



Pôle attractivité et marketing territorial

Service Agriculture et circuit-courts

Dossier suivi par : Mélanie GIRAUT

Tél. : 0789089034

agriculture@bernaynormandie.fr

A Bernay, le mardi 14 septembre 2021

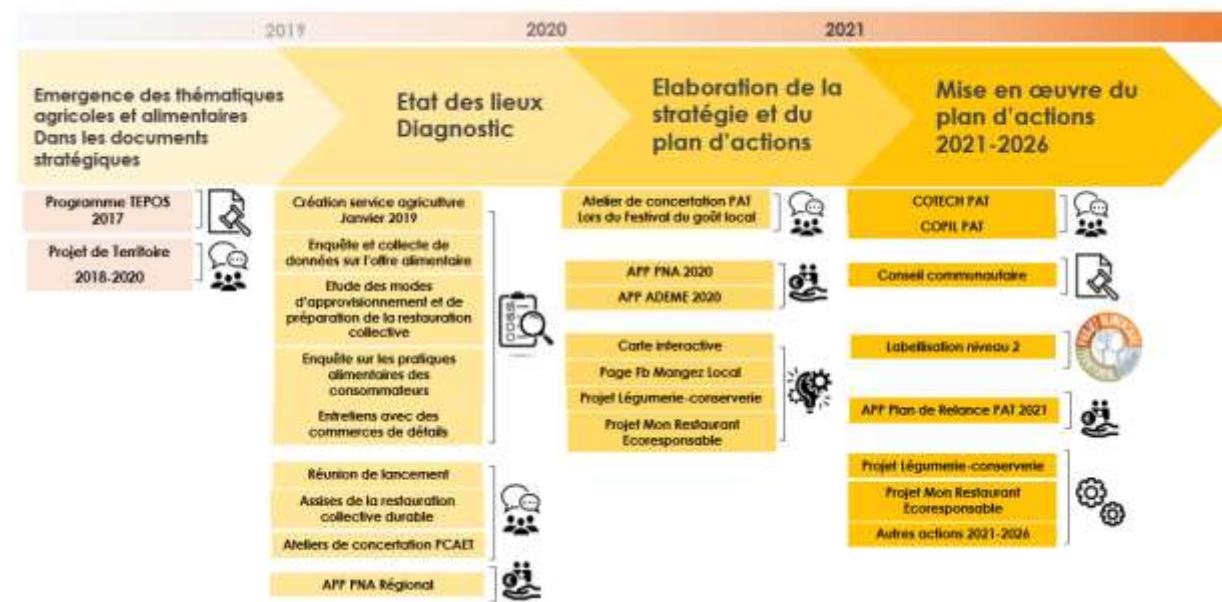
Projet Alimentaire Territorial (PAT) de l'Intercom Bernay Terres de Normandie : stratégie et plan d'actions

Contexte territorial :

Le PAT est ancré dans une dynamique globale de développement durable, vers une transition écologique, portée par l'Intercom et de nombreuses initiatives locales. Les élus du territoire souhaitent notamment accompagner le potentiel de développement des circuits de proximité pour structurer une économie rurale forte comme inscrit dans son projet de territoire 2018 – 2020 « *Vers une ruralité d'avenir vivante, solidaire, durable et raisonnable – pour une économie forte* ». Le projet alimentaire territorial s'inscrit en cohérence avec les actions du programme TEPOS (territoire à énergie positive), approuvé en 2017, des objectifs fixés dans le cadre du PCAET.

Etat d'avancement du PAT :

Le PAT entre dans sa phase opérationnelle avec son officialisation par la mise en place d'instances de gouvernance partagée (COPIL et COTECH) qui se sont réunies en 2021 pour valider la stratégie et le plan d'actions qui seront présentés en conseil communautaire en septembre prochain. Le PAT est actuellement labellisé niveau 1 par le Ministère de l'Alimentation, l'Agriculture et la Forêt.



Stratégie et plan d'actions 2021 – 2026 :

Le diagnostic du système alimentaire du territoire a permis de faire ressortir des objectifs stratégiques (OS), organisés en 5 axes prioritaires et regroupant des objectifs opérationnels donnant un cadre aux actions (OP):

- **OS1/ Structurer et organiser des filières alimentaires locales**

Les enjeux : Développer les circuits courts et l'approvisionnement de qualité auprès de la restauration collective et commerces de proximité, équilibrer l'offre alimentaire sur le territoire, développer les activités de transformation agro-alimentaire.

	Actions	Echéances	Pilotage/ Partenaires
Mettre en réseau les producteurs locaux et structurer l'offre	Accompagnement de l'intégration de producteurs locaux dans des groupements de producteurs existants (spécialisés dans l'approvisionnement de la restauration collective)	2021-2022	IBTN/CIVAM, Interbio Normandie Services, Local et Facile
	Organiser une session de formation Cagette.net sur le territoire	2021	IBTN/Cagette ALILO SCOP
Accompagner la création de projets de transformation alimentaire à portée territoriale	Réalisation d'une étude de faisabilité d'une légumerie	2021	IBTN/CPIE
	Lancement d'une activité de légumerie conserverie	2022	Petites l'Ouches/IBTN/EPFN
Développer l'approvisionnement local et de qualité dans la restauration collective	Accompagner la restauration collective à travers le dispositif « Mon restaurant écoresponsable »	2020-2022	IBTN/CIVAM
	Intégrer dans le cahier des charges du marché temporaire de liaison froide de l'IBTN des critères environnementaux et de qualité	2021	IBTN
	Réalisation d'une étude d'opportunité et programmation d'une stratégie intercommunale de remunicipalisation de la préparation et de la livraison de la restauration collective	2021-2022	IBTN IBTN/communes
	Mise en œuvre opérationnelle de la stratégie intercommunale	2022-2023	IBTN
Rapprochement de l'offre et de la demande	Créer un catalogue producteurs locaux à destination des professionnels de la restauration collective	2021	IBTN/CD27
	Créer des rencontres interprofessionnelles entre producteurs locaux et acheteurs du territoire	2021	IBTN/CIVAM
	Dans le cadre Mon restaurant écoresponsable Dans le cadre « Club IBTN entreprendre »	2022-2026	IBTN
Encourager la création de points de vente/distribution de produits locaux de qualité	Lancer une étude de faisabilité et programmation pour la création d'une halle alimentaire à Bernay (réaménagement de la Halle Sainte Croix)	2022-2024	Ville de Bernay/IBTN
	Accompagner les porteurs de projets (guichet « projets communaux à l'Intercom »)	2021-2026	?/IBTN

- **OS2/ Maintenir et développer une production agricole durable**

Les enjeux : Permettre le renouvellement des générations des agriculteurs et des producteurs-transformateurs artisans, développer l'offre en produits locaux et de qualité, développer une agriculture durable et résiliente, capable de s'adapter au dérèglement climatique et respectant le patrimoine paysager et ressources locales.

Objectifs opérationnels	Actions		Période de réalisation	Pilotage/Partenaires
Faciliter l'installation d'activités de productions agricoles durables	Intégrer l'enjeu agricole dans les documents d'urbanisme (aménagement du territoire - SCoT)		2022-2026	IBTN/Communes
	Mettre en place une activité de maraîchage biologique en insertion (Ferme de Terres de Champeaux)		2021-2022	Accès/ACI
	Développement de filières agricoles durables – plan d'actions BAC prioritaire Bernay		2022-2026	Ville Bernay/IBTN
Valoriser les métiers en lien avec l'agriculture et l'agro-alimentaire	Communiquer sur le métier d'agriculteur	Forum des métiers	2021-2026	Rotary Club/JA
		Conférence ciné débat « Même pas peur d'être éleveur ! »	2022 ?	Chambre d'Agriculture/IBTN
	Faire découvrir et mettre en avant les métiers de producteurs-transformateurs à travers un évènement de la Cité du goût et des saveurs		2022	IBTN/CMA

- **OS3/ Donner accès et sensibiliser à une alimentation de qualité pour tous**

Les enjeux : Rendre l'alimentation de qualité accessible à tous, évoluer vers des pratiques alimentaires vers responsables (équilibre, saisonnalité, qualité), lutter contre le gaspillage alimentaire.

