



Projet Alimentaire Territorial du PETR de la Déodatie

~ Diagnostic de territoire ~

Soutenu par la Communauté d'agglomération de Saint Die des Vosges et la
Communauté des Communes de Bruyères Vallons des Vosges



Sommaire

1.	Un Projet Alimentaire Territorial sur le PETR du Pays de la Déodatie	4
1.1.	Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial ?	4
1.2.	Le diagnostic de territoire	4
2.	Le Pays de la Déodatie.....	5
3.	L'alimentation sur le territoire de la Déodatie	7
3.1.	La restauration collective	7
3.2.	La restauration scolaire	10
3.2.1.	Les repas.....	10
3.2.2.	Les fournisseurs.....	12
3.2.3.	Organisation du territoire en RPI.....	Erreur ! Signet non défini.
3.2.4.	Les autres restaurations pour les enfants	14
3.3.	La restauration médico-sociale	16
3.3.1.	Organisation générale	16
3.3.2.	Le Centre Hospitalier de Saint-Dié.....	16
3.3.3.	Le contrat entre ville, CCAS et Sodexo	17
3.3.4.	Le Belmont ADAPEI.....	17
3.3.5.	Le portage à domicile	17
3.3.6.	EHPAD d'Ozanam et de Corcieux	18
3.4.	EGALIM et les produits locaux.....	18
3.1.	La consommation de la restauration collective.....	20
4.	Le gaspillage alimentaire	20
5.	La précarité alimentaire	27
6.	La santé et l'alimentation	35
7.	L'agriculture sur le territoire	36
7.1.	L'utilisation du sol.....	36
7.2.	Les exploitations :	37
7.3.	Les productions et les filières :	38
7.4.	Les labels et marques :	42
7.5.	L'agriculture biologique.....	43
7.6.	L'industrie agroalimentaire et les outils de transformations.....	44
8.	Le foncier.....	45

9.	La commercialisation.....	45
10.	Quels supports et outils pour le PAT ?	46
11.	Freins – Besoins – idées.....	46
11.1.	Les freins des acteurs	46
11.2.	Les besoins et les idées des acteurs (producteurs et restaurateurs).....	47
11.3.	Les idées des élus de la commune	48
12.	En conclusion	Erreur ! Signet non défini.

1. Un Projet Alimentaire Territorial sur le PETR du Pays de la Déodatie

1.1. Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial ?

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) sont apparus avec la Loi Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt en 2014. Ce sont des projets qui s'ancrent sur un territoire plus ou moins grand. Ils ont pour objectif de relocaliser une alimentation de qualité à travers plusieurs aspects :

- La restauration collective,
- La justice sociale et l'accès à une alimentation en quantité et de qualité pour tous.
- La lutte contre le gaspillage alimentaire

Avant la mise en place d'actions concrètes, un diagnostic partagé est réalisé afin d'identifier les problématiques locales mais aussi d'associer les acteurs locaux au projet.

Les thèmes prennent des formes différentes suivant les enjeux qui sont propres au territoire. C'est pourquoi avant de démarrer le projet, il est important de réaliser un diagnostic partagé pour identifier les problématiques locales et associer les acteurs du territoire.



Figure 1: Logo des PAT labélisés

Le PETR du Pays de la Déodatie, ainsi que la Communauté d'Agglomération de Saint-Dié-des-Vosges (CA SDDV) et la Communauté de Communes de Bruyères (CCB2V), se sont lancés dans ce projet depuis septembre 2019.

1.2. Le diagnostic de territoire

Un PAT ne peut pas se mettre en place sans une bonne connaissance du territoire. Le diagnostic réalisé sur le Pays de la Déodatie avait plusieurs objectifs :

- Identifier les sites de restauration collective et comprendre leur fonctionnement
- Comprendre l'approvisionnement local, les différentes sources et leur fonctionnement
- Identifier le foncier agricole communal disponible

Avant de commencer l'étude, un courrier a été envoyé aux 111 communes qui composent le territoire du Pays de la Déodatie. Ceci dans le but de les informer de la démarche et de les avertir qu'elles pourraient être sollicitées afin de récolter des données et leurs opinions.

Afin de recueillir un maximum de données et de créer du lien dès le début avec les communes, il a été décidé que des entretiens individuels seraient menés sur l'ensemble du territoire. Cependant, la tâche s'est trouvée être plus compliquée à cause, notamment, des disponibilités des services municipaux. Les entretiens se sont donc effectués par téléphone. Un guide d'entretien a été créé pour structurer les échanges et donner une ligne de conduite à la discussion. Cette trame a permis de récolter des informations sur l'existence de restauration collective sur les communes et le fonctionnement global (nom de la structure, statut, coordonnées, nombre de repas, ...).

Grâce aux entretiens, nous avons pu identifier les fournisseurs de repas sur chaque commune. Un deuxième questionnaire a été créé à destination des professionnels de la restauration collective. Cette trame avait pour but de connaître le fonctionnement de la structure en détails (contrats, établissements desservis, approvisionnement en produits locaux, freins, pistes d'améliorations...).

Au total cette phase de récolte de données nous a permis de contacter et d'identifier 140 acteurs.

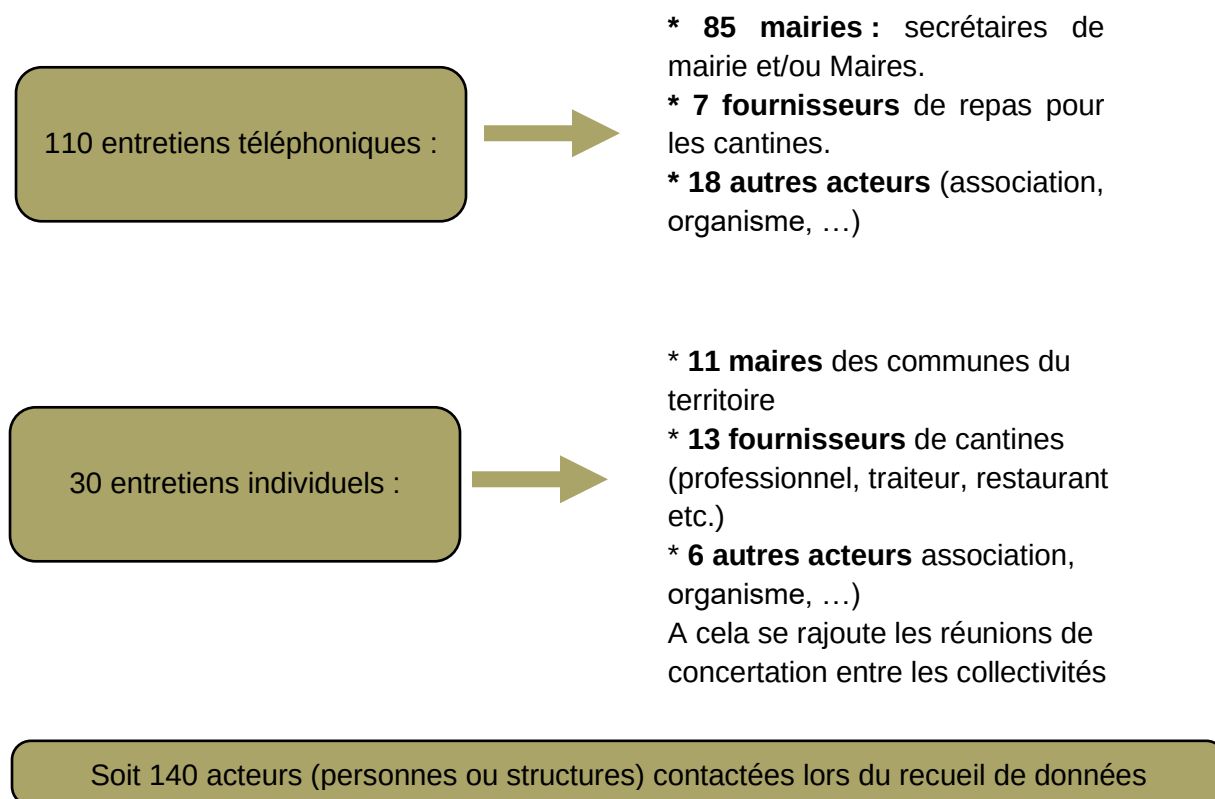


Figure 2 : Schéma des rencontres lors des enquêtes réalisées sur le territoire

La catégorie « autres acteurs » regroupe à la fois les magasins de producteurs, les groupements de producteurs, les structures types abattoir ou légumerie, mais aussi le département, les autres PAT aux alentours, dans le but de favoriser la capitalisation d'expérience.

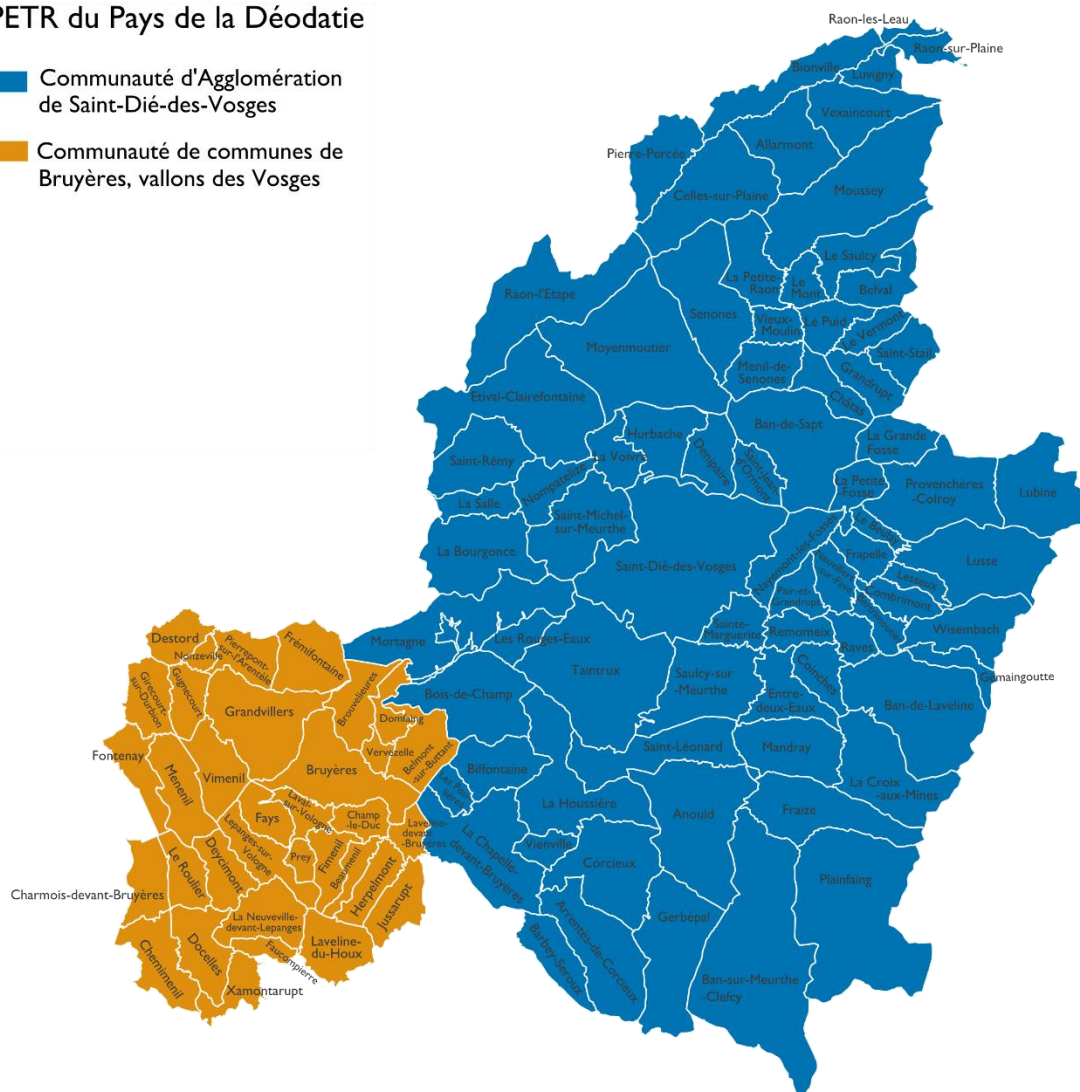
2. Le Pays de la Déodatie

Le PETR du Pays de la Déodatie s'étend à l'Est du département des Vosges, dans le massif des Vosges, sur 1 199 km². Une partie de son territoire appartient au Parc Naturel Région des Ballons des Vosges. En 2019, le Pays de la Déodatie comptait 94 521 habitants avec une densité de 76,5 habitants au km² répartis dans 2 Établissements Public de Coopération Intercommunales (EPCI) et 111 communes :

- **CASDDV** avec 77 communes.
- **CCB2V** avec 34 communes.

■ Communauté d'Agglomération
de Saint-Dié-des-Vosges

■ Communauté de communes de
Bruyères, vallons des Vosges



D'un point de vue accessibilité, Saint-Dié-des-Vosges (SDDV) se situe dans l'axe Metz-Nancy par la RN 59. Le territoire fait donc office de "porte d'entrée" vers le massif Vosgien. De plus la vallée du Rhin qui relie l'Allemagne, Strasbourg et Mulhouse se trouve à proximité de la ville de Saint-Dié.

On peut d'ailleurs observer que le niveau de vie médian est de 18 643 € sur le territoire du pays contre 19 126 € pour les Vosges et 20 502 € pour le Grand Est. Il en va de même pour le taux de pauvreté (proportion d'individus dont le niveau de vie est inférieur à 60% du revenu médian). Il est de 17.5 % sur le Pays de la Déodatie contre 15.2% pour Vosges et 14.6% pour le Grand Est. Cette pauvreté a une répercussion sur le mode de vie des habitants, notamment sur l'alimentation. Un diagnostic complémentaire sera réalisé afin d'identifier les enjeux de cette précarité (cf. parti précarité alimentaire), des actions pourront ensuite être mise en place.

6

Partie 1 :

Alimentation

3. L'alimentation sur le territoire de la Déodatie

3.1. La restauration collective

La restauration collective a pour objectif de fournir un grand nombre de repas à un public donné (scolaire, patients, employés, ...) d'un établissement public ou privé. Souvent le consommateur ne paie pas entièrement le coût du repas, notamment dans des cantines de collectivités publiques, qui peuvent prendre en charge une partie du prix du repas. Les cantines peuvent être en gestion directe où toute la confection du repas (cuisine, équipe, ...) est gérée par une collectivité ou un établissement. Elles peuvent également être en gestion concédée ou déléguées à un prestataire. Dans ce cas, c'est le prestataire qui assure la gestion des équipes et la restauration (suivant le contrat réalisé).

Les cuisines peuvent fonctionner de 3 façons différentes :

- Les cuisines sur place ou autonome fabriquent et consomment les repas sur place,
- Les cuisines centrales préparent des repas qui sont ensuite livrés aux restaurants satellites, portages à domicile, ... La livraison se fait soit en liaison chaude ou en liaison froide,
- Les restaurants satellites peuvent fabriquer certaines fractions de repas sur place.

