

LE MAG'

#1 - JUIN 2024

Qui envoie du PATé !

QUIZZ ?

Quel locavore
êtes-vous ?

page 11

Un guide de saison
aux petits oignons

page 18

Le PAT passe
à la casserole

Page 6-7

ce magazine vous est offert par le Pays de Chaumont

MAGAZINE DU PROJET ALIMENTAIRE DU PAYS DE CHAUMONT

Projet Alimentaire Territorial



PAYS DE
CHAUMONT

syndicat mixte

ALIMENTAIRE MON CHER !

Dans un monde de près de huit milliards de personnes, où les différences sont exacerbées et mises en avant, il perdure néanmoins des liens qui nous unissent, tel qu'un repas partagé. L'alimentation nous relie tous : nous avons tous besoin de nous nourrir, nous dépendons d'elle, nous survivons grâce à elle et elle peut même être une source de bonheur.

De même, en France, l'alimentation fait partie de notre identité, de nos habitudes et de notre culture. Films, émissions de télévision et podcasts célèbres sont consacrés à ce thème et parmi les succès annuels de vente se retrouvent des livres de cuisine. L'alimentation fait même partie de nos interactions avec les autres, tels des discussions quotidiennes sur la nourriture, les gourmets partageant sans tarder leurs recettes gastronomiques via les réseaux sociaux. Qui n'a jamais publié une photographie de son plat du jour ou de son mets préféré ?

Cependant, il existe aujourd'hui une urgence environnementale et une demande sociale qui nécessite de faire évoluer notre système alimentaire. Les collectivités sont en première ligne de la transition écologique, sociale et économique, et sont un acteur incontournable d'un développement territorial durable.

Les élus du Syndicat Mixte du Pays de Chaumont ont souhaité mettre en œuvre des actions par un Projet Alimentaire Territorial afin de créer de nouvelles dynamiques, du producteur au consommateur final. En actionnant ce levier, nous pouvons tous être acteurs pour tendre vers un modèle alimentaire respectueux de la santé des hommes, de la nature et du climat.



Stéphane Martinelli
Président
du Pays de Chaumont



Direction de publication : **Stéphane Martinelli & Olivier Billiard** Rédaction : **Mélanie Vachet**
Conception graphique et mise en page : **La_commande** Imprimeur : **à définir**
Commission paritaire : ISSN : Dépôt légal : à parution

La reproduction et la diffusion totale ou partielle des textes de cette publication sont possibles pour toute utilisation non commerciale, en l'état et sans modification. Les illustrations ne peuvent être utilisées qu'en lien avec les textes auxquels elles se rapportent. Dans tous les cas, les contenus reproduits devront être crédités et porter la mention suivante : "Le Magazine du Projet Alimentaire du Pays de Chaumont"

Cette publication est mise à disposition gratuitement en format numérique via nos réseaux sociaux

LE MENU DU PAT

LE PAYS MONTRE PATTE BLANCHE

- 1- Son fonctionnement et ses missions 4
- 2- Les spécificités du territoire du Pays de Chaumont 5
- 3- En route vers le PAT 6

LE PAT PASSE À LA CASSEROLE

- 1- Le système alimentaire, Kezako ? 6
- 2- Le PAT, un projet ambitieux pour plusieurs dimensions 7
- 3- Qu'est-ce qui ressortira du PAT du pays de Chaumont 7

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE, IL N'Y A QU'UN PAT

- 1- La gouvernance du PAT du Pays de Chaumont 8
- 2- La méthodologie 9

LES PIEDS DANS LE PAT

- 1- Interview d'Olivier Billiard 10
- 2- La référente technique du PAT 10

LE LOCAL CONTRE-ATTAQUE

- 1- Quizz : Quel locavore êtes-vous 11

PORTRAIT DU BARROIS AU BASSIGNY

- 1- La ferme en quelques chiffres 12
- 2- Zoom sur les SIQO 13
- 3- Décode ton oeuf 13
- 4- Quelle ferme pour demain 14
- 5- Que mange-t'on dans les assiettes de nos cantines 14
- 6- Le cantinier sur les réseaux 14

C'EST TOQUER DE GÂCHER

- 1- Dis moi ce que tu jettes... 15
- 2- La recette d'un bon compost 15

POUR TA SANTÉ GARDE LA PATATE

- 1- La santé et ses facteurs 16
- 2- Prévenir grâce à son alimentation 16
- 3- Le Contrat Local de Santé 16

DES BONS PLANS PLEIN LE PANIER

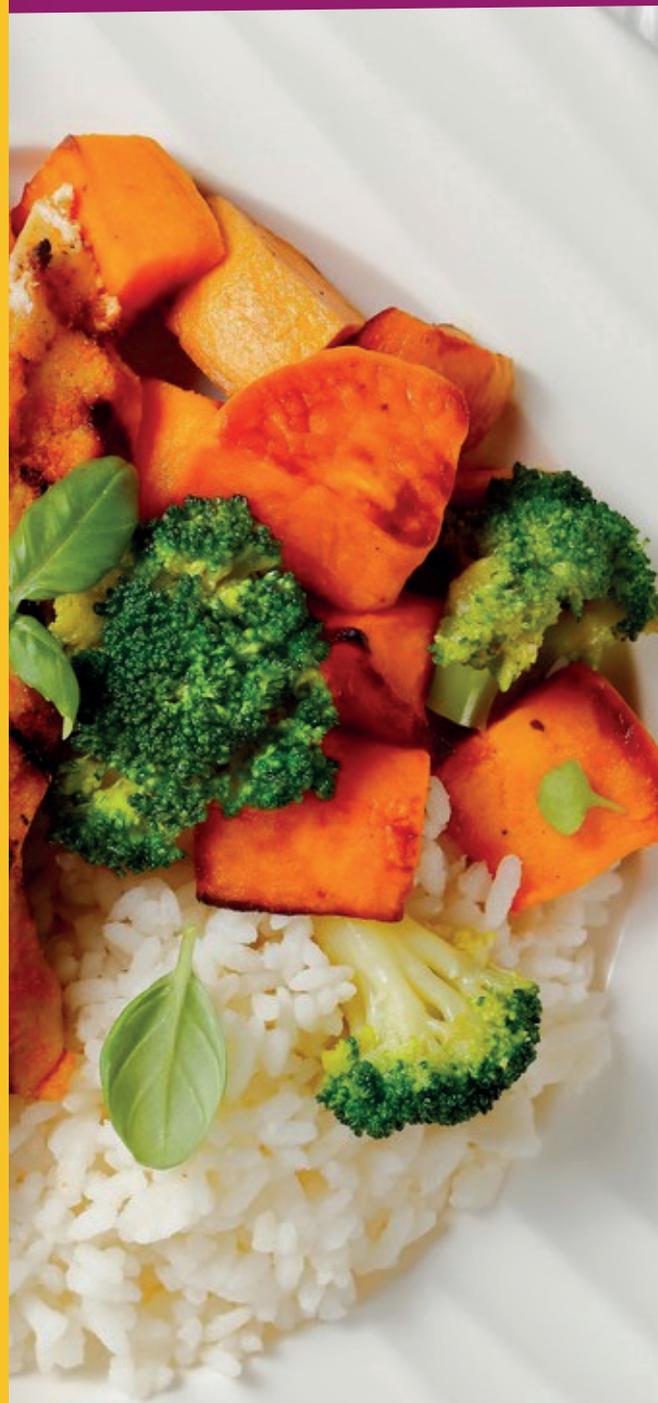
- 1- La consommation sur le territoire du Pays de Chaumont 17
- 2- Marché dans le coin 17
- 3- Le pense bête pas bête 17

