

Bilan des partenaires et de la collectivité 2021-2024

Depuis 2020, la CAPSO a engagé un PAT en partenariat avec la Chambre d'Agriculture, le Parc Naturel Régional et d'autres acteurs territoriaux qui avaient été réunis à travers des démarches participatives afin de co-construire sa stratégie.

Ce PAT a pour vocation de répondre à de multiples objectifs, articulés autour de 4 grandes orientations :

-
- Mettre en place une dynamique locale autour d'une alimentation durable
- Pérenniser et préserver le potentiel agricole et alimentaire local
- Dynamiser les filières alimentaires locales
- Conforter l'accessibilité pour tous à une alimentation durable

Le PAT est inscrit au sein du Plan Climat Air Energie Territorial mais aussi au sein du Projet de territoire, celui-ci est reconnu « PAT de niveau 1 » par le Ministère de l'agriculture depuis le 19 août 2021.

Au terme de ces premières années du PAT, la collectivité et ses partenaires se sont réunis à de nombreuses reprises jusqu'à former un véritable collectif, avec des habitudes de travail. En 2024, ils ont formalisé un bilan des actions menées dans le cadre du PAT et ont formalisé leurs engagements dans une charte partenariale.

Pour rappel, au sein de la collectivité plusieurs services ont été mobilisés dans la mise en œuvre du plan d'actions : le service environnement porteur du PAT, le service santé, le service politique de la ville, le Centre Intercommunal d'Action Sociale, le service communication, Enerlya une maison de services de la CAPSO...

Pour porter les 75 actions du premier plan d'actions du PAT, la collectivité et une dizaine de partenaires se sont mobilisés.

1. Enjeu - Mettre en place une dynamique locale autour d'une alimentation durable

En phase d'émergence du PAT, il était question de recenser l'existant (acteurs et compétences, actions et projets), de créer des liens et de combler les chaînons manquants pour engager une véritable transition vers une alimentation durable en faveur des habitants du territoire.

Dans ce cadre, la collectivité a réalisé un état des lieux (synthèse des études déjà menées, enrichie par des travaux et l'étude R.H.D.) a permis d'établir le diagnostic territorial et une cartographie des acteurs du système alimentaire.

Parallèlement au diagnostic, qui laissait à penser qu'un outil de transformation mutualisé pouvait manquer dans la chaîne de valeur de la filière, en tant qu'interface entre les producteurs et la Restauration Hors Domicile (RHD) ; la CAPSO a mandaté le cabinet conseil Canopée Associés, le bureau d'études cuisine Créaccept et la Chambre d'Agriculture du Nord

Pas-de-Calais afin qu'ils puissent mener une étude sur l'organisation et l'approvisionnement local et de qualité de la restauration et la faisabilité de cuisine(s) centrale(s).

Dès son émergence le PAT a invité les acteurs de l'alimentation à se réunir autour d'ateliers de concertation puis de groupes de travail et de COTECH pour assurer la mise en œuvre des actions.



Aussi, sur le sujet de la restauration collective notamment des groupes d'opérateurs et d'élus ont été sollicités.

Prochainement la collectivité et les partenaires du PAT signeront une charte d'engagement, une charte partenariale.

Sur un autre registre, la collectivité a communiqué sur l'offre locale existante auprès des acteurs et du grand public à travers : la Plateforme Achetez en Pays de Saint-Omer (SPL du Pays de Saint-Omer), la plateforme Approlocal (Chambre d'Agriculture) et une carte interactive des opérateurs alimentaire du territoire (établissements publics, entreprises, associations...) disponible sur le site internet de la CAPSO.

Le Parc Naturel Régional à lui aussi valoriser l'offre locale à travers son livret des producteurs en vente directe et son livret des fournisseurs de la restauration collective.

En 2024, la collectivité a également conçu une campagne de communication autour du bien manger sur les réseaux sociaux et un premier salon de l'alimentation qui se déroulera en octobre 2024.

Pour finir, SOLAAL a enclenché des premières actions sur le territoire, notamment à travers l'organisation du don agricole avec quelques agriculteurs locaux, en favorisant le lien avec les structures d'aide alimentaire.

- ⇒ En 2023, SOLAAL comptait 5 donateurs sur le territoire, ayant réalisé 20 dons soit 13 432kg donnés et 14 269kg de dons récupérés par la Croix Rouge de Saint-Omer et les Restos du cœur de Houille.



2. Enjeu - Pérenniser et préserver le potentiel agricole et alimentaire local

La Chambre d'agriculture Nord-Pas de Calais et la Communauté d'agglomération du Pays de St Omer sont liées, depuis 2021, par une convention-cadre de partenariat permettant de partager des ambitions communes, notamment sur la mise en œuvre du Projet Alimentaire Territorial.

En ce sens, la Chambre d'agriculture propose un accompagnement aux agriculteurs dans leurs projets agricoles, dans l'évolution et l'adaptation de leurs entreprises, en visant la performance économique et environnementale de l'agriculture (par exemple mesures agro - environnementales et climatique (MAEC)).