Sur le territoire de la Déodatie, toutes les communes ne sont pas équipées de cuisines ou de lieux de restauration, seules 47 d'entre elles possèdent au moins un lieu de restauration. Pour l'ensemble des structures de restauration collective, on dénombre 31 fournisseurs de repas sur le territoire :

CUISINE CENTRALE		CUISINE AUTONOME	TRAITEUR
En liaison froide	En liaison chaude		
Api restauration	ELIOR ST marie	CFR GUGNECOURT	Allo martine
ELIOR	Ozanam	MFR porte d'alsace	Thirion Traiteur
Estredia	EHPAD Corcieux	Auberge du HOUX	La Cheminée Vosgienne
Le centre hospitalier de SDDV	Le centre hospitalier de SDDV	Le centre hospitalier de SDDV	
Sodexo		Bistrot des Fonfons	
Belmont ADAPEI		Belmont ADAPEI	
Le centre hospitalier de Bruyères		Restaurant Celles sur plaines	
		5 lycées	
		7 collèges	
		Commune de Fraize	
		Ozanam	
		EHPAD Corcieux	

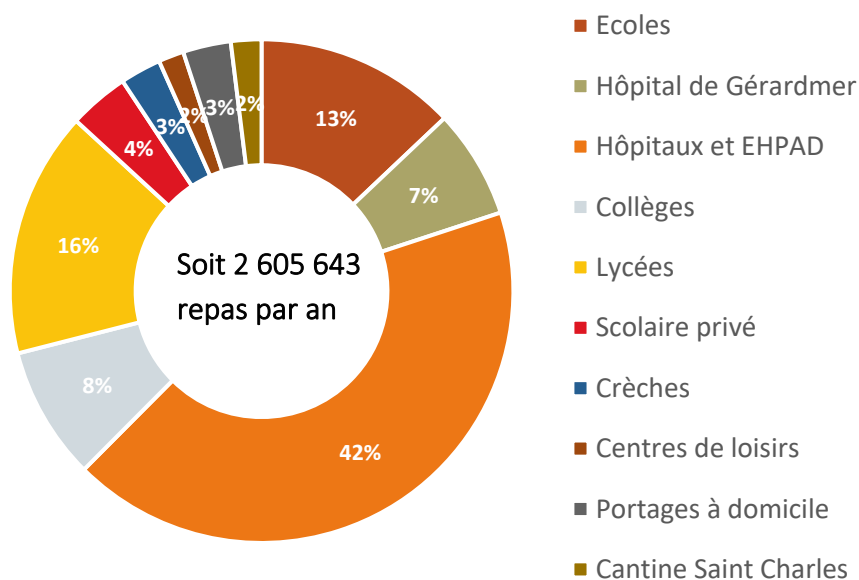
Figure 3 : Tableau des 31 fournisseurs de repas pour la restauration collective

Nous avons donc :

- 7 cuisines centrales en liaison froide,
- 4 cuisines centrales en liaison chaude,
- 25 travaillent en cuisine autonome (les collèges et lycées ont chacun une cuisine autonome)
- 3 sont des traiteurs qui font des livraisons en liaison chaude.

Certains fournisseurs ont plusieurs modes de fonctionnement (par exemple : cuisine centrale et cuisine autonome)

Trois fournisseurs sur le total ne sont pas sur le territoire d'étude : Api restauration et Sodexo sont basé à Maxéville en Meurthe-et-Moselle et la cuisine centrale d'Estredia est basée à Saint Remy en Haute Saône. Leurs repas sont transportés en liaison froide qui permet de transporter les repas sur de grandes distances. Nous avons choisi de classer les traiteurs à part car bien qu'ils travaillent en liaison



chaude, il est difficile de les comparer à des cuisines centrales dont la seule activité est de fournir des repas aux écoles.

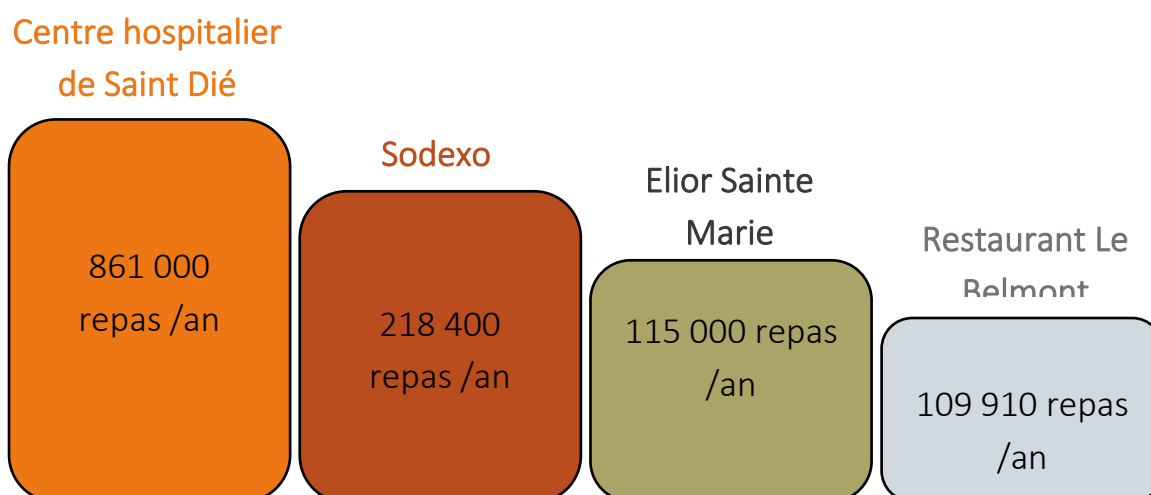
Figure 5 : Pourcentage du nombre de repas par ans par secteur

Les enquêtes et entretiens nous ont permis de comptabiliser **2 605 643 repas par an** sur le territoire du Pays toutes structures confondues. Bien entendu ce chiffre n'est pas exhaustif. Nous nous sommes concentrés sur les établissements ci-dessous, majoritairement publics.

- La restauration scolaire (primaire, collège, lycée) représente 972 160 (soit 6046 repas par jours en période scolaire). Les établissements scolaires privés représentent 100 800 repas par an. (690 repas par jour en période scolaire)
- Le secteur médico-social représente 889 348 repas par an (soit 2 365 repas par jour).
- L'Hôpital de Gérardmer (qui n'est pas dans le territoire d'étude mais fait partie du Groupement des Hôpitaux de Saint-Dié) représente 182 500 repas par an (soit 500 repas servis par jour).
- Les crèches représentent 68 670 repas par an (491 couverts par jour).
- L'ALSH représente 42 527 repas par an.
- Le portage à domicile représente 80 238 repas par an (112 repas servis par jour)

Secteurs	Nombre de repas par an
Ecoles primaires	337 320
Hôpital de Gérardmer	182 500
Hôpitaux et EHPAD	1 107 748
Collèges	222 960
Lycées	411 880
Scolaire privé	100 800
Crèches	68 670
Centres de loisirs	42 527
Portages à domicile	80 238
Cantine Saint Charles	51 000
TOTAL	2 605 643

Figure 4 : Tableau du nombre de repas par an par secteur



3.2. La restauration scolaire

La restauration scolaire est différente des autres formes de restauration collective car :

- **Elle s'établit sur une année scolaire qui comporte seulement 36 semaines.** Pendant 16 semaines, la restauration scolaire cesse.
- **Les communes font le choix ou non d'accueillir les enfants le mercredi.** En effet les conseils d'écoles peuvent proposer en concertation avec la commune une dérogation pour l'organisation de la semaine sur 8 demi-journées au lieu de 9. Cette décision a une incidence sur le nombre de repas par semaine (soit 4 soit 5). Sur notre territoire, la majorité des repas se font sur 4 jours.

Sur le territoire on compte 17 Regroupement Pédagogique Intercommunal situé principalement sur la CCB2V est dans les trois quarts ouest de la CASDDV.

3.2.1. Les repas des écoles primaires

Au sein du territoire du Pays, la restauration scolaire concerne 47 communes sur lesquelles sont répartis 61 lieux de restauration. Pour la restauration scolaire des primaires on compte 19 fournisseurs de repas que nous avons classé dans plusieurs catégories : les cuisines centrales, les EHPAD, les traiteurs, les restaurants et enfin les collèges.

Parmi ces repas, près de la moitié sont fournis en liaison chaude par les établissements qui les cuisinent. Pour ce qui est de la restauration sur place, elle concerne les restaurants communaux qui font office de cantine pour l'école et les quatre collèges qui accueillent des primaires pour le déjeuner.

3.2.1.1. Les fournisseurs des primaires

FOURNISSEUR	NOMBRE DE REPAS JOUR	POURCENTAGE
Allô Martine	23	1,0
Restaurant Celles/Plaines	10	0,4
Auberge du Houx	12	0,5
Chez les Fonfons	23	1,0
CFR Gugnécourt	32	1,4
Collège de Bruyères	40	1,8
Collège de Corcieux	15	0,7
Collège de Raon	60	2,7
Collège de Provenchère	50	2,2
EHPAD Corcieux	38	1,7
ELIOR	124	5,6
ELIOR Saint Maire	98	4,4
La Cheminée Vosgienne	50	2,2
Le Belmont ADAPEI	45	2,0
Ozanam	188	8,4
Estredia	280	12,5
Sodexo	500	22,4
Api Restauration	265	11,9
Thirion Traiteur	390	17,5
TOTAL CALCUL	2233	100

Figure 6 : Liste des fournisseurs de repas scolaires et le nombre de repas qu'ils fournissent par jour et en pourcentage

Globalement, les fournisseurs identifiés tout au long de l'enquête se sont révélés être les mêmes pour la restauration scolaire et médico-sociale.

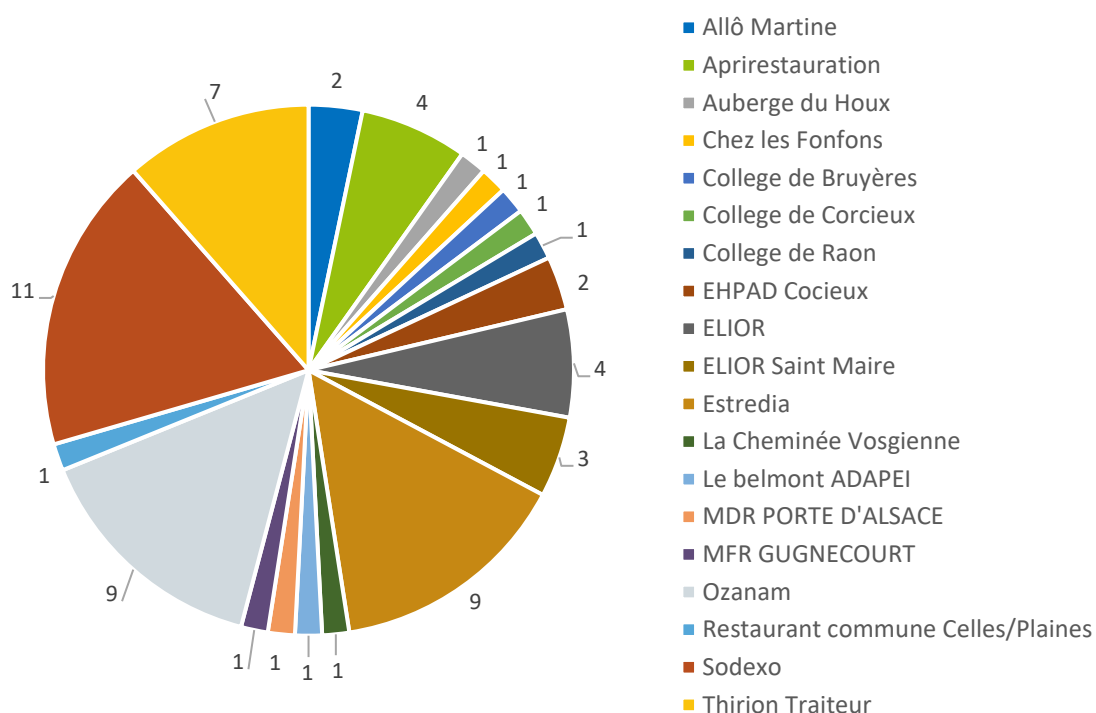


Figure 7 : Nombre de sites desservis par les fournisseurs pour la restauration scolaire

Api Restauration occupe 4 communes. **Sodexo** s'occupe de toutes les écoles publiques maternelles et primaires de la ville de Saint-Dié (10 établissements). Ensuite **ELIOR**, avec une cuisine centrale sur la commune de SDDV et avec une unité de fabrication dans l'établissement privé de Saint Marie, occupe 8 communes du territoire. Enfin la cuisine centrale d'**Estredia** s'occupe de 9 communes. Le restaurant Le Belmont livre également l'école de Saint Michel-sur Meurthe.

Certaines structures médico-sociales telles que les EHPAD de Ozanam basé à Cheniménil et la structure de Corcieux fournissent des repas en liaison chaude à 11 cantines scolaires du territoire (9 pour Ozanam et 2 Pour Corcieux).

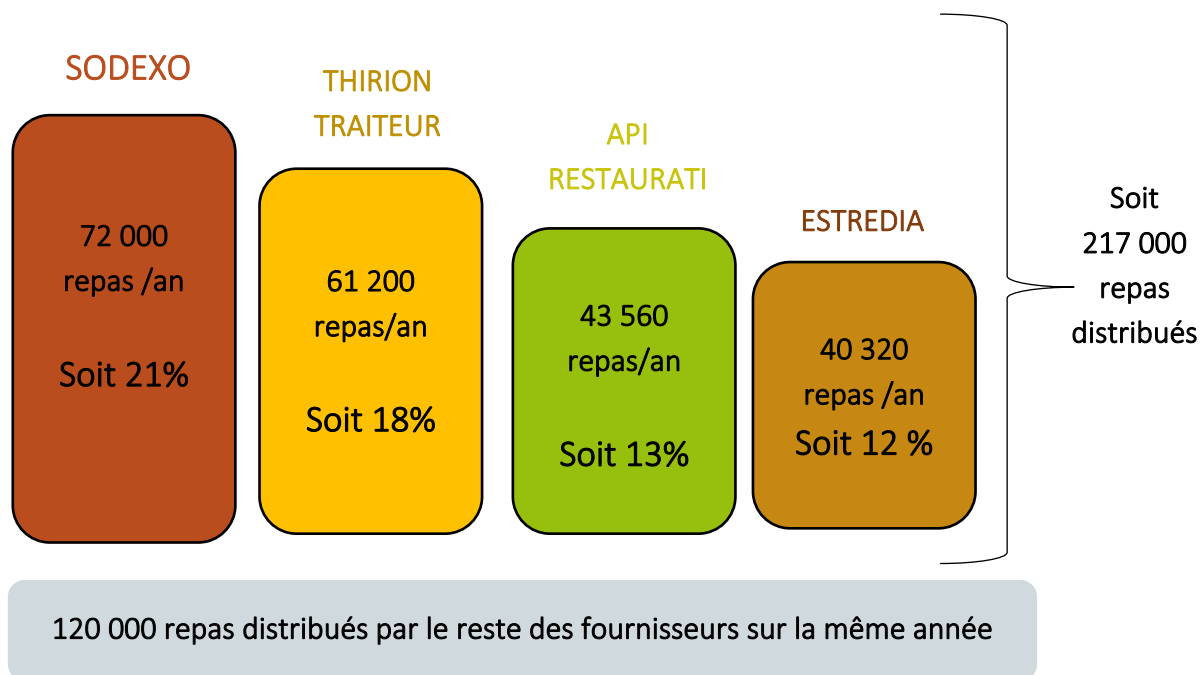
Des collèges tels que ceux de Bruyères, Corcieux, Raon l'Etape et Provenchère et Colroy accueillent les élèves lors des services de la pause méridienne. Ils s'occupent chacun des primaires de leur commune.

Certains restaurants tels que le bistrot de Pays Les Fonfons sur la commune de Denipaire, l'Auberge du Houx basée sur la commune de La Houssière et le restaurant Aux amis de la Forêt de Celles sur Plaine assurent les repas pour les scolaires. Ils les accueillent dans leurs structures.

Enfin, 3 traiteurs : Allô Martine, Thirion Traiteur et la Cheminée Vosgienne sont aussi des fournisseurs pour des cantines scolaires. Pour les deux premiers il s'agit de commande de repas passé par des associations tel que Vie Vallée pour Allô Martine et Lor'Anim pour Thirion Traiteur. Ces associations s'occupent du temps des repas et des temps de périscolaire sur, respectivement, le RPI de la Vallée de la Plaine, et la plupart des communes de l'ancienne communauté de communes des Abbayes. La

commune de Saulcy sur Meurthe a choisi de faire appel à un boucher traiteur situé sur la commune : la Cheminée Vosgienne.

Nous avons **4 gros fournisseurs pour la restauration scolaire** sur le territoire.



3.2.2. Les autres restaurations pour les enfants

Les centres aérés

Lors des vacances scolaires et la période estivale, certaines communes proposent des accueils de loisirs sans Hébergement (ALSH). Sur toutes les communes du territoire, nous avons identifié onze communes proposant ce service. Il est probable que l'étude ne soit pas complète à ce sujet car il est plus difficile de rechercher ces informations. Elle pourra être complétée dans le futur.

Selon les communes, la prise en charge des enfants pendant les petites vacances peut s'effectuer sur la totalité ou une partie des vacances. À la différence de la restauration en période scolaire, on remarque que les repas en période de vacances sont assurés pendant les cinq jours de la semaine. Cependant afin de diminuer les coûts pour les familles, la commune de Raon L'Etape a fait le choix de proposer seulement quatre repas pour les grandes vacances. Sur l'ensemble des communes avec ALSH ont obtenu 41 030 repas sur toutes les périodes de vacances, avant une hausse de fréquentation sur la période de l'été.