UN GUIDE DE SAISON AUX PETITS OIGNONS

- 1- Le calendrier des légumes 18

INFOS PRATIQUES

- 1- Le glossaire 19
- 2- Le programme LEADER 19
- 3- Le jeu-concours 19



PRÉCAUTIONS D'USAGE

Issu de recherches et d'échanges, Le Mag contient quelques partis pris et quelques oublis et c'est bien normal. Libre à chacun de s'approprier l'outil et de l'enrichir à sa sauce.

Posologie usuelle :

À consommer chaque semestre sans modération

Effets désirables :

Il se peut que le lecteur se découvre une passion dévorante pour son territoire et peut-être même qu'il sera consom'acteur !

LE PAYS DE CHAUMONT

MONTRE PATTE BLANCHE

LE SYNDICAT MIXTE DU PAYS DE CHAUMONT CRÉÉ EN 2016, QUI ASSOCIE L'AGGLOMÉRATION DE CHAUMONT, LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES MEUSE ROGNON ET LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DES 3 FORÊTS.

Il a pour objectif de travailler à l'aménagement et au développement d'un vaste territoire, le Pays de Chaumont, un bassin de vie regroupant 151 communes et environ 65 000 habitants, en mutualisant les actions et les moyens pour les trois territoires qu'il regroupe.



1 SON FONCTIONNEMENT ET SES MISSIONS

Contrairement aux "Territoires institutionnels et statutaires" tel que les communautés de communes et communautés d'Agglomération, qui travaillent avec une logique de gestion et de compétences, le Syndicat Mixte du Pays de Chaumont est un "**Territoire de projets**".

Il est pensé comme un programme d'actions locales faisant passer le projet avant les réalités institutionnelles, en répondant au mieux aux attentes et aux besoins de la population de son territoire.

Dans le cadre de ces missions, il a pour rôle de favoriser, soutenir et coordonner des projets de territoire.

LES MISSIONS DU PAYS

Le Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT) : Harmoniser l'aménagement de son territoire

Les fonds européens LEADER : Financer des projets innovants en milieu rural en tant que Groupe d'Action Local

Les Fonds d'Intervention pour les Services, l'Artisanat et le Commerce : (clôturé en 2023) Maintenir et dynamiser le commerce de proximité, favoriser le développement territorial

Le Contrat Local de Santé (CLS) : Améliorer la santé des habitants et réduire les inégalités de santé sur le territoire

le Projet Alimentaire Territorial (PAT) : Sensibiliser à une alimentation locale de qualité et de proximité

Le réseau Bistrot De Pays® : Animer un réseau de proximité et de terroir autour des Bistrots de Pays

Les Petites Cités de Caractère® : Valoriser le patrimoine des Petites Cités de Caractère du Territoire (Bourmont, Vignory, Châteauvillain)



LA HAUTE-MARNE



* Communauté de communes

2 LES SPÉCIFICITÉS DU TERRITOIRE DU PAYS DE CHAUMONT

Le Pays de Chaumont s'intègre au sein d'un **espace rural de grande envergure**, entre le Sillon Lorrain à l'Est, et les premières couronnes de la métropole parisienne à l'Ouest.

La dimension rurale du territoire génère des **problématiques d'aménagement spécifiques**, dans un contexte de diminution progressive de la densité de population : maintien des services indispensables à la vitalité des espaces ruraux, vieillissement de la population et dépendance de la voiture.

LE TERRITOIRE



151 COMMUNES



62 665 HABITANTS

20 717 € salaire médian



249 979 HECTARES

45 % de forêt et un territoire couvert par le parc naturel de forêts

LES 3 EPCI



AGGLOMÉRATION DE CHAUMONT



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
MEUSE-ROGNON



LE PAYS DE CHAUMONT

MONTRE PATTE BLANCHE

3 EN ROUTE VERS LE PAT DU PAYS DE CHAUMONT

En décembre 2022, le Syndicat Mixte du Pays de Chaumont a consulté ses élus dans l'objectif de réfléchir à répondre à l'appel à projet du Programme National pour l'Alimentation.

L'objectif est d'initier un changement de système alimentaire sur le territoire du Pays de Chaumont et de replacer la collectivité au centre d'une stratégie territoriale innovante et intégrée.

Avec plusieurs mois d'élaboration et une candidature finalisée, le Syndicat mixte s'est rendu en mars 2023 au Salon Internationale de l'Agriculture pour la remise des prix aux 35 lauréats, choisis parmi les 140 candidatures reçues.

Le projet Réconcilier les mangeurs avec leur assiette ! porté par le Syndicat Mixte du Pays de Chaumont, a été salué pour la qualité de sa proposition par les ministres Marc Fesneau, Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, et Agnès Firmin Le Bodo, Ministre déléguée auprès du ministre de la Santé et de la Prévention.