De plus, la Chambre d'agriculture a veillé à accompagner l'installation d'agriculteurs et la transmission d'exploitations notamment par la création d'un point d'accueil : permanences rassemblant les structures d'accompagnements (Chambre agriculture, A Petit Pas, Terres de liens, etc.).

- ⇒ Le territoire du PNR est parti de 22 agriculteurs en bio et 650 ha en 2015, pour atteindre en 2021 plus de 2 300 ha et 58 agriculteurs en bio. Il y a donc annuellement entre 4 et 8 conversions ou installations.

Le Parc Naturel Régional a lui aussi contribué à l'écriture du PAT et assure un accompagnement des agriculteurs, par exemple au travers du Programme Maintien de l'Agriculture en Zone Humide (PMAZH) qui a donné lieu à des fiches de capitalisation et retours d'expérience sur les nouvelles pratiques (effets agronomiques, économiques, écologiques...).

De 2022 à 2024 le PMAZH à accompagner les agriculteurs sur les thématiques suivantes :

- Axe 1 – Maraîchage
- Axe 2 – Elevage
- Axe 3 – Préservation de la tourbe
- Axe 4 – Transmission – installation
- Axe 5 – Accompagnement à la transition agroécologique



La collectivité a quant à elle réalisé un panorama des initiatives pour la transition agroécologique du marais audomarois.

Pour accompagner les métiers de bouches et les promouvoir, la Chambre des métiers et de l'Artisanat mène plusieurs actions au sein du PAT. Par exemple, la CMA a réalisé des temps de sensibilisation des élèves de 4^{ème} et 3^{ème} aux métiers de l'alimentation ; elle a également organisé « les mercredis de la formation » des temps de découverte des métiers artisanaux auprès des élèves du CAP au Bac+3, des moins de 30 ans et des demandeurs d'emploi ; enfin la CMA a organisé un « job dating de rue » permettant la rencontre des entreprises et de la main d'œuvre (par exemple les apprentis).

En dernier lieu, en 2024, la collectivité a organisé une visite pour ces élus, au Gerموir, afin d'amorcer les réflexions sur le besoin et la faisabilité d'outils structurants tels qu'une pépinière agricole ou une conserverie sur le territoire.

3. Enjeu - Dynamiser les filières alimentaires locales

Suite à l'étude sur la Restauration Hors Domicile initiée par la collectivité un accompagnement a été aux communes, en effet, la collectivité a fait appel à Aprobio pour travailler avec les communes sur leur approvisionnement, leurs marchés publics, sur l'atteinte des objectifs Egalim...



L'étude RHD a aussi ouvert les réflexions sur des outils structurants l'approvisionnement local et de qualité, la visite du Gerموir a ainsi interrogé l'opportunité et la faisabilité d'une conserverie sur le terrain. La collectivité soutient le CFA du Doulac et l'association Community dans cette réflexion.

Le Parc Naturel Régional a proposé aux communes de la CAPSO faisant partie de son périmètre un accompagnement à destination des cuisiniers de restauration collective (ateliers et visites de fermes) ainsi qu'un accompagnement aux agriculteurs souhaitant élargir leurs débouchés à la restauration collective.

Aussi, le Parc Naturel Régional a organisé un Salon de la Restauration Hors Domicile, l'occasion pour les cuisiniers et les fournisseurs de se rencontrer afin de favoriser la prise de commande.

Pour dynamiser les filières, la Chambre d'Agriculture propose aux opérateurs souhaitant diversifier leur activité (accueil à la ferme, visite de site, animations) d'être accompagné par le service Diversification.

La Chambre des Métiers et de l'Artisanat propose un accompagnement aux artisans via le dispositif « Artimarché » notamment à l'écriture des marchés publics leur permettant de favoriser un approvisionnement plus local.

Aussi, la CMA promeut les métiers de l'artisanat à travers les dispositifs "Booster" et "starter", et la semaine de la création transmission des métiers l'artisanat.

Et accompagner la reprise et/ou l'installation des commerces de proximité (artisans, magasin de producteurs) ou itinérants.

Dernièrement, la SPL Tourisme du Pays de Saint-Omer promeut les produits agricoles, artisanaux, agro-industriels locaux : il organise "Les visites Merveilleuses" comprenant des visites gourmandes chez les acteurs de l'alimentation du territoire ; propose la vente de produits artisanaux dans les lieux fréquentés par les touristes ; propose une offre de produits locaux dans les différents points boutiques et restauration (Maison du Marais, Pavillon préfigurateur, office du tourisme, Le passage merveilleux, Les bols du Marais).

Plus spécifiquement, la Maison du Marais propose une offre pédagogique à destination des écoles hotellières ; ainsi que des animations pour le grand public et le public scolaire pour faire connaître le patrimoine légumier de la Région, avec comme support le potager conservatoire.