Objectifs opérationnels	Actions		Période de réalisation	Pilotage/Partenaires		
Sensibiliser à l'alimentation locale et de qualité	Organiser des événements/animations pour sensibiliser le grand public	Le Festival du Goût Local		2020-2026 IBTN/CPIE, Expérimenthe, Chambre agriculture, CD27, CIVAM, AMAP Bernay, CCAS, CMA, ACCES		
		La Cuisine des Auteurs		2021 IBTN/Compagnie Avec Cœur&Panache		
		Ateliers cuisine	A destination de public précaires	2021 - 2022 IBTN/ACCES/1001 Légumes		
	Mettre en œuvre un potager collectif et pédagogique dans le quartier du Bourg-Le-Comte pour les habitants (Contrat de Ville)	« Parents – enfants »		2021- 2026 Ville de Bernay/SILOGE (bailleurs sociaux)		
		Lancer une étude de faisabilité pour la création d'un potager de production pédagogique à destination des publics scolaires et des équipes de cuisine en restauration collective.		2022-2023 Ville de Bernay		
	Organiser des livraisons de produits locaux à destination des agents dans les antennes de l'Intercom			2021-2026 IBTN/Producteurs inscrits sur Cagette.net		
Sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire	Actions de sensibilisation auprès des publics scolaires (Mon restaurant écoresponsable)			2021-2022 IBTN/CIVAM		
	Installation de composteurs de proximité pour les restaurants collectifs (Mon restaurant écoresponsable)			2021-2022 IBTN		
	Installation de tables de tri et de pesée dans 5 établissements pilotes du territoire			2022 IBTN/SDOMODE et communes		
	Actions de sensibilisation auprès des particuliers autour du compostage (loi de transition énergétique pour la croissance verte 17 août 2015)			2023-2025 IBTN/ ?		
Améliorer l'accès économique et géographique à	Distribuer des paniers solidaires locaux auprès des bénéficiaires de la CAF et MSA sur les relais locaux (IBTN/communes)			2021 (phase de test au CCRIL) MSA/ CAF, CD27, IBTN, CPIE, Ecole des semeurs, EARL Amélia		
	Mettre en place des ateliers de cuisine pour les publics précaires			2021-2022 IBTN/ACCES, ADEME (finisseur)		

l'alimentation de qualité	Proposer des navettes pour aller sur les marchés ouverts du territoire	2022-2026 ?	ACCES/IBTN ?
	Création d'un jardin solidaire en production biologique (100 m ²) pour les salariés du Chantier d'insertion	2021-2022	ACCES/ACI

- OS4/ Affirmer l'identité du territoire à travers son patrimoine gastronomique et agricole**

Enjeux : Développer une offre agro-touristique/culturelle basée sur la mise en avant et le partage des savoir-faire des producteurs locaux et des artisans alimentaires.

Objectifs opérationnels	Actions	Période de réalisation	Pilotage/Partenaires
Communiquer sur l'offre alimentaire locale et promouvoir le patrimoine alimentaire local	Valoriser les commerces de détails et restaurants qui ont des partenariats avec des producteurs locaux	2022-2026	IBTN (service communication, agri, tourisme)/CMA
	Accompagner les restaurateurs dans la mise en place du label « Assiette de Pays »	2022-2026	IBTN (office de tourisme)
	Améliorer le catalogue producteurs à destination des touristes et grand public	2021	IBTN (office de tourisme)
	Création d'un conservatoire pédagogique des 23 races normandes et des plants anciens (Eco-ferme de Terres de Champeaux)	2022-2023	ACCES/ACI
Faire découvrir et partager les savoir-faire des producteurs et artisans du territoire	Construire une offre agro-touristique « immersive et responsable » en lien avec les producteurs locaux et artisans	2022-2026	IBTN (service agri + office de tourisme)/ Eure tourisme
	Promouvoir les produits locaux dans les offices et évènements organisés par l'IBTN	2021-2026	IBTN

- OS5/ Coordonner les acteurs locaux autour des objectifs du PAT en mettant en place une gouvernance alimentaire**

Enjeux : Mobiliser et coordonner les acteurs locaux autour des objectifs du PAT

Objectifs opérationnels	Actions	Période de réalisation	Pilotage /coordination
Impliquer les citoyens dans la mise en œuvre du PAT	Mettre en place une stratégie de communication pour le PAT	2021-2022	IBTN (service communication + agriculture)
Poursuivre l'implication de l'ensemble des parties prenantes dans la mise en œuvre du PAT	Officialiser l'instance de gouvernance du PAT (réalisation d'un schéma de gouvernance et le valider auprès du COPIL)	2021	IBTN

Les fiches des actions phares pour 2020-2021

Orientation stratégique n°	AXE 1 : CONSOLIDER ET STRUCTURER DES FILIERES ALIMENTAIRES DE PROXIMITE					
Action	Dispositif Mon restaurant écoresponsable					
Maître d'ouvrage	Intercom Bernay Terres de Normandie					
Besoins identifiés/objectif	<p>Suite à la réalisation d'un état des lieux sur les dynamiques d'organisation et les modes d'approvisionnement de la restauration collective du territoire ainsi que des ateliers de participation (Assises de la restauration collective durable), il est ressorti un besoin d'accompagnement spécifiques (techniques, administratifs) de la part des gestionnaires et des chefs de cuisine interrogés. Le projet a été proposé à la commission agricole du 4/12/2019.</p> <p>Le projet est validé lors du conseil communautaire du 18/12/2019 (délibération n°62-2019).</p> <p>Atteindre l'objectif chiffré de 50 % de produits de qualité/locaux dont 20 % de produits bio fin 2022 ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Créer des liens de partenariat durables entre producteurs locaux et restaurants scolaires ; - Réduire d'au moins 50 % le gaspillage alimentaire ; - Préparer un repas végétarien « fait maison » à base de protéines végétales chaque semaine d'ici 2022. 					
Description de l'action	<p>L'Intercom a lancé en octobre 2020, un dispositif d'accompagnement collectif et individuel personnalisé à destination de la restauration collective scolaire et médico-sociale du territoire pour répondre aux objectifs du Projet Alimentaire Territorial et de la loi EGALIM. Le dispositif d'accompagnement sera prévu en 3 volets :</p> <ul style="list-style-type: none"> - (1) Appui technique à l'approvisionnement en produits locaux et de qualité ; - (2) Réduction du gaspillage alimentaire ; - (3) Appui au projet pédagogique d'établissement. <p>L'accompagnement s'appuie sur la base commune constituée des phases suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diagnostic de l'existant et définition de votre projet d'établissement - Appui technique (individuel et collectif) à l'approvisionnement en produits locaux de qualité et à la réduction du gaspillage - Suivi de la mise en œuvre des approvisionnements et de la réduction du gaspillage alimentaires - des temps collectifs pour échanger sur ses expériences et pratiques <p>L'accompagnement proposé est gratuit pour les établissements sélectionnés.</p>					
Partenaires	Réseau des CIVAM Normands					
Coût prévisionnel	20 304 €					
Plan de financement	Opérations	DEPENSES		Financeurs	RECETTES	
		Prévues	Réelles		Prévues	Réelles
	Prestation CIVAM	13 500 €		ADEME	8 700 €	
	Communication	2 081 €		Région	2 352 €	
	Service agriculture	1 670 €		PNA Régional	5 400 €	
	TOTAL	20 304 €		TOTAL	16 452 €	
	%	100		%	80	

Calendrier

Calendrier	Candidatures	Lancement : 1 ^{er} septembre Clôture : 21 septembre 2020 Sélection : 22 au 2 octobre 2020
	Rencontre entre les établissements retenus	4 novembre 2020
	Diagnostic – co-construction d'un plan d'actions/établissement	Octobre février 2020/2021
	Accompagnement des actions prioritaires par établissement	février-juin 2021
	Temps collectifs (formations, mises en relation, ateliers, journées d'études)	janvier-juin 2021/ 2022
	Clôture de l'expérimentation – Restitution, valorisation, communication	Novembre - décembre 2022
Indicateurs d'évaluation proposés	<ul style="list-style-type: none"> - Evolution de la fréquence d'introduction de produits de qualité et locaux sur 2020-2022 - Evolution du volume de gaspillage alimentaire - Nombre d'animations organisées pour sensibiliser les convives ou autres actions de communication - % de satisfaction des équipes de cuisine après avoir suivi des formations 	

Orientation stratégique n°

AXE 1 : CONSOLIDER ET STRUCTURER DES FILIERES ALIMENTAIRES DE PROXIMITE

Action

Etude de faisabilité pour la création d'une légumerie conserverie

Maître d'ouvrage

Intercom Bernay Terres de Normandie

Besoins identifiés/objectifs

La réalisation d'un diagnostic du système alimentaire du territoire nous montre que le contexte territorial actuel est favorable à l'émergence de la réflexion sur un outil de transformation/conservation de légumes et légumineuses.