L'AVENTURE DU PAT EST DÉSORMAIS LANCÉE !



M. Martinelli avec Marc Fesneau, Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire

LE PAT PASSE

À LA CASSEROLE

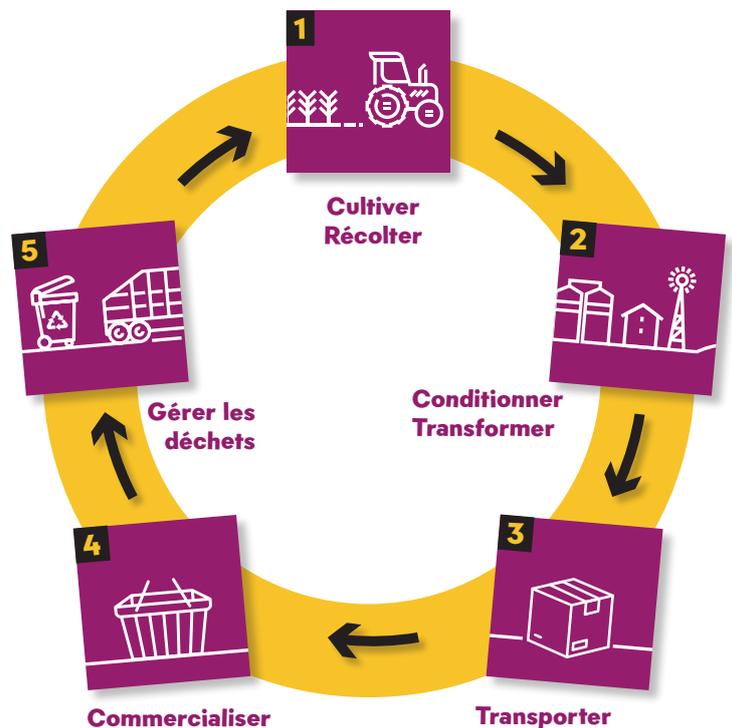
La loi "Climat et résilience" n°2021-1104 du 22 août 2021 prévoit une stratégie d'orientations de la politique de l'alimentation durable, respectueuse de la santé humaine, favorisant la *résilience*¹ des systèmes agricoles et alimentaires territoriaux.

Un Projet Alimentaire Territorial est un projet collectif visant à favoriser les *synergies*² entre acteurs locaux (producteurs, transformateurs, commerçants, collectivités, acteurs de la société civile et consommateurs). Il s'appuie sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux du bassin de production, du bassin de consommation et analyse de l'environnement. Il identifie les atouts ainsi que les contraintes du territoire.

Enfin, il met en lumière les initiatives locales, identifie et accélère les nouvelles, et surtout propose aux consommateurs de participer à l'essor de son territoire.

1 LE SYSTÈME ALIMENTAIRE, KÉSAKO ?

Le système alimentaire désigne l'ensemble des étapes nécessaire à nourrir une population



2 LE PAT, UN PROJET AMBITIEUX POUR PLUSIEURS DIMENSIONS



Une dimension économique

structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, contribution à l'installation, d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles



Une dimension sociale

éducation alimentaire, nutrition et santé, création de liens, accessibilité sociale, don alimentaire et valorisation du patrimoine gastronomique



Une dimension environnementale

développement de la consommation de produits locaux et de qualité, valorisation d'un nouveau mode de production agro-écologique, dont la production biologique, préservation de l'eau et des paysages (urbanisme et aménagement), lutte contre le gaspillage alimentaire



3 QU'EST QUI RESSORTIRA DU PAT DU PAYS DE CHAUMONT ?

Un diagnostic du bassin de production, du bassin de consommation et une analyse de l'environnement local,

Une culture territoriale autour des initiatives existantes et de projets pilotes,

Des passerelles entre acteurs, du consommateur au producteur, entre rural et urbain, pour une vie économique et sociale dynamique,

Une approche systémique³ permettant d'ouvrir l'approche du PAT à de nouveaux acteurs du monde de la santé, de l'environnement, de la planification, du social, etc.

Une gouvernance⁴ alimentaire entre tous les acteurs

Un plan d'action partagé et des leviers opérationnels pour sa mise en œuvre.

¹ Être capable de se remettre des impacts négatifs - ² Mise en commun de plusieurs actions pour un effet unique et économisant les moyens négatifs

³ Qui s'intéresse aux interactions possibles entre les maillons - ⁴ Ensemble d'étapes de coordination des actions autour d'une thématique commune

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

IL N'Y A SOUVENT QU'UN PAT

L'ALIMENTATION EST UN SUJET TRANSVERSAL QUI PERMET DE RELIER DIFFÉRENTES FONCTIONNALITÉS DU TERRITOIRE TOUT EN AUGMENTANT SA RÉSILIENCE.

1 LA GOUVERNANCE DU PAT DU PAYS DE CHAUMONT

La mise en place d'une gouvernance alimentaire doit faciliter la construction collective d'une politique alimentaire territoriale, qui encourage les circuits courts et de proximité, et travaille à une meilleure durabilité de ces derniers.

La gouvernance de la chaîne alimentaire inspire de partenariat direct et transparent entre l'ensemble des acteurs du système alimentaire, créateur de liens sociaux à une échelle locale et facteur de développement de l'économie productive pour les zones rurales du territoire.



Comité de pilotage **COPIL** élus, partenaires institutionnels et consulaires

- Assurer le suivi du PAT
- Approuver les propositions du COTECH
- Évoquer les éventuelles difficultés
- Valider les livrables



Comité technique **COTECH** techniciens partenaires, représentants professionnels, sociétés civiles

- Construire le plan d'action
- Mobiliser les acteurs
- Mutualiser les connaissances et les compétences



Ateliers de travail membres représentants les structures des thématiques de l'alimentation, la solidarité, l'économie et l'environnement

- Apporter une expertise sur une thématique précise
- Construction et mise en place des actions concrètes

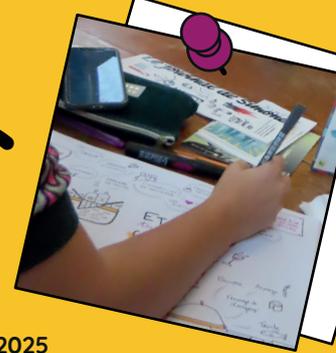
2 LA MÉTHODOLOGIE DU PAT

Première phase

Un diagnostic du système alimentaire local et définition de la balance alimentaire (Comité de pilotage, Ateliers agents et élus, Focus groups, diagnostic de terrain)

