

LE MAG'

#1 - JUIN 2024

Qui envoie du PATé !

ce magazine vous est offert par le Pays de Chaumont

QUIZZ

Quel locavore
êtes-vous ?

page 11

Un guide de saison
aux petits oignons

page 19

Le PAT passe
à la casserole

Page 6-7

MAGAZINE DU PROJET ALIMENTAIRE DU PAYS DE CHAUMONT

Projet Alimentaire Territorial



PAYS DE
CHAUMONT

syndicat mixte

Nous vivons une époque où les enjeux alimentaires prennent une importance croissante dans notre existence. Que ce soit en matière de santé, de justice sociale ou d'écologie, la question de notre alimentation est centrale. C'est dans cette perspective que les élus du Pays de Chaumont ont souhaité initier un **Projet Alimentaire Territorial (PAT)**, une démarche ambitieuse qui vise à optimiser notre manière de produire, de distribuer et de consommer nos aliments.

L'alimentation est au cœur de notre quotidien et de notre identité. Elle influence notre équilibre de vie, notre bien-être et même notre environnement. C'est pourquoi il est important que nous réfléchissions à la manière de la rendre plus durable et accessible à tous.

Notre territoire a la chance de pouvoir compter sur une diversité de pratiques agricoles locales, alliant des méthodes traditionnelles aux techniques innovantes. Cette richesse est notre force. En travaillant ensemble, nous pouvons créer un modèle alimentaire durable et résilient, tout en soutenant nos agriculteurs et en garantissant à chacun un accès à une alimentation saine.

Les pratiques de chacun peuvent aussi être questionnées. Le développement des circuits courts auprès des particuliers ou des collectivités peut, par exemple, être un levier fort de ce projet tout en appuyant l'agriculture de proximité et l'économie locale.

Le PAT est une démarche collective qui demande l'implication de nombreux acteurs du territoire : producteurs, consommateurs, institutions et associations.

C'est ensemble que nous pourrons développer des actions adaptées à notre lieu de vie, respectueuses de l'environnement et bénéfiques pour notre économie locale !



Stéphane Martinelli
Président

Syndicat Mixte
du Pays de Chaumont



Direction de publication : **Stéphane Martinelli** Rédaction : **Mélanie Vachet et le Syndicat Mixte du Pays de Chaumont** Conception graphique et mise en page : **La_commande** Imprimeur : **KEVAL IMPRIM**
ISSN : **en cours** 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 Territorial du Syndicat Mixte du Pays de Chaumont".

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

LE MENU DU PAT

LE PAYS DE CHAUMONT 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, késako ? 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 du PAT 9

LES PIEDS DANS LE PLAT

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

LE LOCAL CONTRE-ATTAQUE

- 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 sociaux 14

C'EST TOQUÉ 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 17
- 2- Marchés dans le coin 17
- 3- Le plastique, ce n'est pas fantastique ! 17
- 4- Le pense-bête pas bête 17

INFOS PRATIQUES

- 1- Le glossaire 18
- 2- Le programme LEADER 18
- 3- Le jeu-concours 18

UN GUIDE DE SAISON AUX PETITS OIGNONS

- Le calendrier des légumes 19



PRÉCAUTIONS D'USAGE

Issu de recherches et d'échanges, Le Mag contient quelques partis pris et oublis et c'est bien normal. Libre à chacun de s'appropriier 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, 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, bassin de vie regroupant 151 communes et environ 63 000 habitants.



1 SON FONCTIONNEMENT ET SES MISSIONS

Le Syndicat Mixte du Pays de Chaumont est un "**Territoire de projets**", pensé comme un programme d'actions locales répondant au mieux aux attentes et aux besoins de la population de son territoire.

Il mutualise les moyens et met en oeuvre des projets pour les trois territoires qu'il regroupe.

Chaque collectivité est représentée par des élus membres, réunis en commissions et en comité syndical.

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 (GAL).

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



LE TERRITOIRE



151 COMMUNES



62 665 HABITANTS

20 717 € salaire médian



249 979 HECTARES

45 % de forêt et un territoire couvert en partie par le Parc national de forêts

* 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.

LES 3 EPCI



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 sur l'opportunité de 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.

Après 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 !