Les crèches

Certaines communes sont en mesure de proposer de la garderie en crèches privée ou public. Lors du recueil de données, nous avons pu identifier 7 crèches sur le territoire. Il est certain que toutes les crèches n'ont pas pu être recensées car l'étude se concentre sur les écoles primaires et maternelles, des structures plus faciles à identifier et génératrices de plus de repas.

Pour les 7 crèches identifiées, on obtient un total de 68 670 repas distribués en une année. Les repas sont livrés par 5 acteurs :

- Api restauration pour la commune de Fraize,
- Sodexo pour SDDV (Saint Dié des Vosges),
- Ozanam pour les structures de Docelles et Cheniménil,
- Elixor pour la micro-crèche de St Léonard
- Estredia pour les structures de Bruyères et Raon l'Étape.

Les collèges et Lycées

L'étude présentée dans ce document a été centrée sur la restauration scolaire publique à la charge des communes. Mais afin d'avoir une vue d'ensemble du territoire, il convient de s'intéresser aussi aux collèges et lycées qui sont sur le territoire d'étude.

Le département a la charge des collèges et donc de la restauration scolaire. Le département des Vosges compte 33 collèges publics, dont 7 sur le territoire du pays. Durant l'étude, nous avons réussi à obtenir les données de la quasi-totalité des collèges publics du territoire. On recense 222 960 repas par an pour les collèges.

La Maison Familiale Rurale (MFR) Porte d'Alsace sur la commune de Provenchère et Colroy proposent elles aussi des formations pour les collégiens. Les Maisons familiales dépendent du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Ils possèdent donc une autre forme de gestion ce qui leur permet de gérer leur cantine eux même. Ainsi la direction de l'établissement a fait le choix de concéder la restauration à la société Dupont restauration. Ils produisent 21 600 repas par an.

Les lycées sont à la charge de la Région, comme pour le département, ils assurent les mêmes tâches en matière de restauration. C'est donc à cet échelon que revient la gestion de la restauration scolaire. La région Grand Est compte 353 Lycées dont 17 dans le département des Vosges. Sur le territoire d'étude, il y a 5 lycées pour un total d'environ 400 000 repas pour une année. A cela se rajoute une deuxième MFR qui est aussi un Centre de formation Rural (CFR) sur la commune de Gugnécourt. Cet établissement propose des formations en alternances. D'un point de vue restauration collective, le CFR cuisine lui-même environ 11 880 repas par an pour ses élèves.

Les établissements scolaires privés :

À l'aide du site de l'académie Nancy-Metz, nous avons pu également identifier 11 établissements scolaires privés (primaire, collège et lycées). 8 d'entre eux sont fournis par Elixor Sainte Marie. Le groupement scolaire privé Sainte Marie a fait une délégation de son service cuisine au groupement Elixor. Dans les cuisines de l'établissement, situées à Saint-Dié, ils produisent 690 repas par jour, soit 100 800 par an, uniquement pendant la période scolaire.

3.3. La restauration médico-sociale

Le domaine médico-social accueille généralement des patients 365 jours par an, parfois en pension complète. Cela représente un nombre non négligeable de repas sur le territoire. Nous nous sommes intéressés au fonctionnement des hôpitaux, EHPAD, ESAT, foyer, portages à domicile, ... présent sur notre territoire.

3.3.1. Organisation générale

Nous avons recensé : 9 EHPAD, 2 hôpitaux : Le Centre hospitalier de Saint-Dié et l'Hôpital de Bruyères, la présence de service de portage à domicile sur plusieurs communes, et un ESAT. Au total on estime qu'il y a environ 1 180 700 repas par an distribué (avec environ 1 100 000 repas pour le médico-social et environ 80 000 repas pour le portage à domicile). Les fournisseurs de ces repas sont tout d'abord l'hôpital de Saint-Dié (CH SDDV), l'hôpital de Bruyères, l'EHPAD de Corcieux, l'EHPAD d'Ozanam à Cheniménil, la société Sodexo et le restaurant et cuisine centrale le Belmont de Saint Michel sur Meurthe

Etablissement	NB REPAS/AN	CATEGORIES
CH SDDV	628 000	Autonome, liaison chaude et froide
EHPAD Corcieux	46 592	Autonome
Ozanam	53 872	Autonome
Sodexo	96 492	Liaison froide
Le Belmont ADAPEI	101 400	Liaison froide
Hôpital de Bruyères	261 630	Autonome liaison chaude
TOTAL CALCUL	1 187 986	

Figure 8 : Etablissements fournisseurs de repas pour le secteur médico-social

L'organisation de la restauration collective médico-sociale est différente de celle à destination des scolaires. Il y a moins d'acteurs mais ceux-ci ont un poids plus important. Nous allons donc faire un zoom sur quelques cas.

3.3.2. Le Centre Hospitalier de Saint-Dié

L'Hôpital Saint Charles fait partie de la communauté d'établissement de la Déodatie avec l'établissement de Senones, l'établissement de santé de Fraize, l'établissement de santé de Raon et l'hôpital de Gérardmer. Cette communauté représente plus de 800 000 repas par an avec 72 agents qui gèrent ce secteur alimentation. Afin de subvenir à ses besoins, l'hôpital passe par des groupements d'achats de territoire. Ces groupements permettent de réduire au maximum les dépenses afin de rentrer dans la logique de réduction maximale des coûts : la massification des achats représente 98% de leur approvisionnement. A titre d'exemple le groupement dont l'hôpital fait partie regroupe 30 établissements du département. La tendance à devoir réduire les dépenses au maximum est d'ailleurs l'une des principales difficultés de l'hôpital. Le fonctionnement de restauration de l'hôpital est complexe et demandera un travail plus approfondi afin de mettre en place des actions qui correspondent à leurs besoins.

Le service de restauration propose 10 repas différents midi et soir (environ 5 tonnes de produit brut par semaine), avec une rotation sur 5 semaines avec une variante entre hiver et été. De plus, il assure aussi les repas pour le self du personnel. Ce dernier accueil de 180 à 300 personnes et est ouvert à toute la fonction publique (police municipale, agents des collectivités, ...).

Il semble tout de même important de noter la forte motivation de la direction de l'hôpital, notamment sur la démarche d'introduction de produit locaux. Dans le cadre du Plan Vert de l'hôpital, des actions sont déjà en cours pour améliorer leurs pratiques.

3.3.3. Le contrat entre ville, CCAS et Sodexo

La Ville de Saint-Dié-des-Vosges et le Centre Communale d'Action Sociale de la ville ont passé un marché en 2017 avec la société de restauration collective Sodexo pour une durée de 4 ans. Il concerne la restauration pour les primaires et maternelles de la ville et, pour le CCAS, le portage à domicile, l'EHPAD, et les foyers de résidences. Sur le volet médico-social (portage à domicile et EHPAD) la cuisine centrale distribue environ **96 000 repas par an**.

Dans ce contrat le prestataire doit répondre à un certain nombre d'exigences dont le respect des règles d'hygiène en vigueur, la livraison des repas en liaison froide, assurer le transport, la livraison aux points indiqués par les commanditaires et la maintenance et le renouvellement de l'ensemble des équipements des points de distribution. De plus, ce contrat impose aussi d'atteindre un pourcentage de 20% de produits issus de l'agriculture biologique, et de favoriser les produits locaux. Cette règle est un atout pour l'avenir du projet alimentaire.

3.3.4. Le Belmont ADAPEI

Le restaurant Le Belmont ADAPEI situé à Saint Michel sur Meurthe fabrique des repas pour son self (environ 200 couverts) et fournit également des repas pour le scolaire et pour le médico-sociale (portage à domicile, ESAT, ...). Ses menus sont établis en deux cycles, été et hiver avec des repas prévus pour 5 semaines. Pour la confection des repas, le restaurant travaille avec des produits frais et s'approvisionne sur certains produits en local. Le restaurant produit 109 910 repas par an (hors self), dont environ 17 800 à destination du portage à domicile et 30 420 pour l'ESAT.

3.3.5. Le portage à domicile

Le portage à domicile est un service d'aide aux personnes âgées nécessitant une aide aux repas, qu'elle soit ponctuelle ou régulière. Sur le territoire il représente 80 238 repas par an. Nous avons identifié 5 acteurs qui fabriquent des repas sur les deux EPCI : l'EHPAD d'Ozanim, l'EHPAD de Corcieux, la société SODEXO, le restaurant le Belmont et la CCB2V. Souvent les repas sont distribués par les associations ADMR. Pour la communauté de communes, les repas sont confectionnés par l'hôpital de Bruyères, et ensuite livrés par les services intercommunaux.

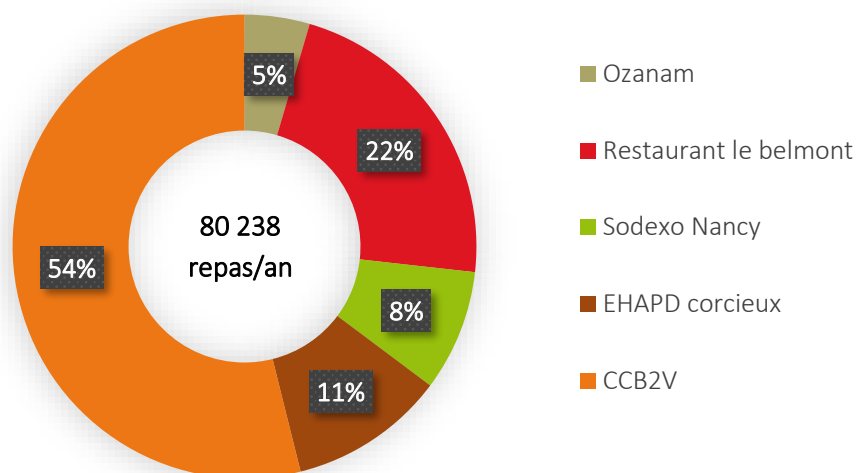


Figure 9 : Part des différents acteurs pour le portage à domicile

Les chiffres présentés ne sont pas exhaustifs. D'autres traiteurs confectionnent et livrent aussi des repas aux personnes âgées. Nous avons principalement recensé ceux dont l'activité est liée à d'autres domaines (scolaire, EHPAD, ...).

3.3.6. EHPAD d'Ozanam et de Corcieux

Ces deux établissements fournissent des repas pour leurs résidents mais aussi pour le service de portage à domicile.

L'EHPAD d'Ozanam à Cheniménil réalise environ 79 repas par jour (pour les résidents et le portage), soit 50 232 par an. Les repas sont « faits maison » avec des produits frais ou surgelés. Actuellement il ne travaille pas avec des produits locaux.

L'EHPAD de la ville de Corcieux réalise 80 repas par jour, soit 37 856 par an. Pour ce qui est des produits locaux, il y a en a quelques-uns dans leurs menus mais ils doivent respecter des normes spécifiques notamment pour la traçabilité des produits.

3.4. EGALIM et les produits locaux

La loi EGALIM a été adoptée en 2018. L'un de ses objectifs est de favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous. Elle concerne tous les restaurants collectifs publics et certains restaurants privés (crèche, établissement de santé, université, scolaire, ...) et leur impose d'introduire 50 % de produits durables dont 20% de produits bio d'ici 2022. Les restaurants scolaires sont également tenus de proposer un repas végétarien par semaine.

Les produits dits durables sont :

- Les produits Label Rouge,
- Les produits bénéficiant d'une appellation d'origine (AOC, AOP),
- Les produits bénéficiant d'une indication géographique (IGP),
- Les produits correspondant à une spécialité traditionnelle garantie (STG),
- Les produits bénéficiant d'une mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » (œufs, fromages, volailles),
- Les produits bénéficiant de l'écocertification pêche durable,
- Les produits des régions ultrapériphériques (RUP),

- Les produits issus d'une exploitation de haute valeur environnementale (HVE),
- Les produits équivalents à ceux-ci-dessus,
- Les produits prenant en compte les coûts des externalités environnementales.

Les fournisseurs de repas du territoire n'avaient pas tous connaissance de la Loi EGALIM et de ses exigences. Certains restaurateurs travaillent avec des produits locaux, bio ou d'autres produits labélisés. Sur tous les acteurs interrogés, 17 ont répondu à nos questions sur ce point. Seuls deux d'entre eux respectent les exigences législatives. Pour le restant, certains sont plus avancés que d'autres dans la démarche EGALIM. Sept acteurs travaillent à la mise en place de cette loi dans leur cuisine et huit n'ont pas encore commencé son application. Notons que les petites structures, comme les traiteurs, ont plus de difficultés à prendre connaissance des informations (manque de temps, multi activités, ...) et par la suite à les mettre en place. Cependant les résultats des entretiens effectués auprès des acteurs, montrent une envie de leur part de favoriser l'approvisionnement local. Nous avons

EGALIM		
Respecte la loi	En cours	Pas encore dans la démarche
2	7	8

Figure 10 : Avancement des établissements sur la mise en place de la loi EGALIM

Certaines cuisines centrales utilisent des produits locaux depuis déjà quelques années (principalement des yaourts et crèmes desserts, et de la viande, et plus rarement pommes ou fruit de saison). Pour les plus petites structures, on remarque que généralement ce sont les mêmes types de produits pour tous qui sont achetés en local (exemple du GAEC de Salm qui fournit une grosse quantité de yaourt et de crème dessert). Une idée revient cependant régulièrement lors des entretiens : les produits Bio et locaux sont plus chers que les produits traditionnels ce qui freine les acteurs à les introduire dans leurs menus.

Utilisation produits locaux			
Régulièrement	Peu	Très Peu	Pas du tout
11	3	2	1

Figure 11 : Nombre d'établissements en fonction de leur utilisation des produits locaux

3.1. La consommation de la restauration collective

À l'aide du nombre de repas qui ont été identifiés sur le territoire, il est possible de calculer le volume potentiel de produits qui sont consommés sur le territoire chaque année. Il s'agit d'un volume potentiel car il se base sur les recommandations nationales et non sur les volumes réellement consommés par les structures qu'il n'a pas été possible d'obtenir. Les volumes ont été calculés à partir des recommandations de grammages et de fréquences pour les catégories de produits qui apparaissent dans le tableau et le nombre de repas par jour. Les recommandations varient suivant les populations concernées :

- Les maternelles et primaires,
- Les collégiens, lycéens, adultes et portage à domicile
- Les personnes âgées en institution

Le tableau ci-dessous compile les différentes populations (8100 personnes) et leur consommation sur une année en tonne de produits. Les dernières colonnes permettent de visualiser la quantité potentiellement nécessaire pour certains pourcentages de produits locaux.

Catégories de produits	Consommation potentielle par an (tonnes)	50% de produits locaux (tonnes)	20% de produits bio (tonnes)	30% de produits locaux (tonnes)
Crudités et fruits frais	40	20	8	12
Viande de bœuf, veau et agneau	20	10	4	6
Poisson	20	10	4	6
Légumes cuits	77	39	15	23
Légumes secs, féculents ou céréales	115	58	23	35
Fromages	23	11	5	7
Desserts et fruits crus	43	22	9	13
Produits laitiers frais et desserts lactés	50	25	10	15
Pain	72	36	14	21
TOTAL en tonnes	461	230	92	138

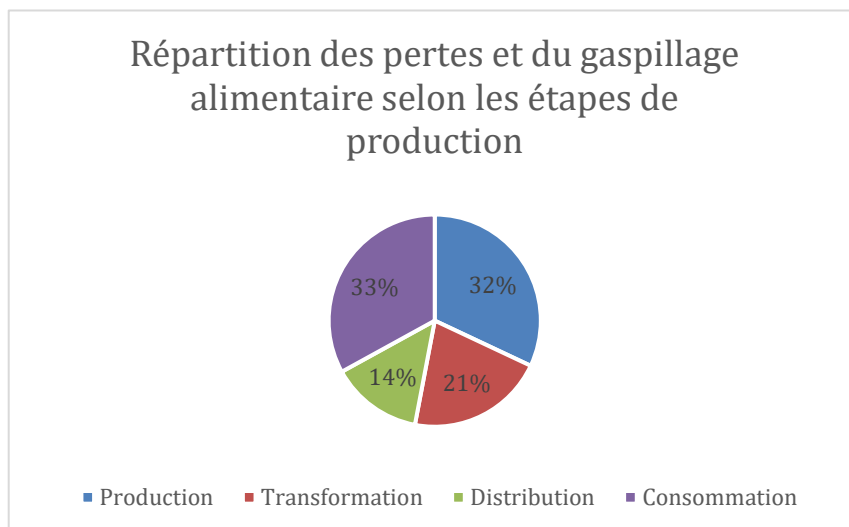
Figure 12 : Volumes (en tonnes) de produits potentiellement consommés par catégorie

4. Le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est le fait de perdre ou jeter des aliments encore comestibles. Il se produit tout au long de la chaîne d'approvisionnement, du stade de la production agricole jusqu'à celui de la consommation, en passant par le stockage, la transformation, la distribution et la gestion.