- Une demande forte en légumes locaux et de qualité de la part de la restauration collective pour tendre vers les objectifs de la loi EGALIM d'ici 2022 ;
- Une filière de transformation de légumes à proximité du territoire, aujourd'hui absente ;
- L'augmentation du nombre d'installation en maraîchage dans le département de l'Eure ;
- Des exploitations à la recherche de nouveaux débouchés ;
- La manifestation d'un porteur de projet et d'un collectif, Les Petites L'Ouches, qui souhaitent porter le projet global.

Développer les circuits courts et favoriser la résilience du territoire :

- Valorisation de la production locale tout au long de l'année
- Création d'un lien entre l'offre et la demande à l'échelle du territoire
- Relocalisation de l'approvisionnement de la restauration collective
- Développement d'un circuit de distribution local

Soutenir l'accès à l'emploi au quotidien et qui ait du sens :

- Création d'emplois à l'échelle locale
- Soutien à l'insertion professionnelle via des contrats dédiés dans les domaines de la cuisine et de la logistique.

Description de l'action

Le projet consiste en l'étude de faisabilité technique, juridique et économique d'un atelier de transformation proposant une activité de légumerie et de conserverie sur le territoire de l'Intercom Bernay Terres de Normandie. Les trois piliers sur lesquels le projet de conserverie/légumerie se base sont : le développement et l'organisation des circuits courts, l'insertion sociale et l'atteinte de l'autonomie (énergétique, économie circulaire), en cohérence avec les plans de développement de l'Intercom (le Projet Alimentaire Territorial, le Plan Climat Air Energie Territorial).

Partenaires

CPIE Terres de l'Eure Pays d'Ouches

Les Petites L'Ouches

Coût prévisionnel

22000 €

Plan de financement

Opérations	DEPENSES			Financeurs	RECETTES	
	Prévues	Réelles			Prévues	Réelles
Prestation de la structure mandatée pour la réalisation de l'étude de faisabilité (CPIE)	18 000 €			ADEME	5500 €	

Terres de Normandie	Temps d'animation interne	4 000 €			App PNA Régional 2019	3526 €	
					App PNA National 2020	8500 €	
	TOTAL	22 000 €			TOTAL	17526 €	
	%	100			%	80	
Calendrier	<ul style="list-style-type: none"> Novembre 2020 : Mobilisation des acteurs, explication du projet et détermination des attentes des producteurs Décembre-février 2020/21 : Étude de marché et stratégie commerciale aspect légumerie Octobre-février 2020/21 : Etude de marché et stratégie commerciale aspect conserverie (Diagnostic clients et concurrents) Février- avril 2021 : Définir les besoins de transformation des producteurs par rapport à leur projet d'exploitation Avril-juin 2021 : Dimensionnement du projet, logistique et faisabilité économique 						
Indicateurs d'évaluation proposés	Rapport d'étude intermédiaire Rapport final						

Orientation stratégique n°	AXE 1 : STRUCTURER ET ORGANISER DES FILIERES ALIMENTAIRES LOCALES
Action	Création d'une légumerie conserverie
Maître d'ouvrage	Les Petites l'Ouches
Besoins identifiés/objectifs	<p>1/ Un projet qui répond aux besoins des producteurs locaux de légumes et fruits</p> <ul style="list-style-type: none"> Le territoire ne dispose pas de légumerie et/ou conserverie de proximité 20 producteurs rencontrés et intéressés par le projet Une offre en légumes maraîchers qui augmente dans l'Eure <p>2/ Un projet qui s'inscrit dans une réorganisation intercommunale de l'approvisionnement local et de qualité de la restauration collective</p> <ul style="list-style-type: none"> Besoin d'adapter la production aux objectifs de la loi EGALIM Besoins de la restauration collective du territoire de l'Intercom <p><u>Les objectifs du projet de légumerie conserverie Les petites l'Ouches</u></p> <p>1. Mettre en adéquation l'offre et la demande en produits locaux : En produisant 100 000 boeufs pour répondre à la demande des commerces de détails qui sont à la recherche de ce type de produit mais qui ont des difficultés à les trouver localement ; En produisant et en facilitant la livraison de 100 T de légumes sous vides à destination de la restauration collective.</p> <p>2. Consolider la filière fruits et légumes sur le territoire Une conserverie légumerie permet de créer de nouveaux débouchés aux productions locales, notamment les surplus de production (pic de production de courgettes, de champignons, de tomates...). Les légumineuses et protéagineux pourront être valorisées de différentes façons afin de proposer des gammes diversifiées de produits transformés aux consommateurs et ainsi de renforcer cette filière. Une conserverie légumerie crée de la valeur ajoutée aux produits locaux.</p> <p>3. Lutte contre le gaspillage alimentaire et le recyclage des déchets organiques La mise en place d'une conserverie permet de trouver une solution aux surplus de production (courgettes, concombres, tomates, poireaux...). Cela limite le gaspillage alimentaire au champ. Les épluchures, déchets organiques générés dans la conserverie et légumerie pourront être hygiénistes puis valorisés dans des unités de méthanisation, nombreuses sur le territoire, ou dans des circuits de compostage (cf. Les petites composteurs).</p> <p>4. Permettre l'insertion par l'emploi de personnes en difficulté socioprofessionnelle (15 personnes/an) L'activité de production sera assurée par des personnes en difficultés socioprofessionnelles, qui seront accompagnées par l'association pour les aider à construire un projet professionnel adapté à leur envie. Les employés pourront créer du lien avec les bénévoles et salariés en parcours.</p> <p>5. Lutte contre les emballages non réutilisables dans les restaurations collectives La restauration collective génère beaucoup de déchets plastiques, cartons. Une recherche actions est menée par l'association Les Petites l'Ouches pour tester des bacs sous vides en légumerie. Il s'agit de bacs gastronomiques avec</p>

couvercle étanche qui remplacerait les poches plastiques classiques. Concernant la conserverie, une gamme de bocaux réutilisables (à 50%) sera proposée.

6. Accompagnement vers l'évolution des pratiques alimentaires (objectifs loi Egalim -> + 5 certifications qualité, bio ou HVE, sur le territoire)

Description de l'action	<p>Le projet consiste en la création d'une légumerie - légumes frais pré découpés et mis sous vide- et d'une conserverie - bocaux de légumes diversifiés. Cette activité sera le support d'un Atelier et Chantier d'Insertion.</p> <p>La conserverie a pour but de valoriser les surplus de production des producteurs et/ou de créer de la valeur ajoutée à des productions du territoire en les transformant en bocaux : soupes, plats cuisinés, légumineuses au naturel, compotes seront produits dans cet atelier. Les produits seront ceux d'une marque locale (les petites l'Ouches) ou ceux de fermes ayant développées leur propre marque (prestation de service).</p> <p>La légumerie a pour but de fournir des légumes frais prêts à cuire ou à servir aux restaurants (essentiellement collectif) du territoire. Une gamme de 7 à 9 légumes sera proposée avec des tailles de coupes variées. Les légumes proposés seront certifiés bio ou HVE niveau 2/3 (loi EGALIM).</p> <p>Le projet doit avoir un impact le plus neutre possible sur la chaîne alimentaire en réemployant les contenants avec des bocaux réutilisables et des bacs de légumes aux restaurants (au lieu de poches plastiques).</p>			
--------------------------------	--	--	--	--