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

LE PAT PASSE

À LA CASSEROLE

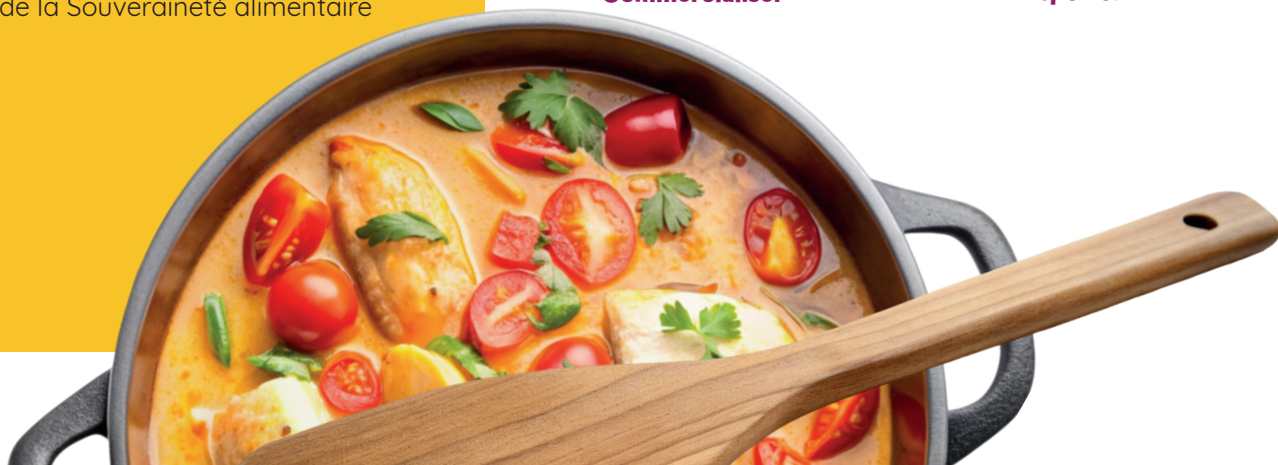
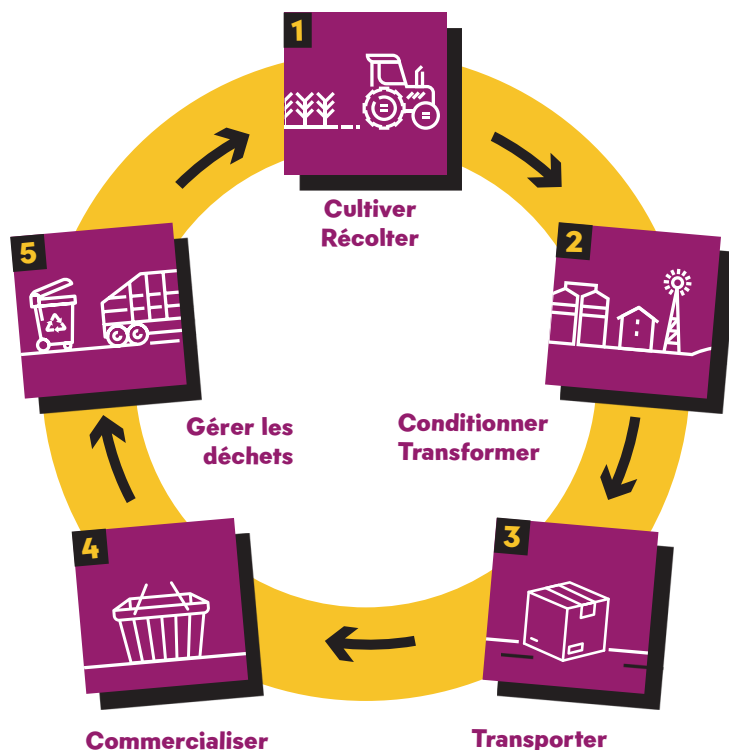
La loi "Climat et résilience" (n°2021-1104 du 22 août 2021) prévoit une stratégie d'orientations de la politique de l'alimentation durable, respectueuse de la santé humaine et favorisant la *résilience*¹ des systèmes agricoles et alimentaires territoriaux.

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 une 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 nécessaires 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, 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-CE 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 QU'UN PAT

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

1 LA GOUVERNANCE DU PAT DU PAYS DE CHAUMONT

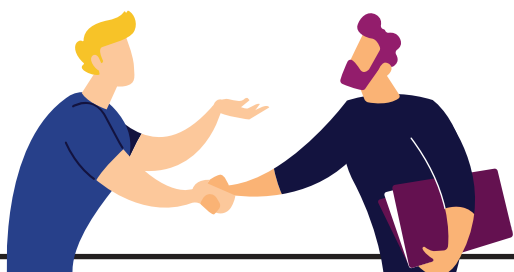
La mise en place d'une gouvernance alimentaire doit faciliter la construction collective d'une politique alimentaire territoriale, qui encourage les circuits courts et de proximité et travaille à une meilleure durabilité de ces derniers.