Deuxième phase

Co-construction de la stratégie alimentaire locale, mise en œuvre et impulsion du PAT (Séminaires, ateliers par thématiques, plan d'action et feuille de route)



COPIL
janvier 2025
Validation finale du plan d'action et élaboration de la feuille de route

SÉMINAIRE
27/06/2024
définition des objectifs opérationnels et les chantiers du PAT

ANIMATION
2025/2026
Mise en œuvre et impulsion du PAT

ATELIER AGENTS/ÉLUS
13/02/2024
S'interroger sur les liens entre le système alimentaire et les collectivités

COPIL
25/01/2024
Mise en place de la gouvernance

FOCUS HABITANTS
02/04/2024
Aborder les pratiques et les habitudes alimentaires, les attentes, les besoins et les difficultés

RESTITUTION DU DIAGNOSTIC
courant mai 2024
État des lieux du bassin de production et de consommation et analyse de l'environnement.

ATELIER DE TRAVAIL PAR THÉMATIQUE
octobre-novembre 2024
Déclinaison opérationnelle des chantiers

COTECH
septembre 2024



Départ

Arrivée

AUXILIA est un cabinet de conseil qui accompagne les collectivités et entreprises dans leur transition vers un développement résilient, en mobilisant les acteurs pour imaginer leur territoire de demain et mettre en œuvre le changement. Il accompagne le Syndicat Mixte du Pays de Chaumont sur l'élaboration du Projet Alimentaire Territorial.

1 L'INTERVIEW

Ce magazine est une revue d'information, d'interprétation et de divertissement autour du Projet Alimentaire Territorial du Pays de Chaumont.

Je vous invite à lire ce premier numéro qui relaye notre territoire et ses enjeux sociétaux. On y abordera l'agriculture, la consommation, le savoir-faire local et le patrimoine gastronomique, l'environnement, la santé, le développement économique mais également la justice sociale.

Il vous donnera, tout du moins nous l'espérons, la capacité à faire les bons choix en tant qu'acteur : producteur, transformateur, distributeur, mangeur et acheteur. Il vous mettra au défi de manière ludique, comme réel moyen de réconcilier vos pratiques et de participer au changement de modèle pour demain.

Bonne lecture !



Olivier Billiard
Maire de Poulangy,
Vice-président du SMPC
et élu référent au PAT

UNE QUESTION, UN PROJET, UNE INITIATIVE À PARTAGER ?

Contactez Mélanie par mail
patpaysdechaumont@gmail.com
ou par téléphone 03 25 35 36 94
07.86.02.63.79



2 LA RÉFÉRENTE TECHNIQUE

SON RÔLE DANS LE PAT :

- Élaboration et animation du programme PAT
- Diagnostic de territoire,
- Émergence de projet,
- Pilotage des instances et accompagnement aux définitions des enjeux,
- Actions de communication,
- Et suivi financier du budget du programme



Mélanie Vachet,
Chargée de mission
Projet Alimentaire Territorial
Syndicat Mixte du Pays
de Chaumont



L'INFO EN +

Animation et développement du réseau
Bistrot de Pays sur le territoire

Déf : **LOCAVORISME OU MOUVEMENT LOCAVORE**, n. m. Mouvement encourageant les consom'acteurs à acheter des produits frais de proximité et de saison, afin de contribuer au développement durable.

QUIZZ :

QUEL LOCAVORE ÊTES-VOUS ?

1) **Quand est-il né le mot « locavorisme » ?**

- a Au XIX^{ème} siècle
- b Au XX^{ème} siècle
- c Au XXI^{ème} siècle

2) **Manger local, c'est...**

- a Manger des produits issus de tout le territoire français
- b C'est tendance
- c C'est soutenir l'économie locale, les petits producteurs

3) **Pour vous, bien manger c'est ?**

- a Se faire plaisir
- b J'ai bien mangé, j'ai bien bu
J'ai la peau du ventre bien tendue
- c Manger des produits de qualité et de saison

4) **Un produit de saison est ...**

- a ...en vente toute l'année
- b ...un produit dont le producteur a respecté les cycles naturels de croissance et de production
- c ...est plus coûteux que les autres

5) **La Pastèque en été ?**

- a Oui mais lorsque je vais en vacances en Grèce ou en Turquie. Pas de bol cette année, je vais en Bretagne...
- b J'adore, c'est trop rafraîchissant !
- c D'abord, je vérifie la provenance. Je préfère choisir celle de France plutôt que celle la Russie

6) **La fine champenoise ...**

- a ...distillée à partir de vins effervescents
- b ...issu de Champigny-sur-Marne
- c ...une eau de vie de champignon

7) **Madame Tomate a parcouru 2 400 km en janvier pour être dans l'assiette de mon fils à la cantine**

- a Ce n'est pas normal ! Elle a voyagé plus que moi l'année passée...
- b Ça craint, pour pousser la tomate a besoin de soleil et chaleur. Elle provient donc de serres industrielles.
- c Elle est bien rouge, donc elle est à maturité.

8) **Comment se nomme la fromagerie qui a créé un fromage célèbre dans le monde entier ?**

- a Les fromagers de Chevillon
- b La divine fromagerie
- c La sublime fromagerie

9) **Qu'est-ce que la tarte en Quemeu blanc ?**

- a Une spécialité culinaire de Chaumont
- b Une tarte au fromage de Chevillon
- c Une tarte cuisinée à l'occasion de Pâques

10) **Qui a dit : Pour obtenir les meilleurs résultats, vous devez parler à vos légumes.**

- a Louise Michel
- b Charles De Galles
- c Marie Calvès

Bonus : Qu'appelle-t-on la princesse du Barrois ?

Calculer votre score

Si vous avez 8 et + de bonnes réponses : vous êtes incollable ! Vous attachez une importance aux produits frais et de saison en provenance du maraîcher du village voisin. Même que vous y aller en vélo avec votre totebag en tissu !