- Au niveau national, selon l'ADEME on estime que **10 millions de tonnes de nourriture sont gâchées par an**, soit environ 150 kg par jour par habitant **ce qui représente 16 milliards d'euros**.
- Dans les ordures ménagères et assimilées, on trouve l'équivalent de 20 kg/hab./an de déchets alimentaires, dont **7 kg de produits alimentaires encore emballés**.

- Selon une étude de L'ADEME sur l'état des lieux des masses de gaspillage alimentaire et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire la répartition des pertes est la suivante :

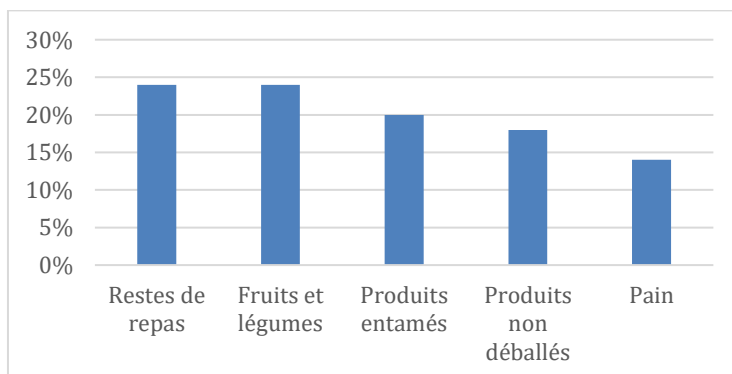


L'essentiel du gaspillage s'effectue dans les phases de production et de consommation.

En France, l'ADEME estimait en 2016 que l'étape de la **production** était responsable de 32% du gaspillage alimentaire. Cela peut s'expliquer par des raisons météorologiques mais aussi par des raisons économiques, commerciales et ou techniques (calibrage, prix, mécanisation etc...). Cependant de plus en plus d'industriels et de producteurs sont dans une démarche de revalorisation des surplus soit à des fins animales, soit à des fins humaines ou encore dans les transformations énergétiques. L'Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) est un bon moyen de limiter le gaspillage alimentaire. En effet, les garanties de commandes permettent aux producteurs d'anticiper davantage leurs productions. Sur le territoire du pays de la Déodat, on **compte 2 AMAP** situées chacune sur le territoire d'une intercommunalité.

Les initiatives et/ ou les associations de glanage peuvent aussi être un moyen de limiter le gaspillage dans la phase de production. Or il n'y en a **aucune sur le territoire**.

Quant à la **consommation**, France Nature Environnement (FNE), la fédération française des associations de protection de la nature et de l'environnement, évalue les pertes alimentaires dans les foyers français. Voici leurs résultats :



Les phases de distribution et de transformation représentent une part moins importante du gaspillage alimentaire. Elles s'expliquent par des défauts de calibrage, de non-respect de la chaîne du froid etc...

Selon, Baromètre Ipsos Comerso 2019 de la valorisation des invendus en Grande Distribution, 96% des GMS travaillent avec des associations. Cependant près de la moitié (47%) ne font pas l'objet de collecte quotidienne et sont donc susceptibles de jeter de la marchandise périssable. Sur le territoire, nous n'avons aucune donnée concernant les GMS.

Sur la Déodat, on compte une quinzaine d'entreprises inscrites dans l'application Too Good To Go. Cette application propose les invendus des magasins ou des restaurants aux particuliers sous forme de paniers surprises. Les produits proposés concernent les grandes surfaces, ou de boulangerie- pâtisserie. De plus, Too Good To Go a mis en place un réseau de villes anti-gaspillage. Ils expliquent les enjeux sur leur site, « Ces villes s'engagent à mettre en place des actions concrètes contre le gaspillage alimentaire, articulées autour d'un pilier choisi par la commune entre l'éducation, la restauration collective, la sensibilisation des habitants et l'engagement des commerçants. Elles sont aidées de l'expertise extensive de Too Good To Go dans le domaine. » (source : <https://toogoodtogo.fr>)

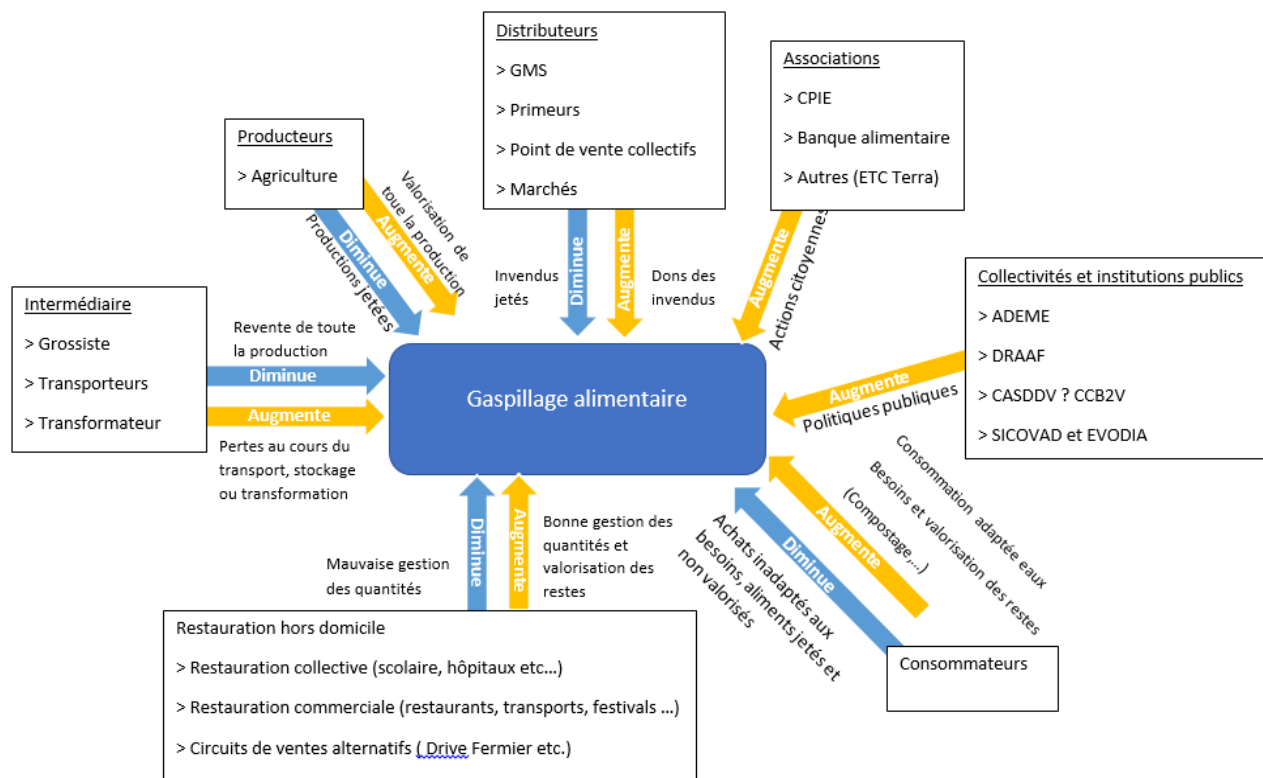
4.1. Législation

La réduction du gaspillage alimentaire fait l'objet d'une attention particulière. Tout d'abord au travers du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ce pacte signé en 2013 entre l'Etat et les représentants de la chaîne alimentaire, comporte 11 mesures et fixe un objectif national de réduction du gaspillage alimentaire de 50% pour 2025 dans les secteurs de la restauration collective et de la distribution, et d'ici 2030 pour les secteurs de la consommation, transformation, production et restauration commerciale.

La loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, dite loi Garot, donne une hiérarchie des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire à mener. Ainsi la priorité est donnée à la prévention puis à des actions telles que le don ou la transformation, puis l'alimentation animale et enfin la valorisation énergétique ou le compostage. De plus, elle oblige les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) de plus de 400m² à proposer une convention de don à des associations pour la reprise de leur invendus encore consommables. Elle interdit également aux distributeurs alimentaires de rendre impropres à la consommation des invendus encore consommables.

La loi EGALIM de 2018 vient renforcer les mesures prises par la loi Garot. Elle étend ainsi à l'ensemble des opérateurs de la restauration collective privée l'obligation de lutter contre le gaspillage alimentaire, déjà imposée à l'État via la loi Garot, aux établissements publics et aux collectivités territoriales pour les services de restauration collective dont ils ont la charge. Cette démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire devra intervenir après la réalisation d'un diagnostic préalable, incluant l'approvisionnement durable en denrées alimentaires.

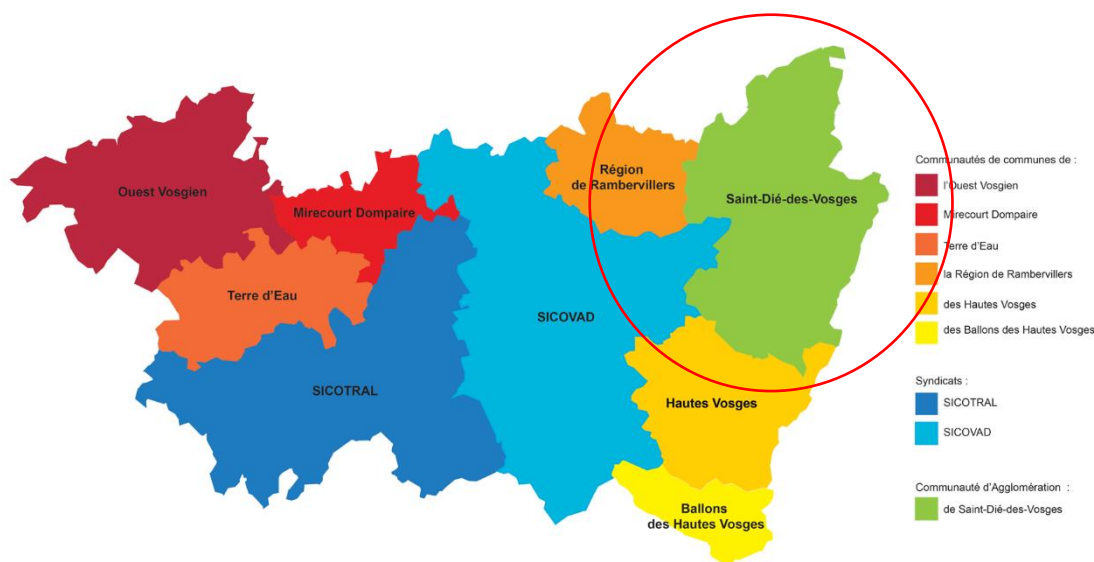
4.2. Les acteurs du gaspillage alimentaire



- Les collectivités

- La Région Grand Est lutte contre le gaspillage alimentaire en partenariat avec l'agence de la transition écologique ADEME et la DRAAF. Ensemble, ils ont créé une boîte à outil « Stop au Gâchis » destinée aux établissements scolaires du Grand Est. La région soutient et incite également les lycées, comme le lycée Jean Lurçat de Bruyères (c-f paragraphe) à réduire le gaspillage alimentaire.

- L'Établissement Vosgien d'Optimisation des Déchets par l'Innovation et l'Action (EVODIA) est une structure publique qui est gouvernée par 43 élus locaux. En 2019, son budget était de 26,5 millions d'euros. Son rôle est de gérer ce qu'il se passe après la collecte, c'est-à-dire de traiter les déchets issus de la collecte sélective, des ordures ménagères et ceux déposés en déchèteries. Cette structure intervient sur l'ensemble des Vosges. Pour la période 2020-2025, l'organisme de gestion des déchets a mis en place un programme appelé Biodéchets qui contient 6 axes pour réduire la production de déchets. Celui-ci a une durée de 6 ans et son objectif global est une réduction de 7% des PMA. Ce programme s'inscrit en lien avec la volonté de la région. Dans ce programme, deux axes sont accés sur la lutte contre le gaspillage et la valorisation des biodéchets et des déchets verts. Les autres axes concernent le réemploi/la réutilisation des déchets, la nocivité des produits, l'éco-consommation, la promotion du don et les déchets économiques. La collecte des déchets est assurée par les communautés de communes / d'agglomération et les collectivités dédiées à la collecte :



Carte des organismes de collecte membre de EVODIA (Source evodia.fr)

- La CASDDV et le SICODAD pour la CCB2V s'occupent donc de la collecte des déchets. De plus, la CASDDV réalise des animations anti-gaspillage sur demande en partenariat avec EVODIA. De plus, ils mettent en vente des composteurs pour valoriser les biodéchets.

- Le SICOVAD a pour objectif « l'enlèvement et le traitement des déchets ménagers provenant des communes adhérentes et de toutes les collectivités ou organismes qui souhaiteraient par convention lui en confier la mission » (source sicovad.com). Cet établissement collecte donc les déchets de toute la CCB2V. De plus, cette structure dispose aussi d'un pôle communication avec lequel sont organisés des événements à destination du grand public. Ils disposent également d'une application smartphone où ils transmettent leurs messages de sensibilisation.

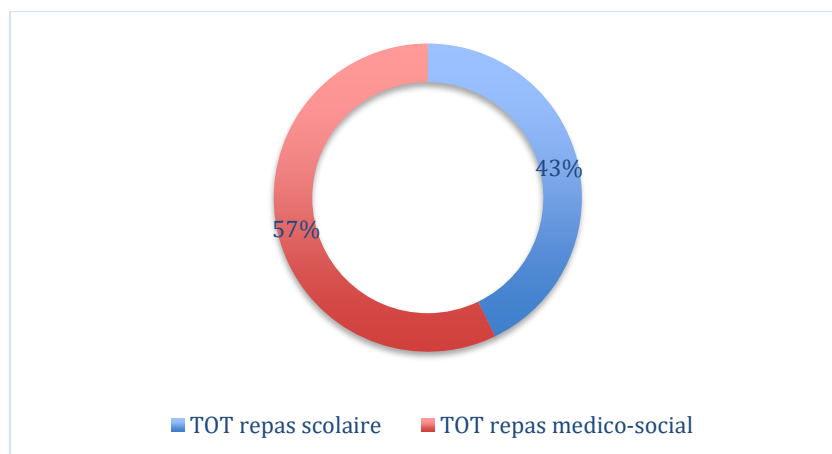
- Les associations

Elles peuvent aussi faire de la sensibilisation au tri des déchets, au gaspillage alimentaire ou encore au compostage. C'est le cas, par exemple, de l'association ETC Terra sur le territoire. En supplément, les associations ont aussi un rôle à jouer dans la récupération et la revalorisation des déchets.

- La restauration collective

Selon ADEME 3,8 milliards repas jetés/ an = 120 kg jetés en moyenne/convive/an	2 605 643 repas/an restauration collective en Déodaté = 312 677 160 kg jeté/convive/ an
--	--

Toujours selon l'ADEME, les établissements de santé sont les structures les plus touchées suivi par les établissements scolaires. Cela se vérifie sur la Déodaté. Selon les volumes de repas identifiés, on obtient :



Cependant ces chiffres restent des **estimations générales**, car sur le territoire les gestionnaires et équipes des restaurants collectifs réalisent déjà des actions de réduction du gaspillage alimentaire. La plupart des équipes ont mis en place de la sensibilisation par des affiches et des actions choc (pèse des déchets, repas zéro déchets etc.). De plus, les organismes de collecte et de gestion du territoire sont en capacité de fournir des formations à tout type d'établissement. Certains restaurateurs retransforment également les restes, c'est le cas par exemple de l'hôpital Saint Charles.

Zoom sur deux actions en restauration collective scolaire :

- Au collège :

Le département des Vosges a mis en place depuis 2019 une expérience dans 5 collèges. Il s'agit d'un accompagnement sur le gaspillage alimentaire dans les cantines en partenariat avec Organéo et avec le soutien d'EVODIA. Pour cela, la première année est consacrée au diagnostic réalisé par la structure partenaire (avec pèse des déchets, enquête et étude des menus et de la gestion des commandes). Par la suite, des réunions de présentation des résultats sont organisées pour élaborer le plan d'action avec l'établissement. Puis le plan d'action est décliné sur 2 ans (avec achat de matériel, formations, animations pédagogiques etc.) Ce programme permet d'aborder des notions de valorisation des biodéchets et des aspects de la loi EGALIM. Elle pourrait être reconduite par un appel à projet pour 5 autres cantines.