La gouvernance de la chaîne alimentaire inspire le 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

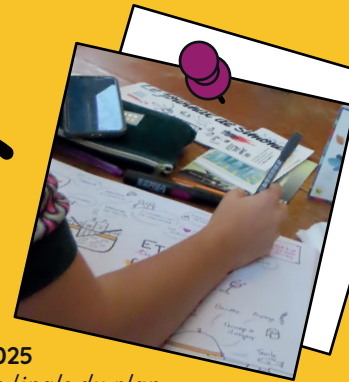
2 LA MÉTHODOLOGIE DU PAT

Première phase

Un diagnostic du système alimentaire local et la 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'actions 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 des 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

Départ

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



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 quelques pistes pour faire des choix raisonnés : 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
et élu référent au PAT
Syndicat Mixte du Pays
de Chaumont

UNE QUESTION, UN PROJET, UNE INITIATIVE À PARTAGER ?

Contactez Mélanie par mail
pat@pays-chaumont.com
ou par téléphone
03.25.35.36.94 / 07.86.02.63.79

2 LA RÉFÉRENTE TECHNIQUE DU PAT

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,
- Suivi financier du programme



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



L'INFO EN +

Mélanie assure également l'animation et le développement du réseau **Bistrot de Pays®** sur le territoire.

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

QUIZZ :

QUEL LOCAVORE ÊTES-VOUS ?

1) **Quand est 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 est...**

- a ...distillée à partir de vins effervescents
- b ...issue 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 haut-marnaise 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 davantage sur les produits locaux mais vous n'êtes pas prêts à vous passer de votre huile italienne...

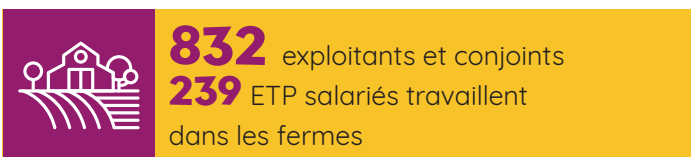
Moins de 4 bonnes réponses : vous êtes plutôt un locavore international, vous partez de loin mais votre potentiel de progression est énorme !

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

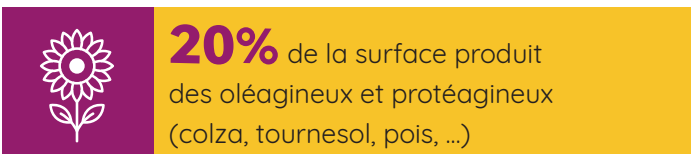
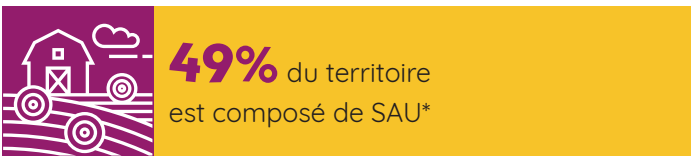
PORTRAIT DU BARROIS AU BASSIGNY