Entre 4 et 8 bonnes réponses : vous avez un potentiel semi-locavore. Vous souhaitez en connaître d'avantage sur les produits locaux mais vous n'êtes pas prêts à vous passer de votre huile italienne...

Moins de 4 bonnes réponses : vous êtes plutôt un locavore international, vous partez de loin mais votre potentiel de progression est énorme !

solutions : 1) a 2) c 3) c 4) b 5) c 6) a 7) b 8) b 9) a 10) b bonus : la truffe noire

PORTRAIT DU BARROIS

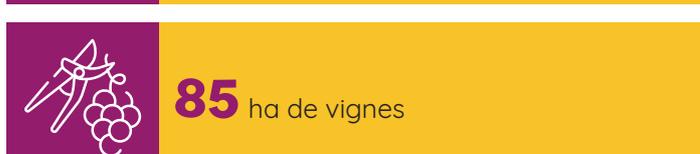
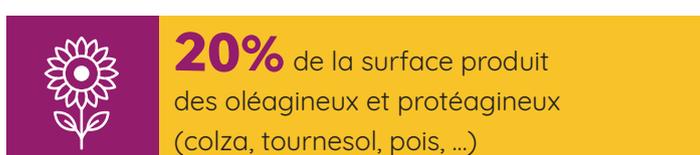
AU BASSIGNY

1 LA FERME EN QUELQUES CHIFFRES

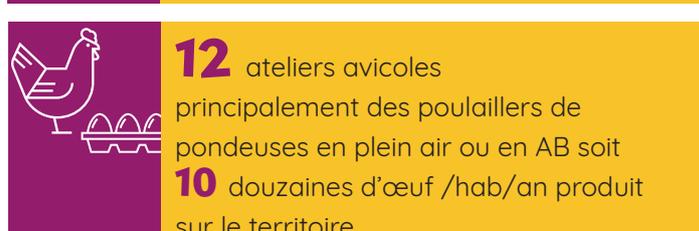
Nos exploitants et leurs exploitations



Nos surfaces agricoles



Notre potentiel nourricier



Sources issus du recensement agricole de 2020 de l'Agreste et les données du diagnostic de la Chambre d'Agriculture de la Haute-Marne

Déf **LA SURFACE AGRICOLE UTILE (SAU)** est un concept statistique destiné à évaluer le territoire consacré à la production agricole. La SAU est composée de terres arables (grande culture, cultures maraichères, prairies artificielles, jachères, cultures sous abri, jardins familiaux...), surfaces toujours en herbe (prairies permanentes, alpages), cultures pérennes (vignes, vergers...). Elle n'inclut pas les bois et forêts.

2 ZOOM SUR LES SIQO

Soyez incollables sur les Signes officiels d'Identification de la Qualité et l'Origine ! En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître les produits qui bénéficient d'un SIQO

Garantie de l'origine du terroir et du territoire

AOC : L'appellation d'Origine Contrôlée désigne des produits répondant aux critères de l'AOP. Elle constitue une étape vers l'AOP et permet la protection de la dénomination sur le territoire français en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen.

AOP : Avec une Appellation d'Origine Protégée (AOP), le produit dit d'où il vient : son nom est celui d'un lieu emblématique de son territoire d'origine. L'AOP témoigne d'une culture, d'une tradition et d'un savoir-faire. Depuis la matière première jusqu'au produit fini, où toutes les étapes de son élaboration sont réalisées dans ce territoire et sont décrites précisément dans un cahier des charges.

IGP : L'IGP témoigne d'un univers et vient consacrer un savoir-faire ancré dans un territoire. Les étapes de son élaboration qui lui donnent sa spécificité sont réalisées dans son territoire et décrites précisément dans un cahier des charges.



Garantie de l'environnement et du bien-être animal

AB : Les produits identifiés par les logos Agriculture biologique garantissent qu'ils sont issus d'une production qui respecte l'environnement, qui assure un haut niveau de bien-être animal et favorise les ressources locales.

Garantie d'une qualité supérieure

LR : Le Label Rouge est un signe national d'une qualité supérieure en comparaison à un autre produit similaire

Garantie d'une recette traditionnelle

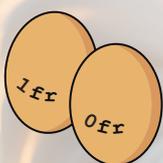
STG : La Spécialité Traditionnelle Garantie correspond à un produit dont les qualités sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition



3 DÉCODE TON OEUF

Selon une étude de l'institut technique agricole, chaque habitant a consommé 229 œufs en 2023 et 85% des consommateurs estiment important que les œufs achetés soit français. **Mais comment le savoir ? Il suffit de lire le code inscrit sur la coquille de l'œuf.**

Le premier chiffre permet au consommateur de connaître le mode d'élevage des poules pondeuses et donc leurs conditions de vie, parmi 4 types d'élevages répertoriés en 4 codes. Les deux lettres suivantes permettent d'identifier le pays de ponte : FR pour France.



Élevage biologique (0) :

- ✓ nourriture biologique
- ✓ parcours extérieurs

Élevage en plein air (1) :

- ✓ parcours extérieur dans la journée
- ✓ œufs Label Rouge



Élevage au sol / en volière (2) :

- ✓ libre à l'intérieur d'un local
- ✓ pas de sortie en extérieur
- ✓ fenêtres optionnelles

Élevage en cage aménagée (3) :

- ✓ production française la plus importante
- ✓ hébergements en groupes de 16 poules 1 feuille A4/poule !
- ✓ aire de picotage et de grattage
- ✓ pas de lumière naturelle

LA BOITE NE FAIT PAS L'ŒUF MAIS SON PRIX OUI !

(le prix varie en fonction des marques distributeur pour un même œuf)



PORTRAIT DU BARROIS

AU BASSIGNY

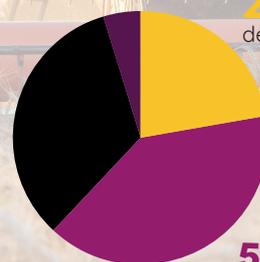
4 QUELLE FERME POUR DEMAIN ?