Partenaires	Nom du partenaire	Statut juridique	Contributions (technique, financière, organisationnelle, etc...)	
			Acquises (préciser)	En cours (préciser)
	Intercom de Bernay Terres de Normandie	EPCI	Contribution technique (étude de faisabilité, échange de contact, suivi du projet)	Mise à disposition d'un bâtiment ? Aide technique à la recherche de subventions
	ETAT (DRAAF Normandie)		Bénéficiaire de la mesure 12 du plan de relance pour l'étude de la mise en œuvre du projet (premiers tests produit et étude technique : 50 000 €) FDI (dans le cadre d'Inclusion et Ruralité) : 50 000 €	Aide financière : Mesure 13 volet B du Plan de Relance?
	MSA	organismes de sécurité sociale	Contributions financière (60 000€) et technique (accompagnement Makesense, lien avec le territoire)	Intervention dans l'accompagnement des salariées en parcours
	CPIE Terres de l'Eure - Pays d'Ouche	association	Réalisation de l'étude de faisabilité (mandatée par l'Intercom) Mise à disposition de matériel et de bureaux	Projet partenarial pour la sensibilisation à l'alimentation locale et de saison
	Ecole des semeurs	Association (école de production)	Contributions organisationnelle et technique (échange d'informations, de méthodes)	Accueil de jeunes en formation sur l'atelier. Réflexion sur la mise en place d'une école de production en

Terres de Normandie

				transformation agroalimentaire.
CARASSO	Fondation familiale	Contribution financière : 50 000€ pour la recherche action sur les bacs sous vides		
MACIF	Fondation	Contribution financière : 20 000€		
EPF		Acquisition du bâtiment ?(en cours)		
Autres structures				Contributions organisationnelles: IME Beaumesnil, ACCÈS, Iter'action, CIAS, pôle emploi, mission locale, UTAS, chantier école, LADAPT

Coût prévisionnel 446 179 €

Plan de financement	Quoi ?	Combien ?	Financement?
	Aménagement zone transformation	347 000 €	40% plan de relance (mesure 13) : 139 000€ A faire : avenant (dépôt pour 150 000€ de matériel et aménagement) Reste 208 000€ : → 16 000€ Inclusion et ruralité → 40 000€ Emergence ESS → 35 000€ MSA → 20 000€ fondation MACIF → 40 000 € prêt bancaire avec garanti France Active? (en cours) → 24 000€ plan de revitalisation St Louis Sucre? → <u>Manque : 33 000 € (= ¾ de l'aménagement des locaux sociaux) → Intercom de Bernay ?</u>
	Matériels légumerie	41 000 €	10 000€ plan de relance mesure 13 31 000 € financement participatif + banque de territoire + prix de l'innovation rurale
	Matériel conserverie	89 500 €	Dans un second temps (ou achat si bonnes occasions sur ce matériel et sur celui de la légumerie et si obtention de soutien de fondations supplémentaires) - (en cours)
	Matériel de lavage pour le réemploi	15 000 €	
	Matériel de gestion logistique	22 739 €	Fondations (Famae, Caisse d'Epargne, fondation Chanel, Léa nature)- (en cours)
Calendrier	Dates	Étapes clés	
	Septembre	Décision sur le choix du local qui accueillera le projet	

	Fin septembre 2021	Passage en CDIAE pour conventionnement en Atelier et Chantier d'Insertion	
	Septembre - mars 2022	Etude technique : création de la gamme de conserves dans une conserverie « de transition »	
	Septembre - mars 2022	Etude technique : test durée de conservation des légumes en bacs sous vides	
	Mi-octobre 2021	Commission d'engagement de l'EPFN : Validation du portage du local qui accueillera la légumerie/conserverie par l'EPFN	
	Décembre 2021	Validation et finition du plan de financement	
	Janvier - juin 2022	Contractualisation avec les producteurs et restaurateurs	
	Janvier - juin 2022	Travaux potentiels et achat du matériel	
	Fin mai 2022	Aménagements de la légumerie conserverie achevés et matériel installé	
	Juin 2022	Début de la production légumerie	
	Septembre - décembre 2022	Début de la production conserverie	

Indicateurs d'évaluation proposés	Objectifs généraux du projet	Objectifs opérationnels	Indicateurs quantitatif de suivi	Indicateurs qualitatifs de suivi
	Augmenter l'offre en produits locaux pour répondre à la demande du territoire	Production de : 100 000 bocaux 100 T de légumes	Nombre de bocaux produits et de légumes transformés/an	
	Consolider la filière fruits et légumes sur le territoire	Production de valeur ajoutée pour les producteurs Création et/ou maintien d'activité de maraîchage et de légumineuse sur le territoire	Nombre de producteurs/mois passant par la prestation de service pour la conserverie Nombre de producteurs/an ayant contractualisé pour la légumerie Nombre d'adhésion des producteurs à l'association Les Petites l'Ouches	Organisation de réunions bilan bisannuelles avec les producteurs adhérents à l'association et utilisateurs pour améliorer les prestations proposées et fédérer de nouveaux producteurs
	Lutte contre le gaspillage alimentaire et le recyclage des déchets organiques	Transformation de 100 % des surplus de production des producteurs destinés à être jetés Valorisation des déchets organiques produits par la légumerie et la conserverie	Le tonnage/an du gaspillage évité par les producteurs en passant par la conserverie Le tonnage de déchets organiques produit par la légumerie et la conserverie % de déchets organiques produits et valorisés (par la méthanisation ou le compostage)	
	Permettre l'insertion par l'emploi de personnes en difficulté socioprofessionnelle	Insertion de 15 personnes/an	Nombre de personnes recrutées en chantier d'insertion/an (légumerie) Nombre de personnes recrutées en entreprise	

Terres de Normandie

Terres de Normandie			d'insertion/an (conserverie)		
	Lutte contre les emballages non réutilisables dans les restaurations collectives	Implanter progressivement les bacs sous-vide avec les restaurants collectifs partenaires du projet	Nombre d'établissements pilotes intégrant des bacs sous vide/an		
	Accompagnement vers l'évolution des pratiques agricoles	+ 5 producteurs en certification qualité, bio ou HVE	Nombre de producteurs convertis /an		

Orientation stratégique n°	AXE 1 : STRUCTURER ET ORGANISER DES FILIERES ALIMENTAIRES LOCALES
Action	Etude de faisabilité et de programmation pour la remunicipalisation et la mise en réseau des restaurants collectifs du territoire
Maître d'ouvrage	Intercom Bernay Terres de Normandie
Besoins identifiés/objectifs	<p>Contexte : 36 cantines scolaires satellites en liaison froide faisant face à une baisse de la qualité des repas</p> <p>10 établissements péri et extra-scolaires sous la responsabilité de l'Intercom sont concernés par un marché de liaison froide conclut avec une société de restauration qui représente 100 000 repas/an. La baisse de la qualité des repas dans ces cuisines satellites approvisionnées par le prestataire a été rappelée lors d'une commission restauration le 9/07/2020. A côté du marché de l'Intercom, 26 autres cantines scolaires (sans compter les établissements privés) sont livrées par des sociétés de restauration en liaison froide. La plupart souhaiterait reprendre la main sur le contenu des repas mais sont dans une impasse, faute d'alternative.</p> <p>2 cuisines centrales publiques en attente de solutions pour augmenter leur capacité de production</p> <p>L'intercom compte 2 cuisines centrales publiques pour l'élementaire. La cuisine centrale de Bernay livre actuellement 8 cantines scolaires en liaison chaude correspondant à 500-600 repas/j.</p> <p>Des cuisines autonomes de petites dimensions et cuisines centrales qui ont intérêt à s'insérer dans une dynamique de mutualisation</p> <p>Objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reprendre la main sur la composition des menus pour y introduire davantage de produits de qualité (bio, autres labels...), locaux et artisanaux (aller au-delà de la loi EGAlim) ; • Trouver des solutions de mutualisation des moyens entre l'intercommunalité et les communes membres volontaires pour : <ul style="list-style-type: none"> ○ Mettre à disposition de chaque communes volontaires des services pour monter en compétence (marchés publics, logiciel de gestion, nutritionniste, animateurs, formateurs...) ; ○ Simplifier et optimiser les circuits de livraisons et démarches administratives pour les producteurs locaux ; ○ Maitriser les coûts. • Structurer un marché intéressant et « lisible » pour les producteurs locaux ; • Maitriser le gaspillage en mettant en place des outils efficaces de gestion des stocks ; • Créer un réseau d'échange et d'intelligence collective entre restaurants collectifs.
Description de l'action	<p>Le projet global consiste en la réalisation d'une étude de faisabilité et de programmation pour la remunicipalisation, la mutualisation des moyens et la mise en réseau des restaurants collectifs du territoire.</p> <p>Réalisation d'un cahier des charges pour circonscrire l'étude de faisabilité et de programmation par une AMO</p>

Collection des attentes et des besoins des élus et des équipes de cuisine des communes volontaires voulant faire partie du projet (entretiens auprès des communes qui auront été mobilisé en amont lors de l'étude d'opportunité).