- Au lycée :

Un exemple d'engagement de la Région dans cette problématique de gaspillage est un programme lancé pour mobiliser les lycées à réduire le gaspillage alimentaire à la cantine. Les lycées sont accompagnés et reçoivent des subventions supplémentaires si ils arrivent à faire diminuer le poids des restes alimentaires.

Le lycée Jean Lurçat de Bruyères, a fait partie de ce dispositif. Ainsi, afin de répondre aux objectifs fixés par la Région, ils ont mis en place plusieurs mesures :

En cuisine, ils favorisent les produits locaux et les produits Bio en travaillant avec Agrilocal88 (respect de la loi EGALIM). Ils retransforment également les restes afin de limiter le gaspillage alimentaire. La cuisine met aussi à disposition un bar à salade en libre accès. Enfin, des semaines de peser des restes alimentaires sont programmées plusieurs fois dans l'année.

Pour ce qui est de la sensibilisation, en début d'année les élèves visitent la cuisine afin qu'ils puissent se rendre compte du travail fourni. Afin de les intégrer dans la démarche, des classes spéciales développement durable ont été créées. Pour valoriser les efforts des élèves, la direction réfléchit à labéliser ces classes. De plus, la direction a également mis en place des élections d'éco délégués chargés de faire respecter les règles de tri à la cantine. Enfin des commissions menues sont organisées pour rétablir le dialogue entre les élèves et le personnel de cuisine. Les résultats ont porté leurs fruits et cela a permis au lycée d'être labellisé Lycée en Transition et d'obtenir des subventions de la Région.

A noter : Des liens entre les établissements et les associations de don existe. C-f partie précarité alimentaire

4.3. Enjeux

Il y a un manque de visibilité sur les quantités jetées par les acteurs du territoire (GMS, restaurants collectifs, autres entreprises ...). Actuellement sur le territoire, il n'est donc pas possible de pouvoir évaluer réellement la part de gaspillage alimentaire et la part des biodéchets dans ces structures.

Malgré des actions de sensibilisation auprès de tous les publics, le gaspillage alimentaire passe souvent au second plan au profit des activités de l'entreprise. Par exemple, malgré les exigences législatives de don des invendus aux structures d'aides alimentaires, certaines enseignes ne respectent pas ces obligations. Il paraît donc indispensable de continuer les actions de sensibilisation. Pour ce qui est des publics scolaires, il reste important de sensibiliser dès le plus jeune âge à l'anti gaspi.

Atouts	Faiblesses
- Acteurs présents et moteurs sur le territoire. - Organisation départementale de la gestion des déchets. - Restaurants collectifs sont demandeurs d'actions de sensibilisation pour leurs élèves.	- Manque de données sur la thématique. - Les actions engagées demandent du temps et des moyens. - Réticence de plusieurs acteurs.
Opportunités	Menaces
- Contexte législatif qui va dans le sens de la réduction du gaspillage. - Technologies et applications (ex : Too Good To Go).	- Contexte sanitaire rend cette thématique non-prioritaire.

5. La précarité alimentaire

Les chiffres clés de la situation :

- Population du territoire :

Le taux de chômage sur le département des Vosges en 2018 est de 15,4 %. En comparaison, il est supérieur à la moyenne nationale (14,1% pour la même année). De plus, 20.5% de la population de la CASDDV est centralisée à Saint-Dié-des-Vosges.

Le taux de pauvreté chez les moins de 30 ans est de 29,7% pour la CASDDV et de 21,8% pour la CCB2V, selon l'Observatoire des Territoires.

En 2018, on compte 1057 hommes et 1647 femmes travaillant à temps partiel dans le département.

- Mobilité :

Une gare est desservie par le TGV, Saint-Dié-des-Vosges sur la ligne de Nancy. Deux autres axes de voies ferrées existent, l'un allant vers Strasbourg et desservant l'Est du Pays et l'autre allant vers Epinal desservant l'Ouest du Pays. Le réseau de bus est actif mais, seulement 40 % des communes du Pays possèdent un arrêt de bus. Sur le territoire, la présence de plusieurs voies vertes offre des facilités pour le développement des mobilités actives, cependant, il existe trop peu de liaisons vers les zones d'emploi et d'équipements.

Les populations du territoire sont globalement assez vulnérables à la mobilité. Les plus vulnérables face aux problématiques de mobilités sont :

- Les familles monoparentales
- Les familles nombreuses
- Les ménages de personnes de plus de 75 ans
- Les personnes sans emploi

La vulnérabilité est aussi augmentée par l'éloignement géographique de la population aux équipements notamment dans les hauts des vallées.

- Travail :

Longtemps dominé par la transformation des métaux, le textile, le travail du bois et de la pierre, la vocation industrielle du Pays de la Déodatie est ancienne. Si la crise textile a généré il y a quelques années une forte régression de l'emploi, l'activité industrielle s'est fortement diversifiée avec la plasturgie et les équipementiers automobiles. En baisse constante, cet emploi industriel est en partie remplacé par de l'emploi croissant du secteur tertiaire.

Cependant, le taux d'évolution annuel de l'emploi est négatif. Ce qui représente une perte d'environ 10 700 emplois en 40 ans, provoquée par la désindustrialisation brutale du territoire.

Le bassin reste sensible aux aléas économiques conjoncturels se traduisant par un taux de chômage supérieur aux moyennes nationales, régionales et départementales.

Le taux de chômage est plus élevé en Déodatie (17,7%) que la moyenne régionale (13,8%). Ce taux est en hausse depuis 2017.

Actuellement aucun acteur ne dispose de données sur les populations migrantes prises en charge sur le département.

La **précarité alimentaire** correspond au niveau le plus fragile de la sécurité alimentaire. Elle s'exprime à travers un « accès restreint, inadéquat ou incertain à des produits sains et nutritifs et dont la faim est la conséquence ultime, mais non systématique ».

La lutte contre la précarité alimentaire vise à favoriser l'accès à une alimentation sûre, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale. Elle est inscrite au code de l'action sociale et des familles comme un dispositif de lutte contre la pauvreté et les exclusions. L'aide alimentaire est un outil pour réduire la précarité alimentaire, elle consiste à fournir des denrées et à proposer un accompagnement à des personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale. Elle a pour objet la fourniture de denrées alimentaires aux personnes les plus démunies.

5.1 Législation

Les politiques de précarité alimentaire sont des composants de plusieurs programmes et de plans portés par le ministère des Solidarités et de la Santé. La politique de lutte est une feuille de route pour lutter contre la pauvreté qui accorde une attention particulière à l'égard des jeunes enfants mais qui prend en compte tous les citoyens.

On retrouve également cette thématique de précarité alimentaire dans des programmes portés par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Le Programme National Nutrition Santé (PNNS) est un très bon outil de communication qui participe à communiquer des recommandations au niveau de l'alimentation pour une bonne santé. Le Programme National pour l'Alimentation (PNA) quant à lui, est la feuille de route nationale pour une alimentation saine et durable. Ce plan est divisé en 3 grands axes, dont un est basé sur la justice sociale et traite, entre autres, de la précarité alimentaire.

Depuis la loi dite « EGALIM » de 2018, la lutte contre la précarité alimentaire est définie dans le code de l'Action Sociale et des Familles. L'objectif principal est de favoriser l'accès à une alimentation sûre, diversifiée et de qualité en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique et sociale. Cette loi précise aussi les acteurs ciblés pour répondre à cet objectif : les associations, les CCAS, l'Etat ainsi que les collectivités territoriales et les acteurs économiques.

A noter : La loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire dite « loi Garot » de 2016 vise à faciliter les collectes auprès des GMS

5.2 Les acteurs de la précarité alimentaire

Sur le territoire, on retrouve :

- Des **Centres Communaux d'Action Social (CCAS)** : ils sont les principaux outils des communes pour mettre en œuvre les politiques de solidarités. Ils ont pour rôle de lutter contre l'exclusion, d'accompagner les personnes âgées et personnes en situation de handicap et de gérer des structures destinées aux enfants.
- Des **Maisons de la Solidarité et de la Vie Sociale** : ce sont des structures du département. Leurs principaux rôles sont l'accueil, l'information, l'orientation et l'évaluation des besoins des bénéficiaires pour les accompagner dans leurs démarches. Leurs missions visent à soutenir et compléter celle des CCAS.
- Des **associations caritatives** : Restaurant du Cœurs, Secours Catholique et la Croix Rouge, leur principal objectif est de porter secours et assistance aux personnes dans le besoin. Ces associations sont reconnues d'utilité publique, ce qui leur permet de recevoir des dons ou des legs.

Mettre carte acteurs de la précarité

5.3 Fonctionnement

En Bref :

- **4 millions de personnes** ont recours à l'aide alimentaire en France.
- Sur le territoire on compte **561 familles bénéficiaires de colis alimentaires**. En contrepartie, les structures demandent aussi une participation symbolique de quelques euros pour responsabiliser les bénéficiaires.
- Les structures d'aide aux plus démunis sont aussi amenées à distribuer **des chèques déjeuners ou des bons d'achats**. La difficulté de ce mode de gestion pour les structures est de suivre les achats des personnes pour éviter les débordements (achats autres qu'alimentaires par exemple).

De manière générale : l'aide alimentaire est financée à la fois par des acteurs privés comme des dons des distributeurs, des agriculteurs et des industries agro-alimentaires, des particuliers aux associations. Mais aussi par des acteurs publics tels que le Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis (FEAD), les subventions de l'Etat et des collectivités territoriales. La défiscalisation des dons financiers et des dons de denrées participent également au financement de l'aide alimentaire. En France, selon le ministère de l'Agriculture de l'Alimentation et de la Forêt, il y a plus de 4 millions de personnes qui ont recours de façon ponctuelle, régulière ou permanente à l'aide alimentaire.

5.3.1 Provenance des denrées

Les denrées distribuées par les structures d'aide alimentaire sont fournies par différents moyens :

- L'Europe

Acteur majeur de l'aide alimentaire, l'Europe au travers le Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis (FEAD) passe un appel d'offre annuel avec FranceAgriMer pour l'achat de 27 denrées non-périssables (**voir annexe**). Ces denrées sont sélectionnées lors d'une réunion annuelle «choix de denrées» où tous les acteurs sont présents (la DGCS, la Direction Générale de l'Alimentation du Ministère de l'Agriculture, FranceAgriMer et des organisations partenaires).

Les denrées fournies par les services européens représentent la première source d'approvisionnement pour les organisations partenaires (associations habilitées au niveau national). Ces livraisons de produits représentent **plus de 27,4 % de leur approvisionnement**. Il s'agit des Restaurants du Cœur, de la Croix-Rouge Française, du Secours Catholique et de la Fédération Française des Banques Alimentaires (FFBA). Ces organismes assurent par la suite, directement ou par l'intermédiaire d'autres associations, la distribution et l'accompagnement des bénéficiaires finaux. Exception faite de la FFBA qui ne distribue pas directement aux personnes démunies mais assure elle-même l'approvisionnement de 5400 associations, dont plus de 1900 habilitées par les services déconcentrés de l'Etat, et centres communaux d'action sociale (CCAS) partenaires.

- La Banque Alimentaire (BA)

Située sur la commune d'Epinal, la BA des Vosges redistribue 400 tonnes de denrées (frais et non-périssables) sur l'ensemble des Vosges. Elle centralise et redistribue les denrées dans les structures partenaires, cela représente **environ 882 000 repas ou équivalent distribués sur une année**. Sur le territoire du syndicat mixte du Pays de la Déodatie, la BA fournit les CCAS des communes de Saint-Dié-Des-Vosges (via l'épicerie solidaire, paragraphe 5. Zoom sur l'épicerie solidaire), de Senones et de Moyenmoutier, l'association SELIA (association d'entraide et de soutien aux mineurs et/ou des jeunes majeurs ou aux familles) et l'association charitable de l'Eglise Protestante Unie Saint-Dié-Des-Vosges. Puis dans un second temps, la BA agit comme "un distributeur" en stockant les denrées reçues par l'Europe pour les retransmettre aux structures de la Croix Rouge et du Secours Catholique. Les antennes locales de ses associations doivent aller chercher les denrées à Epinal soit par leurs propres moyens, soit par des prêts de véhicules par les communes ou les intercommunalités.

L'approvisionnement des structures d'aides alimentaires s'effectue également par d'autres moyens tels que les dons de professionnels, les collectes auprès des citoyens et les opérations de glanage solidaire.

- Les dons

Les dons de denrées alimentaires peuvent être effectués librement par toute personne physique ou morale. Pour ce qui est des entreprises, les lois dites "Garot", puis "EGALIM" cadrent davantage pour :

- Les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) : La loi Garot oblige les GMS de plus de 400m² à proposer une convention de don à des associations pour la reprise de leur invendus encore consommables. De plus, elle interdit aux distributeurs alimentaires de rendre impropres à la consommation des invendus encore consommables. Sur le territoire, la Banque Alimentaire,

par exemple, effectue des collectes quotidiennes auprès de 20 GMS, grossistes et industriels agroalimentaires.

- Les structures de restauration: les structures fournissant plus de 3 000 repas par jour sont dans l'obligation, depuis la loi EGALIM, au même titre que les GMS de proposer une convention de don alimentaire avec les associations de leur choix. C'est le cas, par exemple, de la société ELIOR basée à Saint-Dié-des-Vosges.
- Les opérateurs de l'industrie agro-alimentaire dont le chiffre d'affaire annuel est supérieur à cinquante million d'euros.

Il y a aussi des dons moins fréquents, comme par exemple, des établissements scolaires ont déjà réalisés plusieurs actions de collecte.

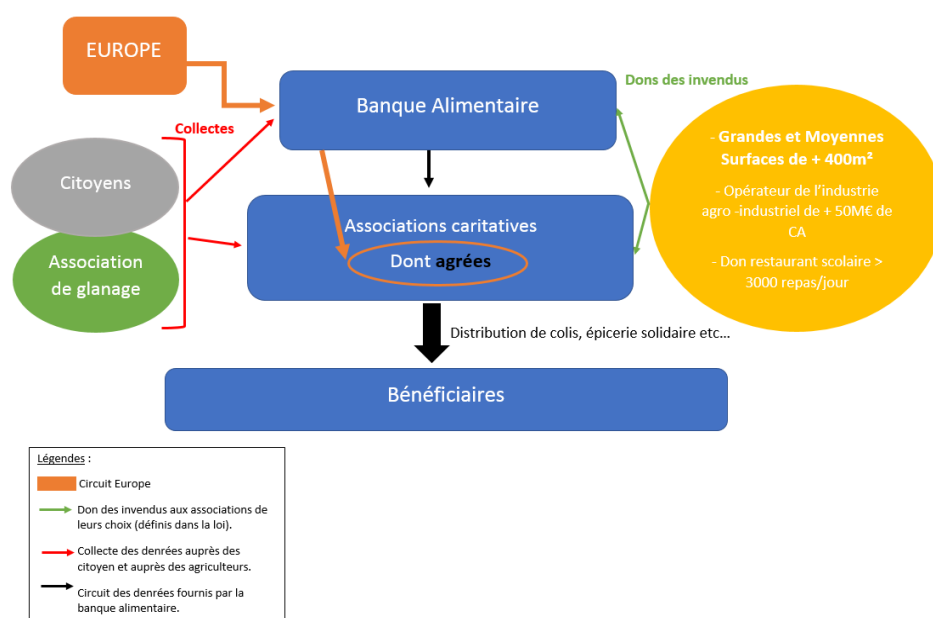
Les dons peuvent aussi être matériels (frigo, congélateur, étagère...). Pour mettre en place ces dons, les structures doivent réaliser des conventions tripartites avec la BA, la structure et l'association bénéficiaire du don. Ces conventions ont été créées de façon à être facilement accessibles pour toutes les structures.

- Les collectes organisées des invendus alimentaires par les associations caritatives dans les GMS.

Les associations caritatives utilisent aussi la mobilisation citoyenne par des maraudes régulières ou ponctuelles dans des chaînes de GMS. Ainsi, sur le territoire, toutes les structures rencontrées effectuent cette pratique dans des chaînes de GMS telles que Leclerc, Intermarché, Super U ou encore Cora.

- Les actions de glanages solidaires sont aussi une possibilité pour récolter des produits frais.

Le glanage consiste à la récupération, après récolte, des produits végétaux au sol ou sur pied et non-ramassés par le producteur (soit en raison de leur calibre, soit par impossibilité technique). Cette action peut se faire seulement avec l'accord du propriétaire. Le conventionnement avec une association locale pratiquant le glanage permet la mise en place d'un dispositif plus encadré et pouvant favoriser l'insertion de personnes en difficulté. Notre enquête n'a pas pu déterminer la présence ou non d'association de glanage sur le territoire d'étude.