En 2020, 953 chefs et co-exploitants sont à la tête des exploitations agricoles sur le territoire du Pays de Chaumont (source AGRESTE, Recensement Agricole de 2020). Ils sont moins nombreux et plus âgés qu'en 2010. Plus d'un quart des exploitations (129 sur 678) du territoire sont dirigées par au moins un exploitant qui a dépassé 60 ans. Dans ces dernières, plus d'un tiers déclarent ne pas savoir ce que va devenir leur exploitation dans les trois prochaines années.

6% disparition au profit d'un agrandissement

29% pas de départ prévu

43% ne savent pas



51% reprise par un coexploitant, famille ou tiers

5 QUE MANGE-T-ON DANS LES ASSIETTES DES CANTINES DU TERRITOIRE ?

La Loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite loi "EGAlim", complétée par la loi du 22 août 2021 portant sur le climat, dite loi "Climat et résilience", prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privé à partir du 1er janvier 2022. réçues.

La restauration collective représente près de 4 milliard de repas servis par an dans plus de 90 000 cantines, hôpitaux, d'EPHAD, d'entreprises...

Chaque année, une campagne obligatoire nationale de remontée de données est organisée durant le premier trimestre de l'année. Ces données collectées sont visibles sur la plateforme Ma Cantine. qui accompagne les acteurs de la restauration collective à proposer une alimentation de qualité, saine et durable.



Ce qu'il faut retenir



20% de bio à la cantine



50% de produits de qualité

Que dit la loi ?

3 objectifs simples



Meilleure rémunération



Meilleure qualité



Alimentation saine

En restauration collective

Informations & labels



1 repas végétarien par semaine



6 LE CANTINER SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Guillaume Delsaux est cuisinier pour un lycée de Bressuire et est devenu une vedette sur les réseaux sociaux. Depuis décembre 2020, il crée des vidéos informatives de cuisine visant à faire passer un message. Engagé contre la malbouffe, il met en lumière certaines problématiques rencontrées dans son quotidien telles que le gaspillage ou l'équilibre alimentaire avec humour. Pour suivre ses aventures, c'est par ici :



LeCantinier



guillaume-delsaux



@lecantinier



@lecantinier



C'EST TÔQUER DE GÂCHER !

1 DIS-MOI CE QUE TU JETTES ... JE TE DIRAI COMMENT RÉDUIRE TES DÉCHETS

En janvier 2022, le Syndicat Départemental d'Énergie et des Déchets 52 a mené une étude pour connaître les habitudes de jeter des Haut-Marnais. Les résultats mettent en lumière un lien étroit entre les déchets fermentescibles provenant du gaspillage alimentaire et la nécessité de composter. Les chiffres sont suffisamment éloquents pour que le SDED 52 décide de prendre le taureau par les cornes et de renforcer son engagement en faveur de la réduction des déchets ménagers !

S'agissant du problème du gaspillage alimentaire, le SDED 52 n'a pas pour mission de faire le gendarme auprès des habitants. Il se désole de la situation et sensibilise, alerte et invite à un comportement plus responsable en matière de consommation alimentaire.

les chiffres du gaspillage alimentaire :

23 % de déchets (52 kg/an/hab.)
potentiellement compostables dans la poubelle noire des Haut-Marnais don t :

11 % de fruits et légumes crus, des produits laitiers et autres aliments non consommés (6 kg/an/hab.).

POUR ÉVITER DE JETER LES AUTRES DÉCHETS ORGANIQUES DANS LA POUBELLE NOIRE, LA SOLUTION RÉSIDE DANS UNE PRATIQUE SIMPLE ET EFFICACE : LE COMPOSTAGE.

Pour que le compostage devienne une pratique générale, le SDED 52 s'investit aux côtés des habitants et des collectivités pour promouvoir et faciliter l'accès au compostage. Il propose d'ici 2026, 150 points de compostage collectifs. Installés au coin de la rue dans un espace adapté, ils faciliteront la pratique du compostage pour les habitants ne disposant pas de jardin. Pour le centre-ville de Chaumont, le SDED 52 propose la mise en place d'abri-bacs à compost où les habitants pourront déposer leurs déchets de cuisine. Une collecte en vélo-cargo sera ensuite organisée pour réduire l'impact environnemental.

Enfin, pour les personnes disposant d'un jardin, le SDED 52 offre la possibilité d'acquérir à tarif préférentiel, un composteur en bois (30 ou 40 € selon le modèle) pour traiter soi-même, à la maison, ses déchets de cuisine et du jardin, pour pas un radis !

UN DOUTE, UNE QUESTION ?

Contactez le SDED 52 au 03 25 35 09 29
ou par mail sded52@sded52.fr



2 LA RECETTE D'UN BON COMPOST

Pour un bon compost, il faut mettre les apports suivants :

2/3 de matières humides et riches en azote
(fanés, épluchures, légumes et fruits abîmés, sachet de thé...)

1/3 de matières sèche et riche en carbone
(petites branches, mouchoirs, journaux, copeaux de bois...)

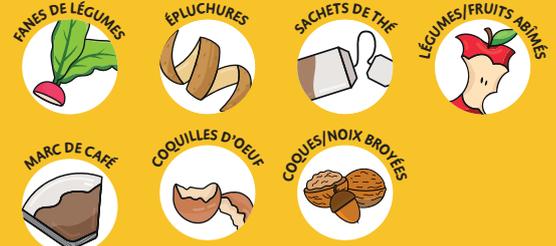
Pour un bon compost, il faut respecter les règles d'or suivantes :

de l'eau en petite quantité
Le tas doit toujours être humide et ne pas ruisseler

de l'air
Aérer rapidement le tas de compost deux fois par mois à l'aide d'une fourche