1 LA FERME EN QUELQUES CHIFFRES

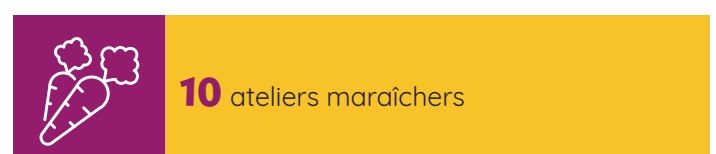
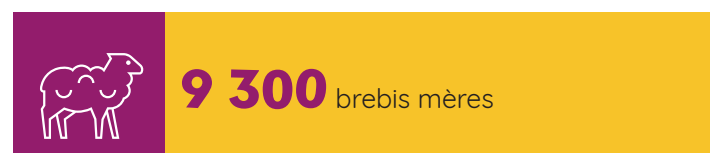
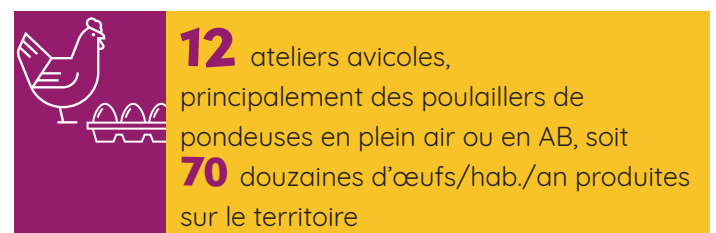
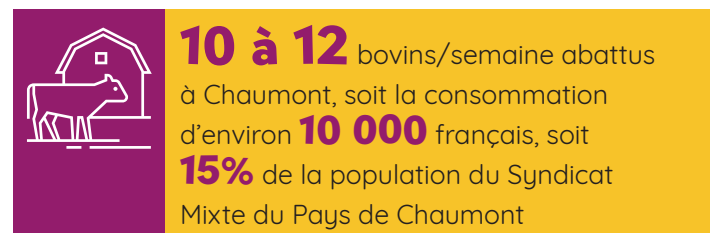
Nos exploitants et leurs exploitations



Nos surfaces agricoles



Notre potentiel nourricier



Sources issues du recensement agricole de 2020 de l'Agreste et des 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 (grandes cultures, cultures maraîchères, prairies artificielles, jachères, cultures sous abri, jardins familiaux...), de surfaces toujours en herbe (prairies permanentes, alpages) et de 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 (SIQO) ! 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 (AOC) 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, toutes les étapes de son élaboration sont réalisées dans ce territoire et sont décrites précisément dans un cahier des charges.

IGP : L'Indication Géographique Protégée (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 (AB) 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 (LR) est un signe national indiquant une qualité supérieure en comparaison à un autre produit similaire.

Garantie d'une recette traditionnelle

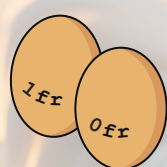
STG : La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) correspond à un produit dont les qualités sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.



3 DÉCODE TON OEUF

Selon une étude de l'institut technique agricole, chaque habitant en France 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
- ✓ 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 distributeurs pour un même œuf)



PORTRAIT DU BARROIS

AU BASSIGNY

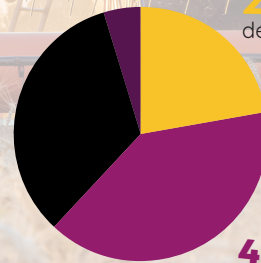
4 QUELLE FERME POUR DEMAIN ?

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.**

5% disparition au profit d'un agrandissement

22% pas de départ prévu

33% ne savent pas (43 exploitations)



40% 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.

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

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

Pour connaître les données de la cantine où sont mes enfants, rendez-vous sur www.ma-cantine.agriculture.gouv.fr



Ce qu'il faut retenir



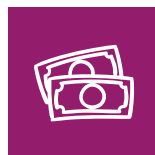
20% de bio à la cantine



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 CANTINIER SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Guillaume Delsaux est cuisinier pour un lycée de Bressuire (79) 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 TOQUÉ 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 (SDED 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 désolé 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 dont :

**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 proposera, 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 avec véhicule à faibles émissions 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 mon composteur

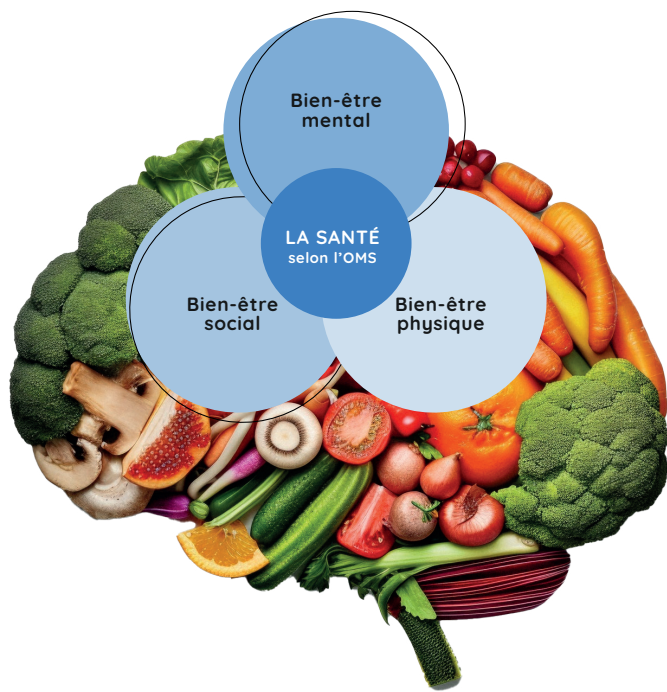
Autres Déchets de cuisine



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**.