- Elaboration du cahier des charges en collaboration avec les communes (élus et équipes de cuisine)
- Lancement d'un appel d'offre et accompagnement au recrutement d'un bureau d'études

Réalisation de l'étude de faisabilité par un bureau d'études

- Audit de l'existant : Faire un état des lieux approfondi du fonctionnement des unités satellites en liaison froide pour que les cuisines centrales connaissent leurs contraintes et puissent à l'avenir adapter leurs pratiques (remise en chauffe, réception de la marchandise, conditionnement, niveau d'assemblage, heure de livraison, déclinaison des tâches et du temps, enjeu d'investissement, chambre froide). Faire un audit approfondi du fonctionnement et des attentes des cuisines centrales de Bernay et Brionne.
- Détermination du potentiel de développement de la production de qualité (transformation de produits bruts, frais) pour chaque cuisine centrale et identification des effets de seuil (par rapport à de la production « fait maison », liaison chaude, liaison froide)
- Proposer différents scenarii (étudier les différents niveaux de mutualisation des ressources possibles, gestion des ressources humaines, organisation de l'approvisionnement et de la livraison des repas, politique de facturation des repas, aménagement et fonctionnement des cuisines de productions...) avec leurs avantages et inconvénients, chiffrer les investissements nécessaires pour chaque scenarii, catégoriser 3 scenario en fonction de leurs modalités de mise en œuvre (approche coût global et restes à chaque pour l'ensemble des communes du réseau).

Programmation technique, fonctionnelle du scénario choisi

A compter du choix d'un scénario :

- Elaboration du programme fonctionnel et technique de l'opération en vue d'une consultation de maîtrise d'œuvre ;
- Affinement de l'estimation financière ;
- Plan de mise en œuvre ;
- Assistance et conseil à maître d'ouvrage en phase de conception.

Partenaires	Communes volontaires pour intégrer le projet AMO (élaboration de l'étude) Etat et ADEME (financeurs)
--------------------	--

Coût prévisionnel	40 000 €
--------------------------	----------

Plan de financement	Description	phase - Année	montant (€)	taux d'aide	Subvention	Autofinancement
	Etude de faisabilité et de programmation pour la remunicipalisation et la mise en réseau des restaurants	2022	40 000	46%	47 % du Plan de Relance mesure 13 volet B) + 33 % de l'APP PNA 2020	8400 € (20%)

volontaires du territoire					
Calendrier	Dates	Étapes clés			
	Juillet à octobre 2021	Réalisation de l'étude d'opportunité, élaboration d'une ébauche de cahier des charges et d'une proposition de projet pour les élus			
	Mi-octobre 2021	Présentation du projet au conseil communautaire et validation			
	Novembre – décembre 2021	Lancement d'un appel d'offre			
	Janvier 2022	Sélection d'une AMO			
	Février – Mars 2022	Affiner le cahier des charges pour cadrer l'étude de faisabilité et de programmation			
	Mars 2022	Sélection d'un bureau d'étude pour la réalisation de l'étude			
	Mars – Juin 2022	Elaboration de l'étude de faisabilité			
	Juin 2022	Présentation des résultats de l'étude et choix du scénario au conseil communautaire			
	Septembre –décembre 2022	Elaboration de l'étude de programmation			
Indicateurs d'évaluation proposés	<p>Le suivi en cours de projet concernera notamment le respect du cahier des charges, des délais et du budget défini en amont du projet. Pour cela, des points réguliers seront effectués entre le coordinateur de projet (Cheffe de service agriculture & circuit-courts), l'AMO et le bureau d'études. Les COTECH et COPIL permettront aussi d'assurer ce suivi.</p> <p>Une attention particulière sera donnée à la qualité des audits et entretiens réalisées pour circonscrire les attentes et les besoins des acteurs de terrains (nombre d'entretiens et sortie terrain réalisés, niveau de représentativité, taux de participation). La construction du projet doit se réaliser de manière collaborative et à destination des acteurs de terrain.</p> <p>Au-delà de cette approche, une évaluation plus qualitative et globale pourra être faite en fonction des dynamiques générées par la construction du projet :</p> <ul style="list-style-type: none"> - du niveau de participation et de l'implication des acteurs du terrain à participer à la construction du projet (une attention particulière sera donnée à la participation des équipes et gestionnaires de cuisines à l'élaboration de l'étude de faisabilité et à la programmation) ; - des perspectives issues de la mobilisation des acteurs associés au projet ; - de nouvelles coopérations construites, ou non, sur le territoire à la suite à l'étude (entrée de nouvelles communes dans le réseau). 				