je peux déposer dans mon composteur

Déchets de cuisine



Déchets de maison et de jardin



j'évite de déposer dans le bioseau

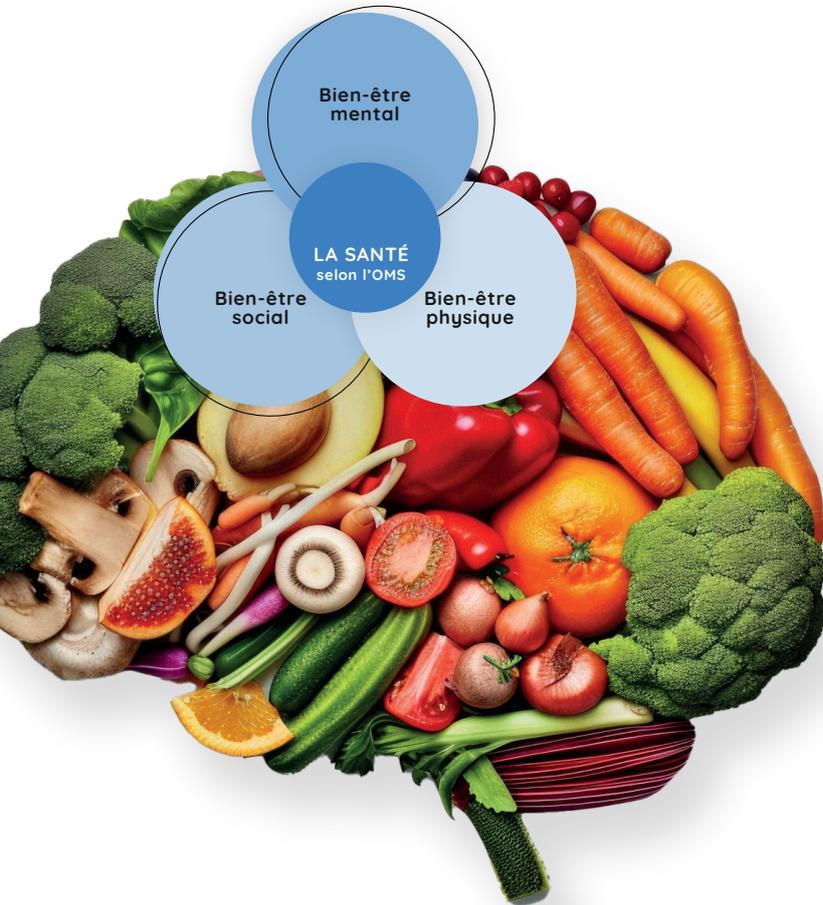
Autres Déchets de cuisine



Plus d'informations
sur www.sded52.fr
ou sur l'appli du SDED 52
(à télécharger gratuitement sur
le Google Play et l'Apple Store)

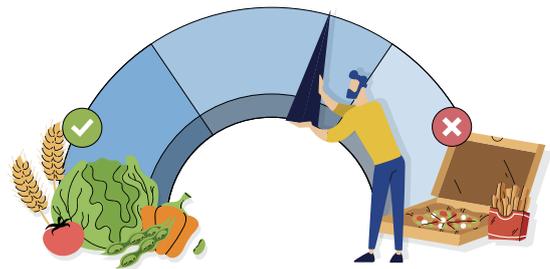
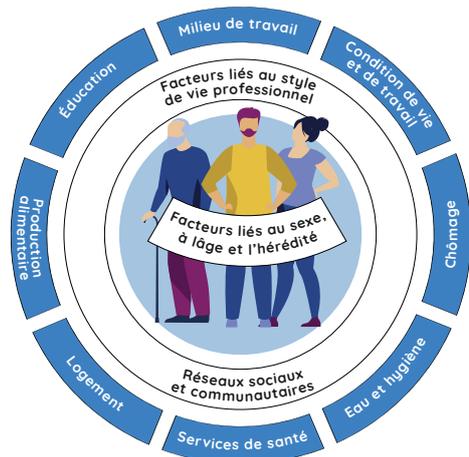
1 LA SANTÉ ET SES FACTEURS

La santé de chaque individu est soumise à un ensemble de facteurs que l'on nomme des déterminants. Il s'agit de facteurs individuels, sociaux, économiques et environnementaux



2 PRÉVENIR GRÂCE À SON ALIMENTATION

La nutrition (l'alimentation et l'activité physique) a un rôle majeur dans la prévention des maladies. Avoir une alimentation saine permet de se protéger contre les maladies chroniques non transmissibles telles que le cancer, le diabète ou les maladies cardio-vasculaires.



20% des cancers seraient dû à notre alimentation
(Source : OMS-CIRC)

3 LE CONTRAT LOCAL DE SANTÉ

Le contrat local de santé du Pays de Chaumont est un outil qui permet de réduire les inégalités territoriales et sociales de santé.

Depuis 2020, afin d'améliorer le parcours de santé des habitants (axe 1 du CLS), des actions visant à renforcer les connaissances, les compétences et le pouvoir d'agir en matière d'alimentation et d'activités physiques sont proposées.

Plusieurs acteurs y contribuent par des animations autour de l'alimentation comme le programme Nutrition et sensorialité de la Maison de la nutrition, qui consiste à intégrer l'éducation alimentaire et sensorielle, en utilisant les principes de l'éducation au goût, en complémentarité de l'éducation nutritionnelle dans les pratiques quotidiennes des professionnels de proximité des enfants (accueils périscolaires)



DES BONS PLANS

PLEIN LE PANIER

1 LA CONSOMMATION SUR LE TERRITOIRE



13,20% c'est le taux de pauvreté en 2021 sur le territoire du Pays de Chaumont (source INSEE) Tandis que le niveau de vie des ménages les plus aisés augmente fortement, celui des ménages le plus modeste diminue.



57% de la population du territoire est dépendante de la voiture et 21% de la population du territoire a plus de 20 minutes de distance à parcourir pour se rendre à une grande surface (source INSEE)

2 MARCHÉ DANS L'COIN

Mardi	Jeudi	Samedi	Dimanche
Nogent de 8h à 12h avenue du 8 mai	Andelot après-midi	Nogent de 8h à 12h Place Charles de Gaulle	Froncles de 9h à 12h rue du 1 ^{er} mai
		Les Halles de Chaumont de 7h30 à 13h	Camp artistique SIMONE Châteauvillain de 10h à 13h



3 LE PLASTIQUE, CE N'EST PAS FANTASTIQUE

Le plus souvent ingurgité par l'eau, surtout si elle est embouteillée, ses nanoplastiques minuscules et invisibles se trouvent également en fort taux dans les fruits de mer, la bière et le sel

Certains plastiques perturbent le bon fonctionnement des hormones thyroïdiennes et sexuelles. Ils peuvent également avoir des effets sur la flore intestinale, qui joue un rôle clef dans notre santé.