Les denrées distribuées sont dans la grande majorité des denrées séchées ou des boîtes de conserve transmises par l'Europe mais également par les dons de particuliers. Les entreprises réalisent des dons de produits frais en fonction des invendus.

5.3.2 Organisation de la distribution

Les associations caritatives et CCAS du territoire utilisent principalement deux canaux de distribution. Sur le territoire, on compte **561 familles aidées** par les services des Restaurants du Cœurs, de la Croix-Rouge et du Secours Catholique.

- Le plus courant est la distribution de colis alimentaires. Les personnes dans le besoin se présentent aux jours de distribution des colis avec, soit des justificatifs (revenus, attestation etc.) ou, soit une carte qui garantit que la personne est bien éligible.
- La distribution de bons d'achats. Toutes les structures d'aide aux plus démunis n'ont pas forcément vocation à travailler sur l'aide alimentaire, mais les besoins des familles qui se présentent ont poussés les structures à trouver un moyen de pallier la précarité alimentaire.

Afin de déterminer si une famille peut bénéficier des aides alimentaires, les structures se basent sur le revenu restant après déduction des charges. Par exemple, l'antenne de la Croix-rouge de Bruyères, sur la CCB2V, accepte les personnes qui touchent moins de 180€ par personne et par mois. Le CCAS de Senones, sur la CASDDV, quant à lui accepte les personnes ayant moins de 100€ par personne et par mois

L'organisation du système d'aide alimentaire du territoire fonctionne grâce à une très grande motivation des bénévoles. On compte une centaine de bénévoles, retraités pour la plupart.

Collectivité : prêt de bâtiment moindre frais de fonctionnement

Ces modes de fonctionnement comportent certaines problématiques, notamment au niveau :

- De la logistique : dans les locaux il y a un manque de place pour stocker les livraisons. De plus, pour aller chercher les denrées, les structures doivent avoir des véhicules (notamment véhicules frigorifiques pour les produits frais) or il y a certaines petites antennes qui sont assez réduites et qui n'ont donc pas forcément les moyens. Enfin, parfois les associations ne sont pas propriétaires de leurs locaux donc ils sont amenés à devoir céder leurs locaux pour une manifestation etc.
- Du vieillissement des bénévoles, ce qui pose des problèmes pour le port des charges lourdes par exemple. Les associations caritatives aimeraient qu'il y ait plus de jeunes retraités ou de personnes actives.
- Pour ce qui est des distributions des bons alimentaires, il est très difficile pour les structures caritatives de contrôler qu'il n'y est pas d'abus (achat d'autres produits qu'alimentaire).

5.4 Le rôle de la restauration scolaire dans l'aide alimentaire

Les repas proposés dans les restaurants scolaires obéissent à certaines normes, ce qui permet de garantir des repas équilibrés aux convives. De plus, la loi EGALIM, renforce l'utilisation de produits de qualité. Enfin, les prix des repas sont définis par les collectivités gestionnaires des restaurants. Il existe des aides pour les familles à faible revenu afin qu'ils puissent inscrire leurs enfants à la cantine.

5.5 Actions remarquables

- L'aide alimentaire peut prendre différentes formes telles que la distribution de colis, de bon d'achats ... Une épicerie solidaire est également un moyen de fournir des denrées aux personnes dans le besoin. La commune de SDDV via son CCAS propose une **épicerie solidaire** qui accueille au maximum 15 personnes par mois. Ce service a été initié par le département et est actuellement géré par deux salariés et deux bénévoles. Les produits de l'épicerie viennent à 80% de la banque alimentaire et 20% d'achat auprès du magasin Intermarché. Plus rarement, l'épicerie peut recevoir des dons en signant une convention tripartite. Les équipements de l'épicerie viennent de la banque alimentaire et de l'entreprise Thiriet, mais aussi des subventions du département. Les produits proposés sont à moindre coût, voire gratuits pour les personnes qui bénéficient du service d'urgence (décidé en commission qui se réunit chaque semaine). Si les produits frais proposés ne sont pas achetés par les bénéficiaires de l'épicerie, ceux-ci sont redistribués à l'antenne de la Croix-Rouge française.
- Un constat souvent réalisé par les professionnelles et les bénévoles des structures d'aide au plus démunies, est que les bénéficiaires des services alimentaires ont des difficultés à cuisiner les produits qu'ils reçoivent. Les denrées distribuées ne sont parfois pas toutes consommées et sont alors jetées et gaspillées. Afin de lutter contre ce phénomène, certains acteurs organisent des ateliers cuisines. Ces activités sont réalisées avec les produits distribués dans les colis mais aussi avec des aliments simples. Au travers de ces actions, les structures cherchent à éduquer sur l'équilibre alimentaire d'un repas.
- Des jardins partagés sont aussi proposés sur le territoire d'étude. Ils sont mis à disposition par la commune ou par des structures telles que **Vosgelis**, un bailleur social, véritable atout sur le département. Ces jardins sont à destination des personnes touchant le Revenu de Solidarité Active. Un jardin partagé est un jardin conçu et géré par ses membres (ex : habitants d'un même quartier). L'objectif n'est pas la production en vue d'une commercialisation mais, la production pour la consommation directe des personnes impliquées dans la gestion du jardin. Les collectivités peuvent soutenir ses projets en mettant à disposition des terrains ou par un soutien financier, ou une aide technique. Les jardins permettent à des populations démunies un accès plus régulier à des fruits et légumes. Sur le territoire, on compte 4 espaces de jardin partagé.
- Établissement de Services d'Aide par le Travail (ESAT) des Tournesol a pour vocation de soutenir et d'accompagner tous ses salariés en situation de handicap. Situées sur 5 communes et 6 établissements, les unités de production concernent des domaines divers tels que le bâtiment, la production agricole, la blanchisserie, le travail sur différents matériaux (bois, métal, carton etc.) et des loisirs. L'institution « Les tournesols » est orientée autour de 6 grands pôles : travail, santé, administration et affaires générales, social, foyers de vie et maintien à domicile,

médicalisé enfants/ adultes. Au sein du pôle travail, ce sont 310 etp qui travaillent, notamment dans une activité de production agricole biologique. **Les jardins de Galilée** sont un espace de 4 hectares de maraîchage situé sur la commune de Provençères-et-Colroy. Ils produisent 35 à 40 tonnes de légumes en bio, avec un accompagnement de Planète Bio. Les volumes sont ensuite vendus à l'hôtellerie de luxe (chenaudières), à des particuliers et à des professionnels et la RHD. Les jardins constituent donc un réel atout pour le territoire.

5.6 Lien précarité alimentaire et produits locaux

L'accès à une alimentation de qualité pour tous et notamment pour les plus démunis est un des axes du Plan National de l'Alimentation (PNA).

Actuellement sur le territoire, les acteurs de l'aide alimentaire ne s'approvisionnent pas en produits locaux. Cependant, ils sont intéressés pour mettre en place des partenariats avec les producteurs du territoire. La plus grande difficulté sera de trouver une organisation pour la collecte.

5.7 Enjeux

L'organisation des structures d'aide alimentaire en matière d'approvisionnement, de stockage, de condition de travail etc... constitue une grosse problématique. En effet, les structures doivent faire le plus possible avec parfois peu de moyens. Certaines petites structures sont dépendantes des services mis à disposition par les collectivités. Les questions de place de stockage sont aussi au cœur des problématiques des acteurs.

Afin de pouvoir s'approvisionner en produits locaux, les acteurs agricoles et sociaux doivent communiquer et trouver un accord sur leur façon de fonctionner afin de pouvoir inclure des produits dans les colis. En effet, le rythme de la distribution des colis est variable d'une structure à l'autre. Ce qui ne rend pas la chose facile pour les agriculteurs et les producteurs.

La crise sanitaire actuelle a aussi des répercussions sur les actions des acteurs de cette thématique. En effet, l'interdiction de se rassembler a mis en pause les ateliers cuisines mais aussi les opérations de collectes.

Atouts	Faiblesses
- Acteurs intéressés pour intégrer les produits locaux à l'aide alimentaire. - Présence de jardins partagés sur plusieurs communes (SDDV, Raon L'Etape, Fraize, Senones ...). - Activité maraîchère en insertion à Provenchères et Colroy. - 1 Épicerie solidaire à Saint-Dié-des-Vosges. - 20.5% de la population de la CASDDV centralisée à Saint Dié des Vosges.	- Les bénéficiaires ne savent pas nécessairement cuisiner les produits frais et il y a peu de réponses lors de l'organisation d'ateliers « cuisine » à destination des bénéficiaires de l'aide alimentaire. - Equation économique n'est pas évidente pour les GMS. - Taux de pauvreté > à 40% chez les moins de 30 ans et de 25% pour l'ensemble de la population de la CASDDV. - Organisation pour les lieux d'accueil, de stockage et de logistique complexes. Manque de mutualisation. - Des liens entre les producteurs locaux et les donc n'existe pas
Opportunités	Menaces
- Rôle des cantines (fournir au moins 1 repas équilibré par jour aux convives). - Bailleurs sociaux tels que Vosgelis mettent à disposition des habitants volontaires des espaces de jardins partagés au pied des immeubles. - La précarité en générale est de plus en plus prise en compte (précarité énergétique, alimentaire etc...). - Contexte législatif favorable.	- Approvisionnement basé sur le don de denrées. - Crise économique et sanitaire freine les maraudes et collectes en magasin. - Dynamisme bénévolat.

6 La santé et l'alimentation

Partie 2 :

Agriculture

7 L'agriculture sur le territoire

Toute la difficulté de ce diagnostic de territoire agricole repose sur le fait que les données auxquelles nous avons accès sont souvent anciennes. Mais il pourra être actualisé au fur et à mesure pour préciser les projets, notamment grâce au recensement agricole 2020 dont les données devraient être disponibles l'année prochaine. L'étude maraîchage dans les Vosges et une enquête sur la restauration collective à l'échelle du Grand Est permettront également de compléter les données d'ici la fin de l'année 2020.

7.2 L'utilisation du sol

Le territoire du Pays de la Déodatie s'étend sur 1 199 km². Un peu plus de 70% est couvert par des espaces naturels dont la quasi-totalité est de la forêt et 21 % est utilisé par l'agriculture, soit un peu plus de 25 000 hectares.

Les trois quarts de cette surface agricole sont des prairies permanentes destinées à l'élevage, ainsi que quelques grandes cultures (maïs ensilage, blé, orge).

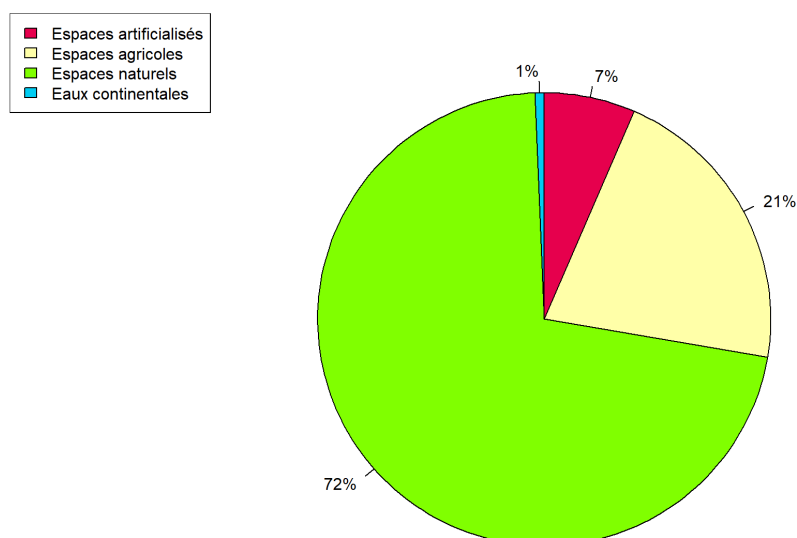


Figure 13 : Pourcentage des surfaces suivant leur catégorie

Part des surfaces agricoles dans les communes

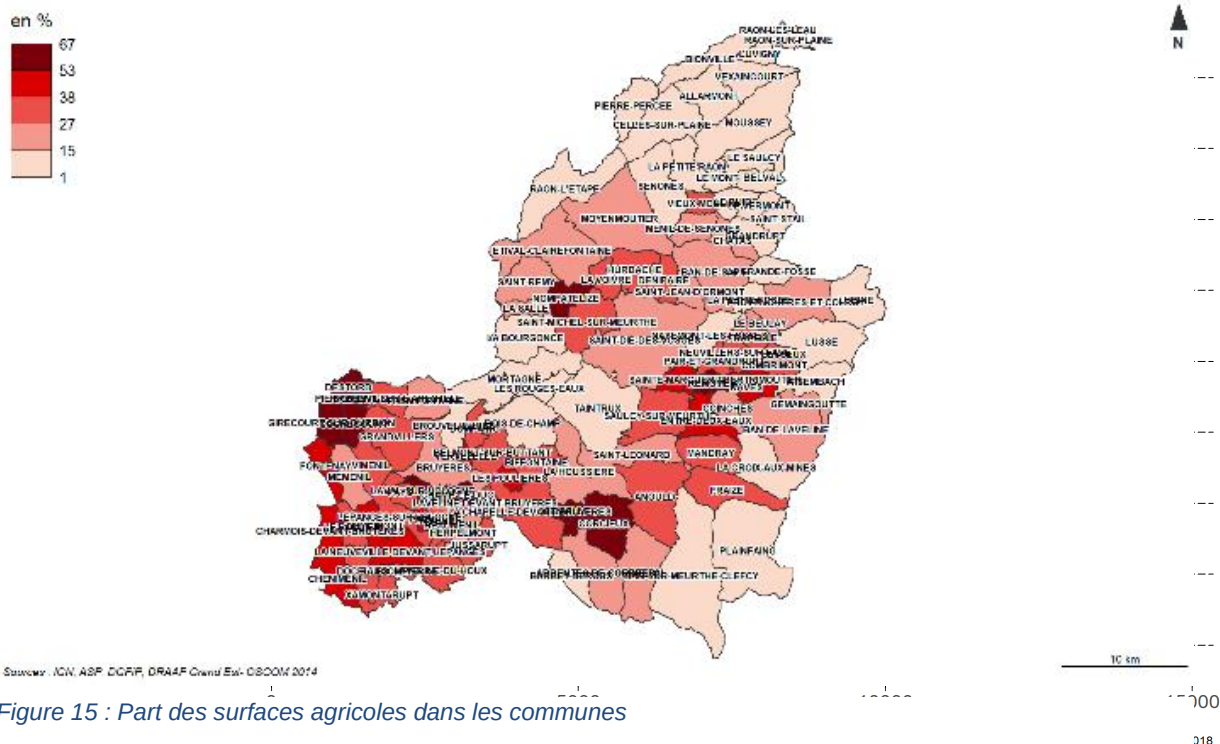


Figure 14 : surface en hectare par culture (moyenne 2011-2015)

Les surfaces agricoles se concentrent majoritairement dans le sud du Pays, sur la communauté de communes de Bruyères, Vallons des Vosges.

7.3 Les exploitations :

La Déodatie compte 408 exploitants agricoles en 2017. Leur principale activité est l'élevage de bovin. L'emploi local agricole est faible mais il reste assez stable dans le temps et n'est pas délocalisable.

Types d'exploitations	Nombre d'exploitants
Grandes cultures	s
Polyculture - Polyélevage	35
Cultures spécialisées : viticulture	s
Elevage bovin	289
Autres activités	82
Total	408
<i>Dont activité à titre secondaire</i>	29

Figure 16 : Nombre d'exploitants au 1^{er} janvier 2017

Types d'emplois	2011	2016
Emplois dans le secteur agricole	822	765
Emplois dans l'industrie	7 236	5 936
Emplois dans la construction	2 373	1 889
Emplois dans le commerce-transports-services	11 480	10 569
Emplois administration publique	9 286	9 353

Figure 17 : nombre d'emplois par secteur (2011 et 2016)

La majorité des exploitants du territoire ont plus de 45 ans (57 %) (2017). Peu d'entre eux ont des entrepreneurs ?