Orientation stratégique n°	AXE 1 : STRUCTURER ET ORGANISER DES FILIERES ALIMENTAIRES LOCALES AXE 2 : DONNER ACCES ET SENSIBILISER A UNE ALIMENTATION DE QUALITE POUR TOUS
Action	Etude de faisabilité et de programmation de l'aménagement d'une halle alimentaire pour favoriser les circuits courts
Maître d'ouvrage	Ville de Bernay
Besoins identifiés/objectif	<p>Comme inscrit dans son contrat municipal et dans la convention territoriale qu'elle a avec la CAF, la Ville de Bernay souhaite se joindre à la démarche de PAT de l'Intercom pour : favoriser le développement des circuit-courts, accompagner la commercialisation des productions locales. En effet, le centre-ville doit s'adapter aux nouveaux modes de consommation et adapter en conséquence son offre commerciale pour gagner en attractivité et répondre aux nouveaux enjeux sociétaux (consommation responsable, réduction des intermédiaires, soutien aux producteurs locaux).</p> <p>Un diagnostic prospectif du centre-ville de Bernay réalisé en 2016, montre que le centre-ville de Bernay présente une polarité importante en ce qui concerne les achats alimentaires : il regroupe 71% de l'offre alimentaire de la ville avec la présence d'enseignes attractives, majoritairement de la grande distribution. L'offre alimentaire est donc peu diversifiée. Malgré la présence de divers commerces de détails dans le centre bourg, l'offre commerciale en produits locaux à Bernay est peu visible et peu présente, excepté pour l'offre alimentaire bio qui bénéficie de la présence de plusieurs chaînes de magasins qui sont des débouchés intéressants pour les producteurs. Néanmoins, les producteurs inscrits dans d'autres systèmes de production ont des difficultés à travailler avec les commerces de détails et à trouver d'autres alternatives lorsqu'ils ne souhaitent pas travailler avec la grande distribution ou les commerces de proximité.</p> <p>Par ailleurs, le marché hebdomadaire bernayen est un élément structurant dans la vie du centre-ville. Les consommateurs l'apprécient fortement grâce à l'ambiance conviviale qui s'y dégage, la diversité et la qualité des produits exposés. Il semble donc intéressant de proposer cette ambiance conviviale en semaine.</p> <p>Enfin, la ville a inscrit des objectifs spécifiques à l'éducation à la nutrition santé et à la sensibilisation de la saisonnalité des produits dans convention territoriale globale avec la CAF. Le cœur de ville serait un lieu intéressant en termes de mobilisation de la population pour promouvoir et sensibiliser à l'alimentation de qualité et durable.</p> <p>Au regard de ce contexte et de ces enjeux, l'équipe municipale souhaite étudier la possibilité de réaménager la halle Sainte Croix en halle alimentaire. Cette halle ouverte de 316m² (sur une parcelle de 900m²) en plein cœur de Bernay, accueille chaque samedi matin les commerçants du marché hebdomadaire, principalement des producteurs locaux. Plusieurs fois par an, des associations locales l'utilisent pour l'organisation de manifestations (culturelles, promotion des produits locaux, etc.) mais l'espace est la majorité du temps peu exploité. La ville souhaite donc s'appuyer sur l'aménagement de cette halle et la modernisation de l'espace public qui l'entoure pour soutenir les circuit-courts, favoriser l'accès à une alimentation de qualité locale et créer un lieu de sensibilisation, attractif et convivial.</p> <p>Les fonctions de cette halle permettraient de répondre aux objectifs suivants :</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Diversifier l'offre alimentaire du centre-ville pour répondre aux nouvelles demandes sociétales ; ○ Soutenir les producteurs en créant un débouché intéressant ; ○ Amener de la convivialité dans le centre-ville pour créer de l'attractivité ; ○ Sensibiliser à l'alimentation de qualité et durable ○ Promouvoir le patrimoine gastronomique locale ○ Apporter une identité à la ville de Bernay ○ Créer une attraction touristique ○ Moderniser l'espace public en réponse aux nouveaux besoins de la population 										
Description de l'action	<p>L'équipe municipale envisage de faire appel à un prestataire pour mener un audit ayant pour finalité d'étudier la faisabilité du réaménagement de la halle Sainte-Croix en halle alimentaire fermé, espace dédié aux produits locaux. Ce projet doit pouvoir créer un lieu d'animation en connexion avec son environnement (stationnement, cœur historique).</p> <p>L'étude de faisabilité permettra de définir les fonctions de la halle (marché de producteurs, boutiques de produits locaux libre-service, zone de restauration ...) en s'appuyant sur le recensement des besoins et des attentes des acteurs locaux (potentiels usagers, producteurs locaux, élus, habitants, commerçants sédentaires et non sédentaires, associations citoyennes, touristes...). L'étude de faisabilité doit pouvoir éclairer les élus sur la pertinence de l'aménagement d'une halle alimentaire et, le cas échéant, sur ses modalités de mise en œuvre et de fonctionnement. L'étude permettra de déboucher sur une pré-programmation fonctionnelle, architecturale et économique du projet.</p>										
Partenaires	Intercom Bernay Terres de Normandie (dossier de subvention, suivi du projet)										
Coût prévisionnel	40 000 €										
Plan de financement	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center; width: 25%;">Description</th><th style="text-align: center; width: 25%;">Phase - Année</th><th style="text-align: center; width: 25%;">montant H.T (€)</th><th style="text-align: center; width: 25%;">Subvention</th><th style="text-align: center; width: 25%;">Auto-financements</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Etude de faisabilité et de programmation de l'aménagement d'une halle alimentaire pour favoriser les circuit-courts</td><td style="text-align: center;">fin 2021-2022</td><td style="text-align: center;">40 000 €</td><td style="text-align: center;">32 000 € (Plan de Relance mesure 13 volet B)</td><td style="text-align: center;">8000 €</td></tr> </tbody> </table>	Description	Phase - Année	montant H.T (€)	Subvention	Auto-financements	Etude de faisabilité et de programmation de l'aménagement d'une halle alimentaire pour favoriser les circuit-courts	fin 2021-2022	40 000 €	32 000 € (Plan de Relance mesure 13 volet B)	8000 €
Description	Phase - Année	montant H.T (€)	Subvention	Auto-financements							
Etude de faisabilité et de programmation de l'aménagement d'une halle alimentaire pour favoriser les circuit-courts	fin 2021-2022	40 000 €	32 000 € (Plan de Relance mesure 13 volet B)	8000 €							
Calendrier	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center; width: 33%;">Dates</th><th style="text-align: center; width: 67%;">Étapes clés</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Décembre 2021 – janvier 2022</td><td style="text-align: center;">Lancement d'un appel d'offre et sélection d'une AMO</td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">Janvier - mai 2022</td><td style="text-align: center;">Elaboration de l'étude de faisabilité</td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">Eté 2022</td><td style="text-align: center;">Elaboration du préprogramme</td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">Septembre-octobre 2022</td><td style="text-align: center;">Validation du préprogramme</td></tr> </tbody> </table>	Dates	Étapes clés	Décembre 2021 – janvier 2022	Lancement d'un appel d'offre et sélection d'une AMO	Janvier - mai 2022	Elaboration de l'étude de faisabilité	Eté 2022	Elaboration du préprogramme	Septembre-octobre 2022	Validation du préprogramme
Dates	Étapes clés										
Décembre 2021 – janvier 2022	Lancement d'un appel d'offre et sélection d'une AMO										
Janvier - mai 2022	Elaboration de l'étude de faisabilité										
Eté 2022	Elaboration du préprogramme										
Septembre-octobre 2022	Validation du préprogramme										
Indicateurs d'évaluation proposés	<p>L'évaluation en cours de projet contribuera à vérifier le caractère participatif de la démarche de diagnostic et de recensement des besoins (nombre d'entretiens/ateliers participatifs réalisés, taux de participation et représentativité des échantillons interrogés).</p> <p>Le bureau d'études qui accompagnera la collectivité devra être en capacité de mettre en évidence les besoins réels des acteurs locaux et de proposer un</p>										

modèle économique et fonctionnel adapté au contexte territorial.

Enfin, un suivi sera réalisé sur le respect des délais et du budget alloué à l'étude du projet.

Orientation stratégique n°	AXE 2 : MAINTENIR ET DEVELOPPER UNE PRODUCTION AGRICOLE DURABLE AXE 3 : DONNER ACCES ET SENSIBILISER A UNE ALIMENTATION DE QUALITE POUR TOUS
Action	Etude de faisabilité et de programmation d'un projet de potager de production à vocation pédagogique sur des terres municipales
Maître d'ouvrage	Ville de Bernay
Besoins identifiés/objectif	<p>La municipalité de Bernay souhaite inscrire son projet de territoire pleinement dans le Projet Alimentaire Territorial de l'Intercom. Comme affiché dans l'axe 3 de la Convention Globale Territoriale avec la CAF « Préserver et valoriser l'environnement et le cadre de vie » , Bernay souhaite développer : des activités de production alimentaire locale pour donner accès et sensibiliser à une alimentaire saine et de qualité, reconnecter le tissus urbain avec les espaces verts, construire une démarche sociale partenariale en direction des plus vulnérables pour les inciter à devenir acteurs dans la réponse à leurs besoins, sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire à des fins économiques et citoyennes. Les enjeux environnementaux auxquels nous devons faire face appellent des changements dans les pratiques de chacun. Par ailleurs, le « bien manger » ne doit pas être réservé aux plus favorisés mais doit se poser comme un enjeu éducatif et citoyen, ce qui fera l'objet des axes de développement du prochain projet éducatif social et local de la ville.</p> <p>A côté de cela, les élus de Bernay et acteurs sociaux avaient proposé, lors d'un atelier participatif pour la construction du PAT le 15/10/2020, la construction de potagers de production à des fins pédagogiques pour faciliter l'accès financier à une alimentation de qualité et sensibiliser la population aux enjeux alimentaires.</p> <p>Actuellement, il existe à Bernay un jardin partagé de 300 m² entretenu par l'association l'Agrion qui sert de base à des animations scolaires. Néanmoins, la surface du jardin ne permet pas l'accueil de plusieurs classes scolaires et la vocation première du jardin n'est pas de l'accueil au public. Le potager pédagogie le plus proche est situé à Beaumesnil (Potager de 1001 légumes) qui se trouve à 20 minutes en voiture.</p> <p>La Ville de Bernay souhaite ainsi soutenir la création d'un potager de production à destination pédagogique pour mettre à disposition un support pédagogique pour aborder l'éducation au développement durable dans les missions du champ de la jeunesse, de l'éducation populaire et de la vie associative. La ville dispose actuellement de 70 ha d'espaces naturels dont une partie pourrait être mis à disposition pour un tel projet.</p> <p>Ce projet pourra s'inscrire dans le PADD et le zonage réglementaire du PLU qui sera révisé pour la période 2021-2023.</p> <p>- Objectifs du projet :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sensibiliser et éduquer sur le lien entre l'alimentation, l'environnement et l'agriculture par la pratique ; • Développer des actions de prévention et de pédagogie en direction des publics scolaires, des adultes vulnérables ; • Enrichir l'offre maraîchère en agriculture biologique sur le territoire ; • Promouvoir la biodiversité, l'agriculture urbaine et l'adaptation des villes au changement climatique ; • Impliquer la population le projet de la ville ;