4. Enjeu – Conforter l'accessibilité pour tous à une alimentation durable

Le territoire dispose de nombreuses structures associatives qui proposent des animations à destination des mangeurs.



Pour promouvoir une alimentation saine, les services santé et politique de la ville organisent des journées sur les perturbateurs endocriniens à destination des personnels de structures d'action sociale et de l'éducation. Ils organisent aussi la « fête de la santé » organisé dans le cadre de l'atelier santé ville, il s'agit d'une rencontre conviviale abordant notamment la thématique de la nutrition auprès des publics et de mobiliser les partenaires.

Les maisons de la CAPSO accueillent quant à elles des ateliers d'éducation alimentaire, notamment des ateliers cuisine à base de produits locaux de saison.

En 2024, Enerlya a proposé de nombreux ateliers sur la thématique alimentaire :

- Du 2 au 26 janvier, Exposition « L'alimentation, santé et crise alimentaire »
- Du 5 février au 29 mars, Exposition « Délices et gastronomie en Hauts-de-France »
- Vendredis 9 et 16 février à 9h30, Stage création textile : fabriquer sa cocotte norvégienne
- Samedi 17 février à 9h, Atelier cuisine santé au quotidien
- Samedi 24 février à 9h30, Petit déj conté avec les Zébouriffées
- Jeudi 29 février à 9h30, Atelier cuisine et énergie positive en famille
- Vendredi 1er mars à 14h, Atelier scientifique : gargouillis et nutriments
- Mardi 5 mars à 10h, Atelier cuisine parents enfants
- Vendredi 22 mars à 18h15, Ciné dégustation : « Mange, prie, aime »
- Avril à juin 2024, Deux expos « Croq'expo, les fruits, les légumes et moi » et « Cuisiner notre santé » et des ateliers cuisine saine, de saison et conviviale.

Le Centre Intercommunal d'Action sociale anime une école des consomm'acteurs, un lieu d'échanges d'information (jeux, documentation, mise en situation, de trucs et astuces et d'intervention de partenaires). L'objectif est de traiter des thématiques peu abordées comme la santé et l'éducation alimentaire, et de renforcer l'autonomie, le lien social.

⇒ En 2023, l'école des consomm'acteurs compte 67 ateliers, 419 participants



L'association Community porte la conserverie mobile, un outil pour proposer des ateliers de sensibilisation à l'alimentation durable, au gaspillage alimentaire mais aussi pour découvrir le territoire et des acteurs de l'alimentation avec les habitants. La conserverie mobile est aussi support de formations pour monter en compétences autour des différentes méthodes de conservation...

⇒ Le projet de la Conserverie Mobile a été amorcé en 2022 afin de développer des actions en matière de solidarités alimentaires et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

En 2024, la collectivité a débuté un programme de sensibilisation du grand public à travers des ateliers cuisine et des ciné-débat, qu'elle poursuivra. Cette sensibilisation sera élargie aux scolaires ainsi qu'aux agents de la collectivité dès septembre 2024.



La collectivité porte les épiceries sociales (pôles de Saint-Omer et de Théroutanne) qui fournissent une aide alimentaire ponctuelle sous conditions (financière, selon le projet) qui permet de favoriser l'autonomie du bénéficiaire (budgétaire, choix alimentaire). Les épiceries proposent des légumes et fruits frais (avec obligation d'achat dans le panier). De plus, l'inscription dans un atelier sur le thème de l'éducation alimentaire est obligatoire pour accéder à l'épicerie.

- ⇒ A l'épicerie sociale de Saint-Omer 34 ateliers obligatoires ont été réalisés en 2023, au total 232 personnes ont participé aux ateliers de l'épicerie.
- ⇒ A l'épicerie sociale de Théroouanne 20 ateliers se sont déroulés sur l'année 2023, au total 80 personnes ont participé aux ateliers. De plus, le pôle de Théroouanne a réalisé 6 ateliers ouvert à tous et particulièrement aux familles sur le thème d'un petit déjeuner ou un goûter équilibré, 30 personnes ont participé aux ateliers.



En plus de sensibiliser les publics à une alimentation saine, locale et durable, plusieurs dynamiques de jardins partagés existent sur le territoire.

L'association Community anime un potager en permaculture, un potager lieu d'observation, d'expérimentation et de découverte afin de sensibiliser à la permaculture, l'agroécologie et l'alimentation durable.

Les jardins partagés du secteur de Fauquembergues encadrés par l'association Espoir favorisent aussi le développement de l'autoproduction du jardin à l'assiette.



- ⇒ En 2023, 20 ateliers jardins ont été réalisés, avec une participation moyenne de 7 personnes.

Enfin, le service mobilité et le CIAS accompagne l'accessibilité physique/la mobilité des mangeurs, d'une part en développant des solutions de transports alternatives et stations de mobilité et d'autre part accompagne au micro-crédit mobilité (permis, achat voiture).