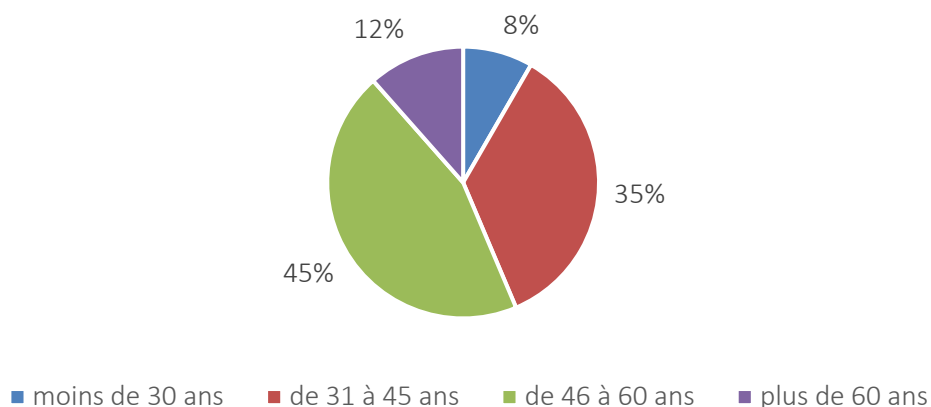


Figure 18 : nombre d'exploitants en fonction de l'âge (2017)

Infos cédants à venir (relancer le GAB 88 si besoin) - Infos complémentaires fiches EPCI (à venir également) (CDA88)

A travers le diagnostic, nous avons pu identifier un certain nombre de producteurs qui pourraient être moteur sur le PAT (producteurs en circuits courts, vendant à la restauration collective, membres d'organisme agricole, ...).

7.4 Les productions et les filières :

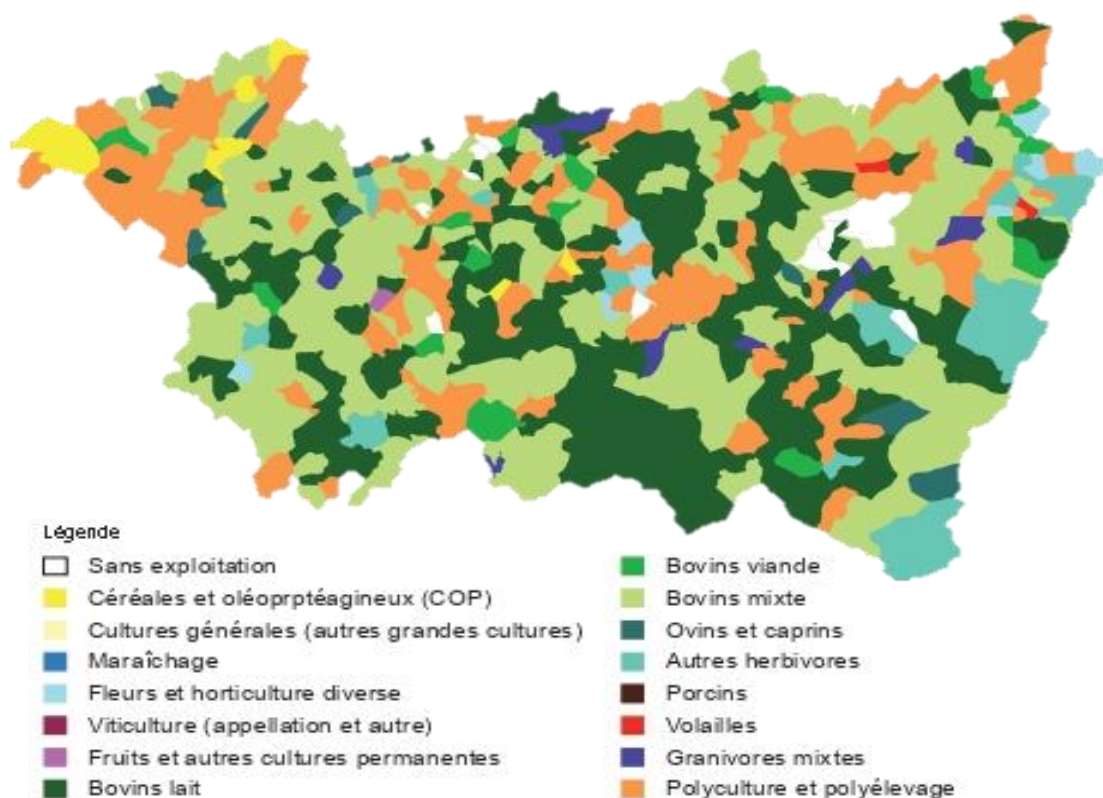


Figure 19 : Orientation technico-économique dominante des communes en 2010, source : IGN, ASP, DGFIP, DRAAF Grand Est

L'élevage :

L'agriculture locale est tournée majoritairement vers l'élevage de bovin lait et bovin mixte (viande et lait). On trouve également quelques élevages caprins et ovins mais **très peu de porc.**

	2018	2019	Moyenne 2014-2018
Nombre total d'éleveurs de bovins	331	313	340
Eleveurs de vaches laitières	208	201	218
Eleveurs de vaches allaitantes	226	212	213

Figure 20 : nombre d'éleveurs de bovins

	2018	2019	Moyenne 2014-2018
Nombre total de bovins	25 610	24 925	25 815
Dont Vaches laitières	7022	6 773	7 085
Dont Vaches allaitantes	2914	2 769	2 750

Figure 21 : nombre de bovins

	2010	2015
Nombre de caprins primés	312	193
Nombre d'ovins primés	3 653	3 595

Figure 22 : nombre de caprins et ovins primés en 2010 et 2015

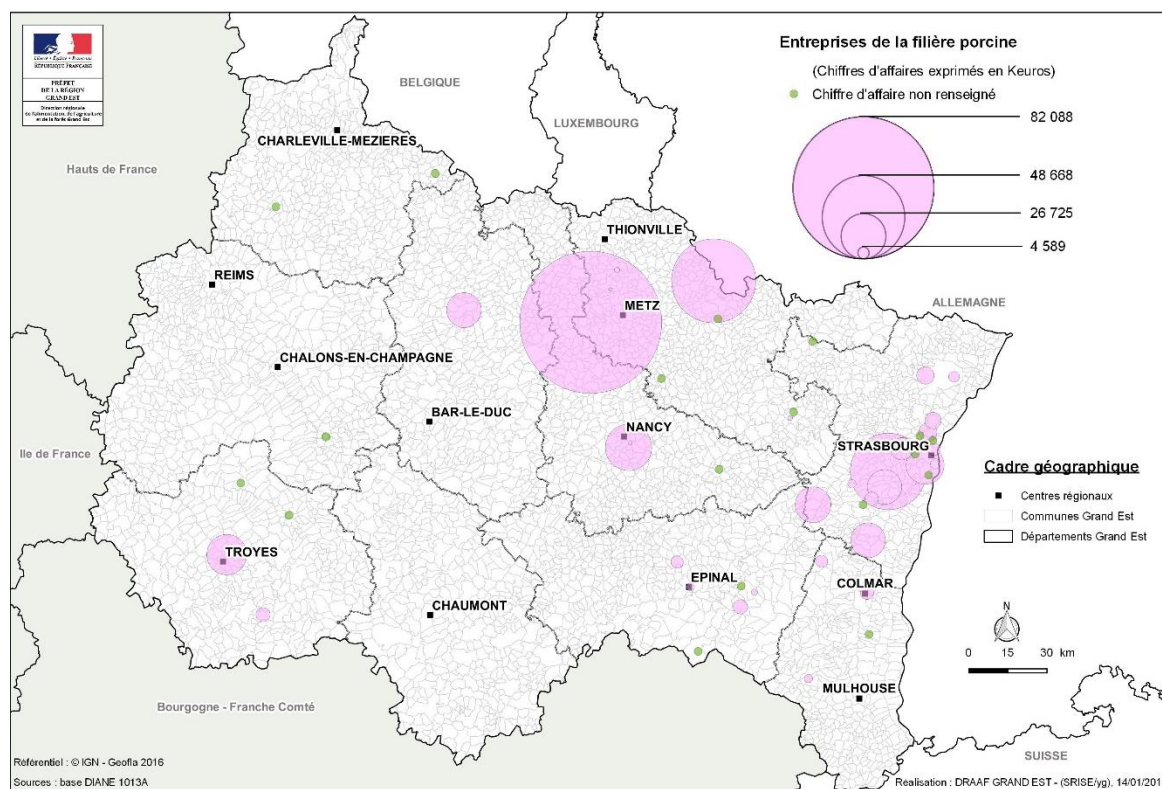


Figure 23 : filière porcine dans la région Grand Est en 2018

La filière porcine est mieux implantée dans les départements voisins.

Le maraîchage :

De nombreux entretiens ont en effet fait ressortir le manque de fruits et de légumes locaux, ainsi que la forte saisonnalité de la production vosgienne. Certaines cantines se fournissent ainsi en légumes en Alsace. Les départements voisins peuvent permettre de pallier les manques en légumes ou en autres produits.

Une étude à l'échelle des Vosges est en cours pour étudier le potentiel du maraichage. Elle est composée de 4 volets :

- L'état des lieux qui identifiera les producteurs, leurs produits et fonctionnement,
- Une cartographie identifiant les parcelles plus ou moins compatibles avec le maraichage,
- Une étude de marché pour définir tous les débouchés possibles,
- Enfin une identification des pistes d'actions qui découleront de l'étude.

Les résultats de l'étude arriveront à la fin de l'année. Parmi les premières observations, il ressort que la restauration collective n'est pas toujours perçue comme un enjeu par les producteurs du fait de ses prix, la logistique complexe. ... On trouve également beaucoup de petites surfaces d'exploitation qui vente en directe.

Les cultures :

Cultures	Surface en 2017 (ha)	Surface en 2018 (ha)	Surface moyenne 2013-2017 (ha)
Blé tendre	684	640	685,6
Colza	94	99	85
Maïs fourrage ensilage	1480	1491	1338,8
Maïs grain et semence	47	54	35,6
Orge d'hiver	202	206	203,2
Orge de printemps	68	37	72,2
PDT de consommation	18	11	11
Prairie temporaire	2536	1679	2716,6
STH	15217	15898	14605,6
Terres arables, cultures permanentes et prairies	21128	20823	20725

Figure 24 : Surfaces déclarées à la PAC en hectares selon le type de culture (ha)

Du fait de sa forte activité en élevage de montagne, les cultures sont majoritairement à destination des animaux avec une forte présence des prairies.

La diversification :

L'agriculture du Pays de la Déodatia a également d'autres filières et productions sur lesquelles s'appuyer. Une étude menée en 2019 sur toute l'étendue du Massif Vosgien a permis d'identifier et caractériser 6 activités de diversification agricole : les plantes aromatiques et médicinales, la pisciculture, le maraichage, l'apiculture, l'héliculture et les petits fruits. Ces études ont permis d'interroger les producteurs sur leurs principaux besoins. Il en ressort un grand besoin

d'accompagnement technique et d'animation des filières pour une meilleure reconnaissance, notamment auprès des banques.

Principales difficultés :	Besoins :
Coût d'investissement pour la transformation Manque de reconnaissance /connaissance : difficultés de prêts des banques Accès au foncier Réglementations	Main d'œuvre Suivi technique Formation Communication /animation
Avantages :	Idées :
Potentiel de vente et de développement Demande peu de foncier (sauf la pisciculture)	Outils de diffusion /communication Un animateur de la filière Guide d'installation Références technico éco locales/ expérimentation Mise en relation et groupes d'échanges Formation, journées techniques, diffusion de connaissance

Figure 25 : Résumé des fiches diversification (plantes aromatiques et médicinales, la pisciculture, le maraichage, l'héliciculture et les petits fruits)

Des structures existent également pour certaines productions et peuvent faire office de relais d'informations :

- L'Organisme de Sélection de la Race Bovine Vosgienne dont les producteurs cherchent à valoriser leur élevage en viande et lait.
- L'association AMF (associations munster fermier) qui regroupe les producteurs de munster et d'autres produits fermiers.
- ...

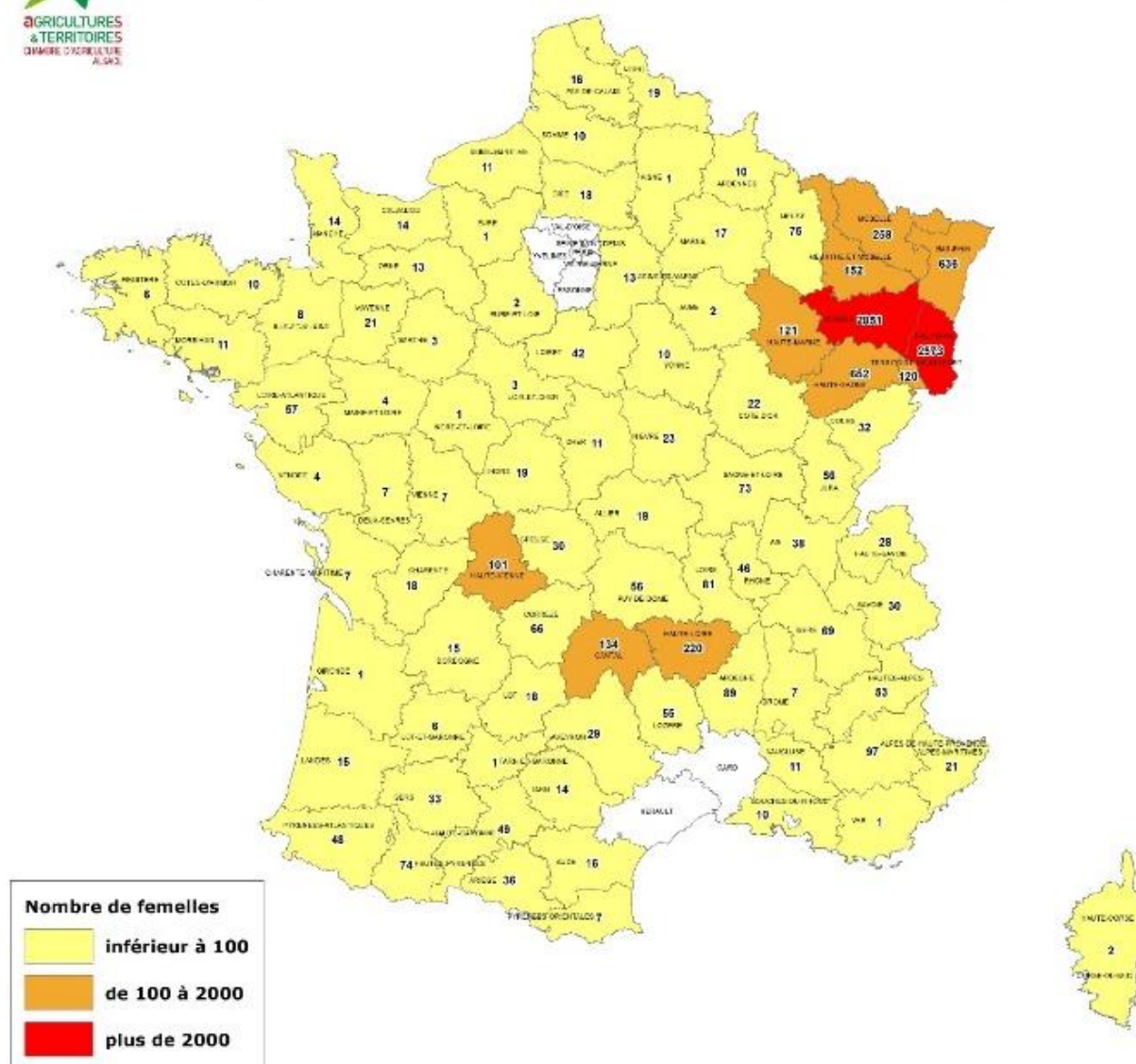


Figure 26 : nombre de femelles de la race vosgienne en France (2020)

7.5 Les labels et marques :

On trouve plusieurs marques ou labels gages de qualité ou de localité sur le territoire du Pays :

- L'AOC Munster et l'AOP Miel de Sapin concernent les 111 communes du territoire.
- Le PNR Ballons des Vosges développe également la marque des PNR « Valeurs Parcs ». Elle s'attache au respect de l'humain, du territoire et de l'environnement, dans un souci de soutenir l'activité locale. Dans le Parc, la marque est attribuée aux fruits, fleurs, plantes et légumes ainsi qu'aux produits carnés, au miel ainsi qu'aux eaux minérales.
- La marque Vosges Terroir, portée par la chambre d'agriculture et le département de Vosges, elle garantit une gastronomie locale et de qualité
- La marque Bienvenue à la ferme est une marque nationale des Chambres d'Agriculture. Elle garantit des produits fermiers, de qualité qui respectent une charte.