	<ul style="list-style-type: none"> Créer des synergies entre ce lieu et les initiatives déjà existantes sur le territoire pour proposer des activités complémentaires et qui puissent profiter à chacun (1001 légumes, Ecole des Semeurs, Ferme et chantier d'insertion de Champeaux). 		
Description de l'action	<p>La Ville de Bernay propose de mettre à disposition du foncier municipal et d'accompagner la démarche de création d'un espace de maraichage participatif sur la commune. Elle accompagnera la commercialisation des récoltes auprès des familles en difficulté économique et des particuliers dans un premier temps. Puis, une fois la production lancée et la stratégie intercommunale pour la restauration collective (projet 1) élaborée, l'approvisionnement de la cuisine centrale pourra être envisagé.</p> <p>L'activité de maraichage recherché se veut participatif et pédagogique. Il s'agira, au-delà de proposer des parcelles à vocation agricole, d'animer des temps de sensibilisation en direction du tout public (et en priorité des enfants et des bénéficiaires de la MSA/CAF/CCAS/ACCES/Banques Alimentaires). Cet espace se voudra un lieu citoyen et ouvert.</p>		
Partenaires	<p>Intercom Bernay Terres de Normandie (aide à la recherche de subvention, mise en réseau, suivi du projet)</p> <p>Département, CAF (suivi du projet, aide à la recherche de subvention, mise en réseau)</p>		
Coût prévisionnel	40 000 €		
Plan de financement	Montant global de la subvention obtenue (Plan de Relance, mesure 13 volet B) : 32000€ (80% du montant H.T de l'étude)		
Calendrier	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="446 1091 790 1163">Dates</th><th data-bbox="790 1091 1394 1163">Étapes clés</th></tr> </thead> </table>	Dates	Étapes clés
Dates	Étapes clés		
Décembre 2021 – Janvier 2022 Choix du prestataire AMO et notification du marché			
Janvier à juin 2022 Menée de l'étude de faisabilité			
Eté 2022 Rapport et définition du projet			
Indicateurs d'évaluation proposés	<p>Un COPIL au sein de la ville sera constitué afin de valider le cahier des charges, le choix du prestataire, effectuer le suivi des investigations menées par le prestataire. Il fera ainsi le lien avec l'équipe municipale.</p> <p>Il établira des points d'étapes avec le prestataire. Il validera le rapport de l'étude et proposera une suite à la démarche à l'équipe municipale.</p> <p>Cette instance sera constituée d'élus municipaux, du chef de projet en charge du dossier et de la direction générale.</p>		

Orientation stratégique n°

AXE 3 : DONNER ACCES ET SENSIBILISER A UNE ALIMENTATION DE QUALITE POUR TOUS

Action

Mise à disposition de tables de tri et de pesée des déchets organiques dans des restaurants collectifs pilotes

Maître d'ouvrage

Intercom Bernay Terres de Normandie

Besoins identifiés/objectif

La sensibilisation à une consommation responsable et la lutte contre le gaspillage alimentaire sont des enjeux du PAT. Les causes liées au gaspillage alimentaire sont dû à un manque de sensibilisation des convives par manque de temps et de moyens. Les restaurants collectifs du territoire sont peu équipés pour sensibiliser les convives à la lutte contre le gaspillage alimentaire et ne disposent pas actuellement d'outils pour trier/collecter les déchets organiques.

A côté de ce constat, la Loi de transition énergétique votée en 2015 prévoit que d'ici janvier 2024, l'obligation de tri à la source s'étend à l'ensemble des producteurs de biodéchets. Pour répondre à cet enjeu, les collectivités doivent proposer des solutions techniques de compostage de proximité ou de collecte séparée. La collectivité doit donc se montrer exemplaire au sein des établissements sous sa compétence. Parallèlement, le SDOMODE (Syndicat de Destruction des Ordures Ménagères de l'Ouest du Département de l'Eure) réfléchit à la structuration d'une filière de collecte et de valorisation des biodéchets par leur hygiénisation pour l'approvisionnement des unités de méthanisation, de plus en plus nombreuses sur le territoire.

Pour répondre à un besoin d'outil de sensibilisation/de tri et pour anticiper les évolutions législatives, l'Intercom Bernay Terres de Normandie, en partenariat avec le SDOMODE, souhaite mettre à disposition des tables de tri à destination de 5 restaurants collectifs pilotes du territoire.

Les établissements fléchés pour recevoir une table de tri ont été sélectionnés de la manière suivante :

- Etre engagés dans une démarche globale de développement durable (participation au dispositif Mon Restaurant Ecoresponsable ou bénéficiant de l'accompagnement de l'IBTN pour des interventions de Développement Durable)
- Etre une cuisine autonome ou satellite approvisionnée par une cuisine centrale publique du territoire
- Servir au minimum 100 repas/jour

Objectifs du projet :

- o Mettre à disposition un outil de sensibilisation des convives et équipes de cuisines
- o Réduire le gaspillage alimentaire (de 50 %)
- o Collecter les biodéchets pour les valoriser à travers le compostage ou autres filières de valorisation

Description de l'action

Le projet consiste en l'investissement matériels dans 5 tables de tri ludiques et pédagogiques, adaptables aux besoins spécifiques de chaque établissement.

Comme le débarrassage des tables dans les cantines scolaires élémentaires se fait majoritairement par l'équipe de cuisine, les tables de tri devront être adaptées aux usages du personnel. Des groupes d'éco-délégués, choisis chaque semaine, pourront assister au ramassage puis au tri des déchets en fin de repas, accompagnés des équipes de cuisine. Les tables de tri pourront être équipées de panneaux de communication pour inscrire la quantité de déchets pesées dans la journée ou la semaine et ainsi, sensibiliser les enfants. Chaque table de tri sera équipée d'une balance qui permettra de piloter le gaspillage alimentaire et la mise en place de plans d'action. Des bioseau seront inclus dans chaque bac alimentaire pour limiter l'utilisation de sacs plastiques et faciliter la manipulation du personnel lors du vidage dans le composteur

Partenaires

Nom du partenaire	Statut juridique	Contributions (technique, financière, organisationnelle, etc...)	
		Acquises (préciser)	En cours (préciser)
SDOMODE	Syndicat		Financière à hauteur de 1000 €
Communes	Collectivité		Financière (à hauteur de 5 %)

Coût prévisionnel

12 864 €

Plan de financement

Phase - Année	montant (€)	taux d'aide	Subvention Plan de relance	Autofinancement
2022	12 864	40%		7 718 € (6718 € pour l'IBTN et 1000 € pour le SDOMODE)

Calendrier

Dates	Étapes clés
Novembre – décembre 2021	Identification et sélection d'un prestataire (demande de 3 devis)
Janvier 2022	Redéfinition des besoins pour chaque établissement afin d'affiner la commande en collaboration avec le prestataire
Janvier 2022	Commande de 5 tables de tri
Mars 2022	Mise en place des tables de tri sur site

Indicateurs d'évaluation proposés

Objectifs	Indicateurs quantitatifs	Indicateurs qualitatifs
Mettre à disposition un outil de sensibilisation des convives et équipes de cuisines	Nombre d'enfants sensibilisés et utilisant la table de tri Nombre de personnel utilisant la table de tri	Retours des utilisateurs (satisfaction des usagers)
Réduire le gaspillage alimentaire (de 50 %)	Volume de gaspillage alimentaire évité	

	et/ou produit au cours de l'année	
Collecter les biodéchets pour les valoriser à travers le compostage ou autres filières de valorisation	Pourcentage des biodéchets produits valorisés	

Orientation stratégique

AXE 3 : DONNER ACCES ET SENSIBILISER A UNE ALIMENTATION DE QUALITE POUR TOUS
AXE 4 : AFFIRMER L'IDENTITE DU TERRITOIRE A TRAVERS SON PATRIMOINE GASTRONOMIQUE ET AGRICOLE

Action

Festival du goût local

Maître d'ouvrage

Intercom Bernay Terres de Normandie

Besoins identifiés/objectif

L'idée de mettre en place un programme d'animations autour, notamment, de l'éducation alimentaire sur les temps forts de l'année en partenariat avec les acteurs de la transition avait été présentée lors de la commission agricole du 4 décembre 2019, pour le débat d'orientation budgétaire.
 Comme suggéré en commission, le programme prend son impulsion à la fois sur des évènements nationaux comme la semaine du goût (12 au 16 octobre 2020) et la journée mondiale pour l'alimentation (16 octobre 2020), ainsi que sur des évènements locaux comme les différentes fêtes autour de la pomme qui ont lieu normalement à cette période (qui ont été majoritairement annulées cette année du fait de la crise sanitaire).
 L'ambition d'un tel programme est de réussir à créer un évènement annuel fédérateur de l'ensemble des initiatives et partenaires du territoire autour du Projet Alimentaire Territorial.

