



## Compte rendu

### Comité de Pilotage – Projet Alimentaire de Territoire

Le 8 avril 2016, salle des fêtes de Nègrepelisse

Présents	Présents
Mr MAFFRE Christian, <i>Président PETR Pays Midi Quercy</i>	Mme GAY Céline, <i>Productrice</i>
Mr RAEVEN Pierre, <i>Adj Mairie de Vaissac et élu PETR</i>	Mme TILLON Georgette, <i>Adj Mairie de Montricoux</i>
Mr MASSEREY Pierre, <i>Président de l'ADR</i>	Mme BAYOL Cathy, <i>Adj Mairie de Montricoux</i>
Mme QUINIO Caroline, <i>Responsable Alimentation DRAAF LRMP</i>	Mr TEULIERES Vincent, <i>Maire de St Etienne de Tulmont</i>
Mme TEULIERES Lisette, <i>Président CIVAM Semailles</i>	Mme ANNE Michèle, <i>Conseillère municipale Mairie de St Etienne de Tulmont</i>
Mr THIERCELIN Gérard, <i>CDT PMQ</i>	Mme MOUREAU Madeleine, <i>Adj Mairie de Montpezat de Quercy</i>
Mme BOE Valentine, <i>CESER CRMP</i>	Mme DANTHEZ Florence, <i>Adj Mairie de Bioule</i>
Mr BIRLINGER Julien, <i>Chargé de mission PETR PMQ</i>	Mr BONHOMME François, <i>Sénateur Maire de Caussade</i>
Mr CHABOY René, <i>CDT PMQ et Lien en Pays d'Oc</i>	Mr JEANJEAN Claude, <i>Adj Mairie de Caussade</i>
Mme QUINTARD Nadine, <i>Maire St-Vincent d'Autejac</i>	Mme DE GRANDE, <i>Adj Mairie de Caussade</i>
Mme BANZY Virginie, <i>Animatrice Syndicat AOC coteaux du Quercy</i>	Mme LORMIERES Caroline, <i>Référente territoriale CAF82</i>
Mr DEBAYLES Didier, <i>Vigneron</i>	Mme GREAU Amandine, <i>membre Histoires Recyclables</i>
Mr VALETTE Christian, <i>Adj Mairie de St Cirq</i>	Mr ROBERT Mickaël, <i>président Histoires Recyclables</i>
Mr POULAIN Yvan, <i>Directeur du Centre d'art La cuisine</i>	Mr LACASSAGNE Jean-Claude, <i>Association Poule Noire de Caussade</i>
Mme MAIRE Catherine, <i>CCI 82 service Commerces</i>	Mr LEZOURET Gérard, <i>Ass. Poule Noire de Caussade</i>
Mr COURDESSES Roland, <i>Conseil Municipal Molières</i>	
Mr HUC Francis, <i>Trésorier ADR</i>	
Mr DARBOIS Philippe, <i>Directeur PETR Midi Quercy</i>	
Mme LAGARDE Céline, <i>chargée de mission ADR</i>	

Introduction :

Après un rapide tour de table, Mr Maffre remercie l'ensemble des personnes présentes. Il a rappelé l'intérêt porté par les élus du Pays Midi Quercy depuis la création du PETR pour la thématique agricole. L'objet de ce comité de pilotage est de présenter l'avancée des missions portées par le PETR et l'Association de Développement Rural sur les questions agricoles, élargies aux questions alimentaires mais également de lancer la réflexion sur la mise en œuvre du Projet Alimentaire de Territoire.

La parole est laissée à Philippe Darbois, Directeur du PETR Midi Quercy, qui a rappelé les différents projets menés par le PETR et ses partenaires sur la thématique agricole, avec un coup d'accélérateur en 2012 par l'embauche d'une animatrice dédiée au développement des circuits de proximité.

A ce jour, la mission est portée par l'Association de Développement Rural, avec qui le PETR Pays Midi Quercy a conventionné pour 1 an.

Céline Lagarde poursuit en présentant le travail réalisé depuis Septembre 2015, sur les trois principales missions, à savoir :



- La poursuite de l'animation du Signe de Reconnaissance Territoriale « Produits en Pays Midi Quercy »
- L'étude de faisabilité d'une légumière/outil structurant pour la restauration collective
- La préfiguration d'un Projet Alimentaire de Territoire

L'ensemble de la présentation est fournie en PJ de ce compte-rendu.

