QUALITÉ ET LA PROXIMITÉ DE L'ALIMENTATION EN RESTAURATION COLLECTIVE

ACTION 6.4. - METTRE EN PLACE UNE OU DES RÉGIE(S) AGRICOLE(S)

Porteur(s) de projet potentiel(s)	Communes ; SIVOS ; Communautés de Communes
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• Recenser le foncier public (communal) disponible et favorable à l'implantation de l'agriculture• Etablir les besoins en produits, des établissements de restauration collective alentours pour planifier les cultures• Attirer et recruter des agriculteurs• Trouver des moyens de distribuer les surplus (conserveries, associations d'aides alimentaires)• Trouver des moyens d'approvisionner les manques
Partenaire(s) potentiel(s)	Communes ; SIVOS ; EHPADs, Hôpitaux ; Organismes de foncier (EPF, SAFER, Terre de Liens) ; Entreprises de restauration collective ; CIVAMs ; Bio en Normandie
Public(s) visé(s)	Professionnels et usagers de la restauration collective
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; LEADER ; AESN
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Mise en place ou non d'une ou plusieurs régie(s) agricole(s)• Surfaces réquisitionnées• Nombre d'établissements approvisionnés• Nombre de couverts concernés• Nombre d'agriculteurs recrutés

AXE STRATÉGIQUE 7

SOUTENIR LES STRUCTURES D'AIDES ALIMENTAIRES

CONTEXTE

La crise COVID19 ainsi que la récente rapide inflation, ont fait croître les demandes d'aides alimentaires, notamment dans Pays de Bray. Les associations d'aides alimentaires qui agissent sur le territoire, ont fait part de leurs difficultés à s'approvisionner, notamment en produits frais, ainsi qu'à développer leurs logistiques (stockages, livraisons).

Afin de contenter les appétits de toutes et tous, avec une alimentation saine et de qualité, particulièrement aux moins nantis, il apparaît essentiel de soutenir les actions solidaires et sociales, proposées par les structures d'aides alimentaires.

FICHES ACTIONS

- Trouver de nouveaux moyens d'approvisionnement de denrées de qualité
- Développer les moyens logistiques
- Proposer des ateliers de cuisine
- Etudier le renforcement des CCAS en créant des CIAS

FICHE ACTION 7.1.

AXE 7 - SOUTENIR LES STRUCTURES D'AIDES ALIMENTAIRES

ACTION 7.1. - TROUVER DE NOUVEAUX MOYENS D'APPROVISIONNEMENT DE DENRÉES DE QUALITÉ

Porteur(s) de projet potentiel(s)	SOLAAL ; REGAL ; Associations d'Aides Alimentaires (Restos du Cœur, Caravelles, Forges Solidarité ...) ; Banque Alimentaire Rouen et sa Région (BARR) ; CCAS
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• Solliciter les producteurs, transformateurs, distributeurs ... qui peuvent potentiellement faire des dons• Organiser des glanages et des récoltes de dons de produits frais aux différentes étapes (productions, transformation, distribution ...)
Partenaire(s) potentiel(s)	Producteurs, Transformateurs, Distributeurs ; Commerçants et Restaurateurs ; Chambres Consulaires (Chambre d'Agriculture ; Chambre du Commerce et de l'Industrie ; Chambre des Métiers et de l'Artisanat) ; Département ; BARR ; Structures de restauration collective
Public(s) visé(s)	Bénévoles et usagers de l'aide alimentaire
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; LEADER ; ADEME ; Fondation RTE ; Banque des Territoires
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Nombre de nouvelles structures donatrices• Nombre de personnes en situation de précarité alimentaire• Quantités de produits (dont produits frais) récoltés• Nombre de récoltes/glanages organisés• Nombre de participants

FICHE ACTION 7.2.

AXE 7 - SOUTENIR LES STRUCTURES D'AIDES ALIMENTAIRES

ACTION 7.2. - DÉVELOPPER LES MOYENS LOGISTIQUES

Porteur(s) de projet potentiel(s)	Associations d'Aides Alimentaires (Restos du Cœur, Caravelles, Forges Solidarité ...); Banque Alimentaire Rouen et sa Région (BARR); CCAS; Coop la Brèche; Coclicaux
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• Trouver du matériel adapté• Etudier la pertinence de l'implantation d'un lieu de stockage et sa potentielle localisation
Partenaire(s) potentiel(s)	Producteurs, Transformateurs, Distributeurs; Commerçants et Restaurateurs; Chambres Consulaires (Chambre d'Agriculture; Chambre du Commerce et de l'Industrie; Chambre des Métiers et de l'Artisanat); Département; BARR; Structures de restauration collective
Public(s) visé(s)	Bénévoles et usagers de l'aide alimentaire
Financement(s) possible(s)	Région Normandie; LEADER; Fondation RTE; Banque des Territoires
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Investissements ou non dans du matériel• Quantité de matériel acheté/récupéré• Réalisation ou non d'un espace de stockage• Capacités du potentiel espace de stockage

FICHE ACTION 7.3.