- La certification Haute valeur environnementale (HVE) se base sur des indicateurs de biodiversité et des pratiques agricoles.
- La marque agriculture biologique (AB) est également bien implantée sur le territoire.

7.6 L'agriculture biologique

Comme au niveau départemental, on note une augmentation des surfaces et des exploitations en agriculture biologique.

	2016	2017	Moyenne 2013-2016
Surfaces certifiées bio (ha)	3020	3129	2 979
Surfaces en conversion bio (ha)	595	s	266,2
Nombre d'exploitations ayant des productions animales bio	44	50	43
Nombre d'exploitations ayant des surfaces certifiées bio	52	52	50

Figure 27: agriculture biologique sur le territoire du Pays de la Déodatie (2020)

En juin 2020, 84 structures agricoles en agriculture biologique sont recensées (chiffres provisoires) sur le Pays de la Déodatie contre 300 pour tout le département des Vosges. 39 exploitations existaient avant 2009, 45 se sont créés depuis 2010 dont 13 nouvelles exploitations en 2018. Aujourd'hui, une structure est en conversion et trois porteurs de projets sont en installation, dont un en élevage de porcs. La SAU en agriculture biologique est estimée à plus de 3085 hectares sur le territoire. Un tiers des exploitations sont tournées vers les systèmes bovins lait. On retrouve ensuite en moins grand nombre les productions bovins viande puis le maraîchage.

Les élevages bovins lait sont présents de manière plus importante sur le territoire. Afin de rendre les tournée de collecte de lait bio plus efficace et plus rentable, le groupe Lactalis a incité des exploitations à passer en Bio sur certaines zones et ainsi créer une filière lait bio.

Activité bio dominante	Nombre de structures
Apiculture	4
Arboriculture	1
Bovins lait	29
Bovins viande	16
Caprins	5
Chevaux	1
Cultures Fourragères	2
Maraîchage	13
Ovins lait	1
Ovins viande	3
Petits Fruits	2
Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales	2
Poules Pondeuses	1
Transformation ou non précisé	4
Total	84

Figure 28 : nombre d'exploitation par type d'activité (2020)

- Maintenir l'agriculture biologique et toutes ses externalités positives et éviter un retour des terres à un système de culture conventionnel.
- Entretenir le dynamisme des territoires ruraux (économie locale, emplois, etc.),
- Favoriser le transfert de savoir-faire paysans.

Etablissements de transformation du lait localisés dans le Grand Est
Etablissements de 10 salariés et plus (NAF 105)

Effectifs salariés par commune au 31 décembre 2014

300 salariés
50 salariés

Fabrication de lait liquide et de produits frais
Fabrication de fromage
Fabrication d'autres produits laitiers
Fabrication de glaces et sorbets

Source : Insee, CLAP 2014, Sirene au 13/03/2017

Le territoire de la Déodatie ne se limite pas à la production alimentaire brute. On retrouve sur le territoire des entreprises ou coopératives de collecte et transformation de produits agricoles. Elles sont sources d'emplois, notamment dans la transformation laitière.

44

8 Le foncier

Dans l'idée de compléter le diagnostic sur l'approvisionnement local, nous voulions identifier le foncier agricole disponible sur les communes. En même temps que les enquêtes auprès de communes, nous avons essayé d'identifier les terrains disponibles appartenant aux communes. Malheureusement, les enquêtes téléphoniques ne sont pas le moyen idéal ce genre de recherche. Les communes ne sont pas toujours disponibles ou capables d'identifier les terrains. Si ce travail est nécessaire pour la suite du PAT, il faudrait envisager, par exemple, de prendre un rendez-vous pour identifier sur une carte les parcelles appartenant à la commune.

9 La commercialisation

Plusieurs marchés de plein vent sont organisés à l'échelle du territoire. Ci-dessous sont recensés les principaux. Il en existe d'autres de tailles plus petites ou parfois présents uniquement à certaines périodes de l'année.

Commune	Créneau	Nombre moyen d'exposants
Saint-Dié-des-Vosges	Mardi matin	30
	Vendredi matin	40
	Samedi après midi	15
Fraize	Vendredi matin	40
Raon l'Etape	Samedi matin	30
Senones	Lundi matin	30
	Vendredi matin	30
Corcieux	Lundi matin	15
Bruyères	Mercredi matin	30

Figure 30 : Marchés de plein vent sur le Pays de la Déodatie

D'autres communes du territoire organisent également un marché hebdomadaire bien que moins important au regard du nombre d'exposants. C'est par exemple le cas de d'Etival Clairefontaine, de Saint Michel sur Meurthe, d'Anould ...

D'autres **marchés à caractère plus ponctuels** viennent compléter l'offre de proximité et alimenter une dynamique commerciale diversifiée : les marchés de Noel, les marchés artisanaux en période estivale et touristique, les marchés de producteurs locaux, les marchés mettant à l'honneur des spécialités locales (La Foire au Vaûtes de Moussey, La Foire au Lard de Saint Remy, La foire aux Petits Crus de Senones ...) ...

L'observation des modes de consommation locaux montrent aussi un intérêt particulier pour les circuits courts illustrés par plusieurs systèmes en développement sur le territoire. L'intérêt des consommateurs pour l'économie locale se manifeste par exemple à travers le succès du Marché Paysan organisé tous les 1^{ers} dimanches du mois sur 9 mois de l'année depuis 4 ans. L'association regroupant une vingtaine de producteurs locaux a impulsé le projet de cette manifestation avec le soutien de la Communauté de Communes du Pays de Senones à l'époque.

Plus récemment, la dynamique engagée par l'ensemble des acteurs concernés (producteurs, consommateurs, collectivités locales, partenaires institutionnels ...) en faveur du développement des circuits courts a conduit à la création d'un Drive Fermier sur la ville de Saint-Dié-des-Vosges, d'un magasin associatif à Grandvillers et un magasin de produits locaux à Bruyères.

10 Quels supports et outils pour le PAT ?

Il existe de nombreuses plateformes qui permettent de localiser et d'avoir un aperçu des produits locaux du territoire. Certaines sont spécifiquement destinées à la restauration collective, d'autres s'adressent au grand public ou aux 2. Ces plateformes de vente ou d'identification de produits locaux sont disponibles à plusieurs échelles (département, commune, ...) :

- Loc'halles
- Mon panier local
- Locappy
- Bon plan bio
- Les fermiers lorrains
- Paysan bio lorrain
- Agrilocal

Du côté des outils logistiques, de transformation ou support, le PAT pourra s'appuyer sur :

- La légumerie de Xertigny
- La Charrette, le Blablacar des produits locaux
- PARCEL, un calculateur de surface,
- Le Drive Fermier
- L'abattoir Adéquat

11 Freins – Besoins – idées

11.2 Les freins des acteurs

Les trois principaux freins rencontrés par les acteurs sont :

- Les prix,
- L'organisation ou la logistique,
- La communication.

En effet selon les résultats des entretiens, les professionnels de la restauration collective considèrent que les prix des produits locaux et bio sont souvent trop élevés. Il est donc plus compliqué pour eux de choisir ce type de produits, qui ne correspondent pas toujours à leur budget.

On note également un problème de matériel ou de transport. Tous les producteurs ne possèdent pas le même équipement pour écouler leurs stocks. De plus, les quantités demandées par les cantines ne sont pas toujours intéressantes pour les producteurs. Se déplacer pour de petites quantités n'est pas rentable pour eux. Inversement, parfois, la demande dépasse l'offre. Les grosses cantines collectives ont besoin de gros volumes de produits et ne trouvent pas toujours de producteurs locaux assez importants pour les livrer régulièrement. La restauration collective est soumise à des normes strictes en

matière d'approvisionnement, d'hygiène et de traçabilité. Les produits locaux doivent donc respecter des normes pour pouvoir être utilisés.

A cela se rajoute les contraintes sur les infrastructures. Les bâtiments ne sont pas tous adaptés à la transformation des produits locaux souvent bruts et non transformés, ce qui peut demander plus de temps et plus de matériels en cuisine.

Enfin la plupart des fournisseurs de repas mettent en lumière un réel problème de communication et de manque d'information avec les producteurs à tous les niveaux. Certains producteurs n'ont pas connaissance de la demande en restauration collective et à l'inverse, les restaurateurs ne connaissent pas toujours l'existence de producteurs autour d'eux. Les 2 n'ont souvent pas connaissance des contraintes de l'autre. Il y a donc un manque de communication entre producteurs et restaurateurs. De même, les restaurateurs ne sont pas toujours informés des actualités législatives, comme la loi EGALIM.

Les autres freins qui pèsent sur les acteurs sont le manque de diversité des offres de produits locaux dû au territoire, mais aussi des contraintes dans la façon de fonctionner des cantines : information sur le nombre d'élèves le jour même et donc une anticipation faible pour les restaurateurs et producteurs, gaspillage plus important, ...

11.3 Les besoins et les idées des acteurs (producteurs et restaurateurs)

Afin de pallier les freins précédemment cités, lors de nos entretiens nous avons demandé aux acteurs ce qui pourrait être mis en place pour faciliter leurs activités.

En matière de communication, les fournisseurs sont demandeurs d'informations sur la localisation des producteurs et les prix de vente pour la restauration collective. Mais au-delà de ça, certains acteurs proposent de mettre en place des relations durables entre producteurs et fournisseurs, avec des promesses d'achats notamment. Cela leur permettrait de s'accorder sur leurs façons de travailler, leurs besoins et leurs contraintes respectives. Ils proposent aussi de sensibiliser les élèves dans les cantines afin de les rendre plus responsable, de les amener à comprendre les bénéfices des produits locaux et notamment de pouvoir travailler sur le gaspillage pendant le repas.

Au niveau du prix des produits, les différents entretiens réalisés font ressortir un besoin d'augmentation du prix d'achat des menus et des budgets destinés à la restauration ainsi qu'une aide des collectivités afin de dégager du budget pour pouvoir acheter des produits locaux et bio. Certains proposent aussi de travailler le prix des produits locaux (massification des commandes, évaluation du prix, ...).

Pour répondre aux problématiques de logistique, certains acteurs souhaitent s'agrandir, ou investir, par exemple, dans des bars à snacking pour que les enfants puissent se servir eux même à leur faim. Certains producteurs ou groupement de producteurs nous ont aussi confié, qu'ils réfléchissaient à travailler en coopérative afin de mutualiser les productions et les infrastructures et ainsi de pouvoir proposer des plus gros volumes (ce qui pourrait être utile pour la restauration collective).

Les restaurateurs souhaiteraient un développement de l'offre de produits ou une mutualisation des productions pour arriver à fournir les quantités nécessaires pour les repas. Et enfin au niveau de de la

veille documentaire, notamment pour les lois, certains restaurateurs souhaiteraient être accompagnés et informés des exigences de la loi EGALIM.

11.4 Les idées des élus de la commune

L'enquête à destination des maires et des services municipaux a permis de dégager les envies des municipalités sur les thématiques de circuit court.

D'un point de vue d'ensemble les maires interrogés sont favorables à l'installation de maraichage sur leur commune, mais ils n'ont pas forcément les terres pour les accueillir. De plus, il est parfois difficile même pour la municipalité de déterminer les terrains disponibles.

Ensuite, sur l'exemple de certaines communes du territoire qui ont déjà mis en place des marchés de producteurs, certaines municipalités aimeraient elles aussi, organiser un marché, un magasin, des jardins ou proposer des paniers de produits locaux.

Il est intéressant de noter qu'à cet échelon aussi les maires recensent un manque de communication sur les producteurs locaux ou les actions de valorisation qui existent (drive fermier, magasin de producteur...). L'une des idées évoquées le plus souvent et qui découle de ce manque de communication est de trouver un moyen pour communiquer davantage avec les foyers afin de faire fonctionner ce qui existe déjà, avant de mettre en place des nouvelles initiatives.

Conclusion

12 Pour Résumer

L'état des lieux de la restauration collective et de l'approvisionnement local nous a permis d'établir un certain nombre d'atouts et de faiblesses des structures et organisations sur notre territoire.

Parmi les retours que nous avons pu avoir auprès d'agriculteurs, de groupements d'agriculteurs ou même de clients (cuisine), il en ressort qu'il y a une grande diversité de produits, notamment en viandes et produits laitiers. Toutefois, les quantités disponibles ne sont pas toujours suffisantes à l'échelle du territoire, surtout sur la production de légumes.

Il est à noter également que la compatibilité entre l'offre et la demande n'est pas toujours là. Par exemple, la restauration collective utilise certains morceaux d'une bête et pas le reste. Il faudra que l'agriculteur trouve des débouchés pour le reste de sa viande, d'autant plus que les commandes de la restauration collective représentent parfois de larges volumes. Inversement, les formats de la vente aux particuliers ne sont pas nécessairement adaptés à la restauration collective (portions individuelles, petits grammages, ...). La restauration collective et le grand public peuvent proposer des débouchés complémentaires.

La coopération des producteurs et cuisines est importante. Un agriculteur n'est pas toujours capable de fournir seul les quantités demandées par une cuisine. Il y a un besoin de coopération pour répondre à la demande (groupement de producteurs, groupement de commande, ...). La logistique est également couteuse et lourde pour les agriculteurs. Ils ne veulent pas ou ne peuvent pas toujours livrer des petites quantités aux cuisines.

Atouts	Faiblesses
• PAT voisins et systèmes de référence • Groupements d'agriculteurs moteurs (drive, fermiers lorrains, ...) • Outils supports existants (AgriLocal, panier local, ...) • Produits de la montagne et agriculture du terroir et de qualité (AOC, race vosgienne, AMF, valeurs parcs...)	• Foncier • Zone de montagne • Peu de maraichage • Prix de la restauration souvent considérés comme peu attractif pour les agriculteurs • Peu de motivation pour la filière courte laitière • Multitude de plateforme - outils pour produits locaux. • Mauvaises connaissances des autres filières
Opportunités	Menaces

• Demande de produits de qualité, de produits locaux et de lien social • La loi EGALIM et les volontés politiques locales • Prêt aux dialogues interprofessions : besoin d'échanger sur leurs pratiques • Recherche de débouchés stables	• Manques d'organisation de certaines filières • Logistique complexe • Besoin d'organisation dans le temps pour les commandes • Agriculteurs âgés • Baisse de la consommation de viande • Changement climatique
---	--

Figure 31 : Tableau AFOM de l'approvisionnement local

Atouts	Faiblesses
• Présence de grosses cuisines centrales sur le territoire • Acteurs impliqués • Actions déjà mises en place • Restauration collective importante sur le territoire • Diversité de gestion des cantines • Différence de taille des acteurs de la restauration collective (traiteurs à cuisines centrales)	• Mauvaise connaissance de l'offre à tous les niveaux • Produits bio/Locaux trop chers* • Très peu de souplesse pour l'achat* • Offre locale faible en fruits et légumes • Différence de taille des acteurs de la restauration collective (traiteurs à cuisines centrales) • Diversité de gestion des cantines • Beaucoup de repas en livraison
Opportunités	Menaces
• Loi EGALIM • Agri local, Drive Fermier, Paysan BIO Lorrain, Fermiers lorrains • Demande de la part des fournisseurs et consommateurs • Magasins de producteurs et marchés locaux	• Rivalité entre professionnels (grands groupes, ...) • Questionnements sur les quantités recommandées GEM-RCN

Figure 32 : Tableau AFOM de la restauration collective (*: d'après les acteurs interrogés)

Notre territoire possède donc des nombreux atouts : production agricole, dynamisme des acteurs, structures supports... qu'il faudra exploiter pour mettre en place un projet alimentaire territorial et une vraie dynamique locale de l'alimentation.

Annexe :

Tableau des produits acheter par l'Europe

Source : https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/rae_2019_publie.pdf

Liste des 27 produits - Campagne 2019	
<i>Produits basiques</i>	<i>Produits élaborés</i>
Beurre doux surgelé	Café moulu
Coquillettes	Céréales type pétales au chocolat
Escalopes de poulet surgelées	Chocolat en poudre petit déjeuner
Farine de blé type 55	Confiture extra de fraises
Huile de tournesol	Emmental
Lait demi-écrémé UHT	Flageolets verts extra-fins
Riz long étuvé	Haricots verts très fins
Steack haché surgelé de bœuf 15% MG	Lentilles cuisinées
Sucre en morceaux n°4	Petits pois très fins / carottes
	Purée de pommes bananes sans sucre ajouté
	Purée de pommes de terre en flocons déshydratés
	Ratatouille
	Ravioli bolognaise
	Sardines à l'huile
	Thon entier au naturel (listao)
	Velouté de poireaux pommes de terre