Description de l'action

Le Festival du Goût Local est un programme d'animations qui a pour objectif de créer du lien entre les producteurs locaux et consommateurs, promouvoir les produits de notre terroir, sensibiliser le public aux enjeux de l'alimentation et de faire participer les citoyens à la construction du PAT.
 Le programme prend son impulsion à la fois sur des évènements nationaux comme la semaine du goût (12 au 16 octobre 2020) et la journée mondiale pour l'alimentation (16 octobre 2020), ainsi que sur des évènements locaux comme les différentes fêtes autour de la pomme qui ont lieu normalement à cette période.
 Dans le cadre de ce programme, de multiples animations sont organisées pour toucher un large public (familles, opérateurs économiques, citoyens, élus...) : des visites de fermes et de jardins potagers, des jeux et ateliers autour du goût et des produits du terroir pour les familles, marchés de producteurs, spectacles et conférences autour des enjeux alimentaires... L'ambition d'un tel programme est de réussir à créer un évènement annuel fédérateur de l'ensemble des initiatives et partenaires du territoire autour du Projet Alimentaire Territorial.

Partenaires

Financeurs : APP PNA 2020
 Animations : CPIE Terres de l'Eure Pays d'Ouches, Expérimenthe, MJC, ACCES, agriculteurs de Bienvenue à la Ferme, Chambre d'agriculture, CIVAM, CMA, restaurateurs ...

Coût prévisionnel

3 300 €

Plan de financement

Subvention app PNA 2020 : 33 %

Calendrier

Avril – juin : identification et mobilisation des partenaires
 Juillet – septembre : élaboration du programme
 Fin septembre : élaboration des supports de communication
 Début octobre : diffusion du programme

Indicateurs d'évaluation proposés

Représentativité des publics/type d'animation
 Nombre de personnes inscrites/présentes par animations
 Retours bialn avec chaque partenaire à l'issue de l'évènement -> rapport bilan

AXE 3 : DONNER ACCES ET SENSIBILISER A UNE ALIMENTATION DE QUALITE POUR TOUS

Orientation stratégique	AXE 3 : DONNER ACCES ET SENSIBILISER A UNE ALIMENTATION DE QUALITE POUR TOUS
Action	Animation d'ateliers de cuisine pour les personnes en difficulté économique
Maître d'ouvrage	Intercom Bernay Terres de Normandie
Besoins identifiés/objectif	<p>Le territoire de l'Intercom Bernay Terres de Normandie compte 3 banques alimentaires, toutes localisées à Bernay. On y compte : les Restos du Cœur, le Secours Populaire (situés Boulevard Georges Milville) et le Secours Catholique (situé à la maison paroissiale au 49, rue Thiers). Les Restos du Cœur, association gratuite pour l'aide alimentaire aux personnes démunies, possède son antenne locale à Bernay mais agit sur les territoires de Beaumont, Bosc Roger, Broglie, Orbec et du Neubourg.</p> <p>On estime que ces 3 antennes apportent de l'aide à au moins 300 familles (184 familles sont inscrites aux Restos du Cœur et environ 100 familles sont accueillies au Secours Catholique).</p> <p>De nombreuses études ont caractérisé les pratiques alimentaires des personnes en situation de précarité. Il en ressort de manière générale plusieurs constats principaux : une alimentation insuffisante en quantité et une alimentation riche en sucres et matières grasses mais pauvre en fruits et légumes. Le coût des aliments, l'accessibilité aux lieux d'approvisionnement, le déficit d'éducation à l'alimentation ou encore la perturbation des rythmes de vie (chômage, désorganisation de la vie de famille) en sont les causes majeures. En moyenne :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 €/jour/personne sont alloués à l'alimentation par les ménages les plus pauvres ; • 3,5 €/jour est le seuil critique en dessous duquel il est impossible de manger équilibré ; • Pour atteindre un niveau de consommation moyen, les ménages les plus pauvres devraient augmenter de 58 % la part de leur budget consacrée aux légumes et fruits frais (Étude Abena, 2004-2005)¹. <p>Concernant les bénéficiaires des banques alimentaires du territoire, la plupart préfèrent les boîtes de conserve pour consommer des légumes. En général, ils ont une mauvaise connaissance des légumes frais et ne savent pas les préparer. Pour pallier à cela, les Restos du cœur ont mis en place un système de retrait des points si les bénéficiaires ne prennent pas les légumes bruts. Par ailleurs, les bénévoles conseillent les bénéficiaires dans la préparation des repas. Il n'existe pas pour le moment d'atelier de cuisine, ni de livret de cuisine proposés pour les bénéficiaires aux Restos du Cœur. Le manque de moyens matériels et humains ne permet pas de développer des outils de communication sur le changement de comportement auprès de leur public.</p>

¹ https://one.gouv.fr/MG/pdf/rapport_abena_etude_sociale.pdf

299 rue du Haut des Granges 72300 Bernay

Tél. : 02.32.43.50.06 | accueil@bernaynormandie.fr

Description de l'action	<p>L'idée de ce dernier projet est de proposer aux bénéficiaires des banques alimentaires des ateliers de cuisine et mettre à disposition des outils de communication aux salariés des banques alimentaires pour sensibiliser leur public à l'alimentation équilibrée et la lutte contre le gaspillage alimentaire.</p> <p>Objectifs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> • Objectif général <ul style="list-style-type: none"> - Permettre à des personnes en difficultés sociales, souvent victimes de malnutrition et de pathologies liées (diabète, maladies cardio-vasculaires, obésité...) d'avoir accès à des conseils nutritionnels et culinaires et de les mettre en pratique. Réduire le gaspillage alimentaire dans les épiceries solidaires (notamment sur les produits frais et bruts qui sont des produits qui ont parfois peu de succès auprès des publics précaires). • Objectif opérationnel <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en place un atelier cuisine une fois pour chaque saison de l'année pour adultes en situation de précarité - En parallèle, mettre à disposition des supports de communication dans l'enceinte des banques alimentaires et distribuer ces outils de communication à l'issue de chaque atelier (idées de recettes, astuces pour maîtriser son budget courses, réduire le gaspillage alimentaire, cuisiner les produits frais et bruts...) • Objectifs secondaires <ul style="list-style-type: none"> - Développer la capacité des ménages accueillis à se nourrir de manière économique, saine et autonome - Favoriser l'acquisition, la réactivation ou la consolidation de savoir-faire
--------------------------------	--

Partenaires			
Coût prévisionnel	Postes de dépenses	Montant en €	
	Animation des 4 ateliers de cuisine + présence réunion	1 800 €	
	Production de support de communication pour les bénéficiaires des banques alimentaires (d'un carnet de cuisine regroupant les recettes réalisées et astuces petits budgets)	700 €	
	Transport (location véhicule)	520 €	
	Total	3 000 €	
Plan de financement	Potentiels financeurs	Montant des recettes	Part des recettes (%)
	ADEME/DREAL/DRAAF	2 400 €	80 %
	Intercom Bernay Terres de Normandie	600 €	20 %
	Total	3 000 €	100 %
Calendrier	Etapes	Echéances	

	Détermination d'un prestataire pour l'animation des ateliers cuisine – appel à manifestation d'intérêt	Début septembre 2020
	Rencontre prestataire – banques alimentaires – coordinateur du projet : identification des besoins et attentes des bénéficiaires + détermination des dates pour les ateliers de cuisine	Septembre-octobre 2020
	Atelier 1	Décembre 2020
	Atelier 2	Février 2020
	Atelier 3	Avril 2020
	Atelier 4	Juin 2020
	Bilan de l'action	Juillet 2020
Indicateurs d'évaluation proposés	Diffusion de document de communication	Décembre – Juin 2020
	Nombre de participants à chaque séance Assiduité des participants Nombre de fiches recettes transmises	