AXE 7 - SOUTENIR LES STRUCTURES D'AIDES ALIMENTAIRES

ACTION 7.3. - PROPOSER DES ATELIERS DE CUISINE

Porteur(s) de projet potentiel(s)	Associations d'Aides Alimentaires (Restos du Cœur, Caravelles, Forges Solidarité ...); Banque Alimentaire Rouen et sa Région (BARR); PETR; CCAS; C2 la Cuisine; Aux Goûts du Jour
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• S'approvisionner en produits de qualité à bas coûts• Trouver des recettes peu chères, utilisant de produits locaux et de qualité• Organiser des ateliers de cuisine à bas coûts
Partenaire(s) potentiel(s)	ARS; Producteurs, Transformateurs, Distributeurs; Commerçants et Restaurateurs; Chambres Consulaires (Chambre d'Agriculture; Chambre du Commerce et de l'Industrie; Chambre des Métiers et de l'Artisanat); BARR; Structures de restauration collective
Public(s) visé(s)	Bénévoles et usagers de l'aide alimentaire
Financement(s) possible(s)	Région Normandie; LEADER
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Nombre d'évènements organisés• Nombre de structures organisant des ateliers• Nombre de participants aux ateliers• Retours des participants

FICHE ACTION 7.4.

AXE 7 - SOUTENIR LES STRUCTURES D'AIDES ALIMENTAIRES

ACTION 7.4. - ETUDIER LE RENFORCEMENT DES CCAS EN CIAS

Porteur(s) de projet potentiel(s)	Communes ; Communautés de Communes
Description des actions	<ul style="list-style-type: none">• Recenser les CCAS et leurs actions• Etudier la pertinence du projet et son implantation• Organiser des rencontres entre structures• Mutualiser les CCAS
Partenaire(s) potentiel(s)	Communes ; Communautés de Communes ; Département de Seine-Maritime ; Associations d'aides alimentaires
Public(s) visé(s)	Travailleurs sociaux, habitants, usagers des CCAS
Financement(s) possible(s)	Département Seine-Maritime ; Communes ; Communautés de Communes ; LEADER ; CAF
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none">• Réalisation de l'étude• Organisation de rencontres• Création de CIAS ou non

AXE STRATÉGIQUE 8

ENCOURAGER LES PRATIQUES AGRICOLES FAVORABLES À L'ENVIRONNEMENT

CONTEXTE

Au vu des dégradations de l'état générale de la biodiversité et de l'environnement à l'échelle globale, tout comme localement, de la qualité des eaux superficielles et souterraines ; il apparaît nécessaire de poursuivre la réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires ou la destruction des habitats naturels.

Ceci n'est pas non plus sans impact sur la santé des producteurs et des consommateurs, même si cela est plus difficile à mesurer.

De ce fait, il faut développer sur le territoire, une agriculture plus favorable à l'environnement, qui procurera des bénéfices écologiques, sanitaires, économiques et sociaux.

FICHES ACTIONS

- Sensibiliser les agriculteurs aux pratiques agroécologiques
- Développer l'agriculture biologique

FICHE ACTION 8.1.

AXE 8 - ENCOURAGER LES PRATIQUES AGRICOLES FAVORABLES À L'ENVIRONNEMENT

ACTION 8.1. - SENSIBILISER LES AGRICULTEURS AUX PRATIQUES AGROÉCOLOGIQUES

Porteur(s) de projet potentiel(s)	PETR ; Chambre d'Agriculture ; MSA ; Bio en Normandie ; Agence de l'Eau Seine Normande ; CIVAMs ; Syndicats de Bassins Versants ; Cultures et compagnies
Description des actions	<ul style="list-style-type: none"> • Communiquer sur les avantages économiques, écologiques et de bien-être au travail • Communiquer sur les aides pécuniaires disponibles contre les services environnementaux • Encourager les exploitants à participer à des formations agroécologiques (Chambre d'agriculture) • Encourager les exploitants à entamer une démarche de certification HVE • Organiser des visites sur des exploitations aux pratiques agroécologiques
Partenaire(s) potentiel(s)	Chambre d'agriculture ; ARS ; MSA ; Producteurs ; CUMA ; FNAB, Bio en Normandie ; Associations de protection de l'environnement (LPO, ANBDD, CEN ...)
Public(s) visé(s)	Exploitants agricoles
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; LEADER ; FEADER ; AESN ; Banque des Territoires ; ADEME ; France Agri Mer
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'exploitations mettant en place des pratiques agroécologiques • Nombre d'exploitations certifiées HVE • Nombre d'agriculteurs formés aux pratiques agroécologiques • Nombre d'évènements de sensibilisation à l'agroécologie • Effets sur l'environnement, la biodiversité et la santé

FICHE ACTION 8.2.