3 LE PENSE-BÊTE PAS BÊTE

Si tu manges des fruits et des légumes venus du bout du monde, tu dois savoir qu'ils sont cueillis verts, pour avoir le temps de mûrir n route. Quand tu les manges, ils sont mûrs mais ils ont moins de goût

A l'instant où les fruits sont cueillis, ils commencent à perdre leurs vitamines. Plus ils voyagent, moins ils en ont. Produire des fruits ou des légumes sous serre en hiver consomme plus de carbone qu'à sa saison

Alors, si tu as envie de tomates en janvier, fais des conserves ou congèles tes fruits à la pleine saison. Ils conserveront l'essentiel de leurs qualités gustatives et nutritives

UN GUIDE DE SAISON AUX PETITS OIGNONS

JUILLET

Ail
Artichaud
Asperge
Aubergine
Betterave
Blette
Brocoli
Carotte
Céleri-branche
Chou Romanesco
Concombre
Courgette
Epinard
Fenouil
Haricot vert
Laitue
Oignon
Petits pois
Poivron
PDT
Radis

SEPTEMBRE

Ail	Chou blanc	Courgette	Poireau
Artichaud	Chou de bruxelles	Epinard	Poivron
Aubergine	Chou-fleur	Fenouil	PDT
Betterave	Chou frisé	Fris�e	Potiron
Blette	Chou Romanesco	Haricot vert	Radis
Brocoli	Chou rouge	Laitue	
Carotte	Concombre	Oignon	
Céleri-branche	Courge	Patate douce	

OCTOBRE

Ail	Chou de bruxelles	Epinard	PDT
Aubergine	Chou-fleur	Fenouil	Potiron
Betterave	Chou frisé	Fris�e	Radis
Blette	Chou rouge	Haricot vert	Rutabaga
Brocoli	Concombre	Laitue	Salsifi
Carotte	Courge	Oignon	Topinambour
Céleri-branche	Courgette	Panais	
Céleri-rave	Echalote	Patate douce	
Chou blanc	Endive	Poireau	

AOÛT

Ail
Artichaud
Aubergine
Betterave
Blette
Brocoli
Carotte
Céleri-branche
Chou blanc
Chou Romanesco
Chou rouge
Concombre
Courge
Courgette
Epinard
Fenouil
Fris e
Haricot vert
Laitue
Oignon

NOVEMBRE

Ail	Chou blanc	Endive	PDT
Artichaud	Chou de bruxelles	Epinard	Potiron
sauvage (ou carde)	Chou-fleur	Fenouil	Radis
Betterave	Chou frisé	Fris�e	Rutabaga
Brocoli	Chou rouge	M�che	Salsifi
Carotte	Citrouille	Navet	Topinambour
Céleri-branche	Courge	Oignon	
Céleri-rave	Crosne	Panais	
	Echalote	Poireau	

DÉCEMBRE

Ail	Chou blanc	Echalote	Panais
Aubergine	Chou de bruxelles	Endive	Patate douce
Betterave	Chou-fleur	Epinard	Poireau
Blette	Chou frisé	Fenouil	PDT
Brocoli	Chou rouge	Fris�e	Potiron
Carotte	Concombre	Haricot vert	Radis
Céleri-branche	Courge	Laitue	Rutabaga
Céleri-rave	Courgette	Oignon	Salsifi
			Topinambour

LE GLOSSAIRE DU PAT

BDP : Bistrot de Pays®

CLS : Contrat Local de Santé

COFIL : Comité de pilotage

COTECH : Comité technique

EGALIM : loi issue des Etats Généraux de l'Alimentation

EPCI : Etablissement Public de

Coopération Intercommunal

EPCL : Etablissement Public de

Coopération Locale

FISAC : Fond d'Intervention pour les Services, l'Artisanat et le Commerce

LEADER : Liaison entre Actions de Développement de l'Économie Rurale

PAT : Projet Alimentaire Territorial

PCC : Petites Cités de Caractère®

PNA : Programme National

Alimentaire

SAT : Système Alimentaire de Territoire

SCoT : Schéma de Cohérence Territorial

SIA : Salon International de l'Agriculture

SIQO : Signes d'Identification de Qualité et d'Origine

SMPC : Syndicat Mixte du Pays de Chaumont

PROGRAMME LEADER

Des subventions européennes possibles pour des projets de valorisation de produits locaux et de circuits-courts



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales

- Vous êtes un privé ou un public ?
- Vous souhaitez créer un commerce de produits locaux ou un atelier de transformations de produits locaux d'origine fermière, agricole, viticole et artisanale
- Vous souhaitez développer une offre de proximité automatisées de distribution de produits locaux

Le Pays de Chaumont peut vous accompagner grâce au programme européen LEADER **N'hésitez plus contactez-nous au 03.25.35.36.94**

JEU CONCOURS

Participez à notre jeu concours et tentez de gagner un panier gourmand ou un composteur en bois

Nom et Prénom :

Courriel :

Adresse :

Téléphone :

- 1) Combien y a-t-il de communes sur le territoire du SMPC ?
- 2) Quelle est la quantité de grains produits par habitant par an sur le territoire ?
- 3) Combien d'exploitants ne connaissent le devenir de leur exploitation ?
- 4) Quel est le poids en déchets alimentaire d'un habitant du territoire par an ?
- 5) Quel est le taux de population qui à une distance de plus de 20 minutes à parcourir pour se rendre à la GMS la plus proche ?



Participation en ligne via le formulaire (en scannant le qr code) ou par coupon réponse à déposer dans la boîte aux lettres du Syndicat Mixte du Pays de Chaumont au 40bis avenue Foch 52 000 Chaumont



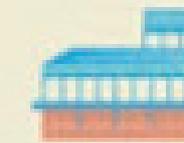
Tirage au sort effectué le 13 septembre 2024 et remise des lots à l'occasion du Po'pote Festival les 28 et 29 septembre 2024 dans Les Halles de Chaumont (présence obligatoire)

PÔ, Festival PÔTE

LA HAUTE-MARNE VOUS RÉGALE !

28 & 29
SEPTEMBRE
2024

REVIENT
#2^e édition
Nourrir l'Av



CHAU
— PL
MARCH

SYNDICAT MIXTE DU PAYS DE CHAUMONT 40 bis av. Mal Foch 52 000 Chaumont 03 25 35 36 94