Cette présentation a été l'occasion d'un débat, dont voici les principales remarques :

- Enquête restauration collective :

Mr ROBERT demande s'il est possible d'avoir des éléments indiquant le % de volume représenté par les produits locaux. Celine Lagarde précise que l'enquête actuelle ne permet pas d'avoir cet élément. En effet, les établissements interrogés sont en très grande majorité des établissements de petite taille, non soumise au code des marchés publics. La/le responsable de restauration n'est souvent pas équipé de logiciel permettant de retracer et de flécher l'ensemble des commandes passées. Il serait nécessaire d'éplucher pour chaque établissement les commandes une par une, afin de différencier les commandes de produits locaux des autres commandes. Cela reviendrait à réaliser un audit complet, qui n'est à ce jour, pas encore prévu.

- Exemple d'une commune du Pays Midi Quercy ayant mis en place un approvisionnement local : la commune de Saint-Etienne de Tulmont :

Mr Teulières, Maire de Saint-Etienne de Tulmont et Mme Anne, Conseillère Municipale, ont évoqué l'expérience de la cantine de St-Etienne, qui intègre de manière régulière des produits locaux. La municipalité a fait appel auprès des producteurs de la commune. Mme Anne explique que la question de la contractualisation est difficile, autant pour le producteur que pour l'établissement. Tous les producteurs ne peuvent pas répondre facilement à une demande de volume important, 2, 3 ou 4 fois dans l'année.

Céline Lagarde rajoute également qu'il y a un travail de communication nécessaire à faire auprès des producteurs qui méconnaissent le marché de la restauration collective, avec beaucoup d'a priori (coût bas, contraintes logistiques et sanitaires trop importantes,..). Il est nécessaire de remettre du dialogue entre les responsables de restauration et les producteurs pour connaître les contraintes des uns et des autres.

- Mme Quintard demande si la question de l'approvisionnement local pour la restauration collective et les éventuels projets d'outils structurants seraient uniquement basés sur les produits biologiques ?

Céline Lagarde et Pierre Masserey rappellent qu'il s'agit bien d'une démarche territoriale. Il ne s'agit pas d'opposer les différentes agricultures. Les producteurs signataires de la démarche s'engagent à pratiquer une agriculture respectueuse de l'environnement, certifiée ou non. Des outils tel qu'Ecophyto 2018 sont mobilisables pour accompagner les signataires dans une démarche de progrès.

- Un outil de type plateforme de stockage/commercialisation semble être indispensable si l'on veut développer et faciliter l'approvisionnement local.

Céline Lagarde précise que les plateformes jouent en effet un rôle structurant mais les exemples de plateformes existantes montrent que la question de la rentabilité de ces structures n'est pas évidente et que l'échelle territoriale est également essentielle... Elle doit s'asseoir sur un bassin de consommation et de production suffisamment important.

Il est proposé de réaliser des visites de structures pour avoir un retour d'expérience et appréhender les atouts/faiblesses de telles structures.

#### Suites à donner à ce COPIL :

- Poursuivre l'animation du Signe de reconnaissance territorial et des outils de mise en réseau
- Sur la question de la restauration collective,
  - o Travailler à l'identification de l'offre
  - o Faciliter la mise en réseau des responsables de restauration pour échanges de bonnes pratiques notamment
  - o Proposer des visites d'outils structurants tels que Légumerie/Plateforme de stockage/.aussi bien aux élus qu'aux producteurs/fournisseurs/responsables de restauration
- Sur la question du Projet Alimentaire de Territoire, il est proposé aux participants la mise en place d'une journée dédiée, sous formes d'ateliers, pour définir collectivement le PAT. Cette journée aurait lieu courant Mai ou Juin 2016. Pourra y être associé ou suivie de, une rencontre avec des territoires ayant déjà mis en place un PAT.

#### Mot de clôture :

Mr Maffre remercie l'ensemble des participants et ouvre sa conclusion sur l'importance de travailler collectivement sur le sujet de l'alimentation, qui est un vecteur primordial aussi bien au niveau de la santé, que du social, de l'économie ou tout simplement de l'aménagement territorial.

Le Pays Midi Quercy a été reconnu par les services de la DRAAF comme territoire projet sur ces questions. A nous de poursuivre la mobilisation autour de ce projet alimentaire de territoire qui englobe, on le voit, des thématiques très variées et structurantes.



Mr Maffre termine en proposant de passer à la signature officielle des trois nouvelles familles d'acteurs « Produits en Pays Midi Quercy » ainsi qu'aux nouveaux signataires !