AXE 8 - ENCOURAGER LES PRATIQUES AGRICOLES FAVORABLES À L'ENVIRONNEMENT

ACTION 8.2. - DÉVELOPPER L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Porteur(s) de projet potentiel(s)	PETR ; Chambre d'Agriculture ; MSA ; Bio en Normandie ; Agence de l'Eau Seine Normande ; CIVAMs ; Syndicats de Bassins Versants ; Cultures et compagnies
Description des actions	<ul style="list-style-type: none"> • Favoriser les producteurs labellisés AB pour approvisionner la restauration collective • Communiquer sur les productions AB sur le Territoire • Accompagner la transmission des exploitations labellisées • Valoriser les productions locales biologiques, notamment chez les distributeurs, commerçant et restaurateurs • Intégrer un réseau de territoires bio (Territoires Bio Pilotes, Territoires Bio Engagés)
Partenaire(s) potentiel(s)	Chambre d'agriculture ; ARS ; MSA ; Producteurs ; CUMA ; FNAB, Bio en Normandie ; Associations de protection de l'environnement (LPO, ANBDD, CEN ...)
Public(s) visé(s)	Tous
Financement(s) possible(s)	Région Normandie ; LEADER ; FEADER ; AESN ; Banque des Territoires ; ADEME
Indicateur(s) de réalisation et/ou de suivi	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'exploitations labellisées agriculture biologique • Nombre d'exploitations en conversion agriculture biologique • Surface labellisée ou en conversion • Nombre d'agriculteurs formés aux pratiques de l'agriculture biologique • Intégration ou non dans un réseau de territoires bio • Part de produits AB vendus • Effets sur l'environnement (eau), la biodiversité et la santé

GLOSSAIRE

ABD	Association Brayonne Dynamique
ADEME	Agence de l'Environnement et de la Maitrise de l'Energie
ADRESS	Agence de Développement Régionale de l'Economie Sociale et Solidaire
AESN	Agence de l'Eau Seine Normande
ANBDD	Agence Normande de la Biodiversité et du Développement Durable
ANDESS	Agence Nationale de l'Economie Sociale et Solidaire
ARS	Agence Régionale de Santé
BARR	Banque Alimentaire de Rouen et sa Région
BeN	Bio en Normandie
CAF	Caisse d'Allocations Familiales
CCAS	Centre Communal d'Action Sociale
CEN	Conservatoire des Espaces Naturels
CIVAM	Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et les Milieux ruraux
CRAN	Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie
CREPAN	Comité Régional d'Etude pour la Protection et l'Aménagement de la Nature
CRPM	Code Rural de la Pêche Maritime
CRTE	Contrat de Relance et de Transition Ecologique
CUMA	Coopérative d'utilisation de Matériel Agricole
DRAAF	Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt
EPF	Etablissement Public Foncier
EPCI	Etablissement Public de Coopération Intercommunale
ETA	Espace de Tests Agricoles
EHPAD	Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes
FEADER	Fond Européen Agricole pour le Développement Rurale
FNAB	Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique
FNSEA	Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles
HVE	Haute Valeur Environnementale
IGP	Indication Géographique Protégée
INSEE	Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques
LEADER	Liaison Entre Actions de Développement de l'Economie Rurale

LPO	Ligue de Protection des Oiseaux
MAAF	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt
MIL	Marché d'Intérêt Local
MSA	Mutuelle Sociale Agricole
PAI	Point d'Accueil Installation
PAT	Projet Alimentaire Territorial
PETR	Pôle d'Equilibre Territorial et Rural
PNA	Programme National pour l'Alimentation
RGA	Recensement Général Agricole
REGAL	Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire
RNM	Rouen Normandie Métropole
RNPAT	Réseau National des Projets Alimentaires Territoriaux
SAFER	Société d'Aménagement Foncier des Espaces Ruraux
SAU	Surface Agricole Utile
SCOT	Schéma de Cohérence Territoriale
SIQO	Signe Officiel de Qualité et d'Origine
SIVOS	Syndicat Intercommunal à Vocation Scolaire
SMA	Seine-Maritime Attractivité
SOLAAL	Solidarités des producteurs Agricoles et des filières Alimentaires
STG	Spécialité Traditionnelle Garantie



Pôle d'équilibre territorial et rural

**Pôle d'équilibre territorial et rural
du Pays de Bray**

Maison des services
Impasse de la Boutonnière
76270 Neufchâtel-en-Bray

02.32.97.56.14
contact@paysdebray.org
www.paysdebray.org