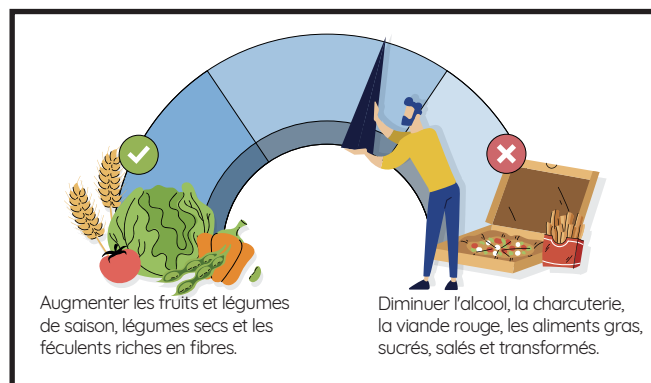
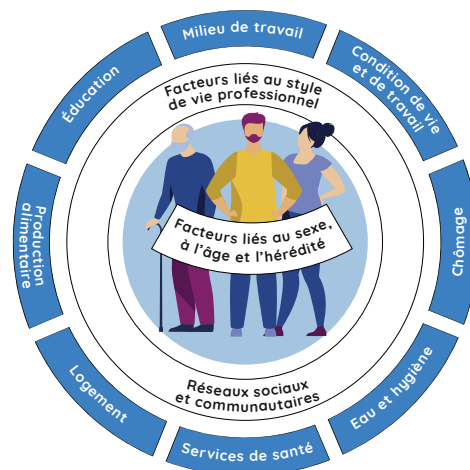


20% des cancers seraient dû à notre alimentation (Source : OMS-CIRC)

20% des habitants de la région Grand Est souffrent de surpoids ou d'obésité (Source : INSERM 2023)

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.



3 LE CONTRAT LOCAL DE SANTÉ

Le Contrat Local de Santé (CLS) 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)



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 MARCHÉS 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 Les Halles de Chaumont de 7h30 à 13h	Froncles de 9h à 12h rue du 1 ^{er} mai SIMONE Châteaouvillain de 10h à 13h 2 ^{ème} dimanche du mois d'avril à octobre



3 LE PLASTIQUE, CE N'EST PAS FANTASTIQUE !

5g. de plastique par semaine ! C'est le poids qu'un être humain pourrait ingérer, soit une carte de crédit.

Certains plastiques perturbent le bon fonctionnement des hormones thyroïdiennes et sexuelles.

4 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 en 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 optimale !

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

LE GLOSSAIRE DU PAT

BDP : Bistrot de Pays®
CLS : Contrat Local de Santé
COFIL : Comité de pilotage
COTECH : Comité technique
EGALIM : loi issue des États Généraux de l’Alimentation
EPCI : Établissement Public de Coopération Intercommunale
EPCL : Établissement 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



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

Le Pays de Chaumont peut vous accompagner grâce au programme européen LEADER **N’hésitez plus et 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 :

Quelle est la quantité de grains produits par habitant par an sur le territoire ?

Quel est le poids en déchets alimentaire d’un habitant du territoire par an ?



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 le 21 septembre 2024 (présence obligatoire). Chaque gagnant sera recontacté individuellement par le Syndicat Mixte du Pays de Chaumont.



UN GUIDE DE SAISON AUX PETITS OIGNONS

JUILLET

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

SEPTEMBRE

Ail	Chou blanc	Courgette	Poireau
Artichaut	Chou de Bruxelles	Epinard	Poivron
Aubergine	Chou-fleur	Fenouil	Pomme de terre
Betterave	Chou frisé	Frisée	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	Pomme de terre
Aubergine	Chou-fleur	Fenouil	Potiron
Betterave	Chou frisé	Frisée	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
Artichaut
Aubergine
Betterave
Blette
Brocoli
Carotte
Céleri-branche
Chou blanc
Chou Romanesco
Chou rouge
Concombre
Courge
Courgette
Epinard
Fenouil
Frisée
Haricot vert
Laitue
Oignon
Poivron
Pomme de terre
Radis

NOVEMBRE

Ail	Chou blanc	Endive	Pomme de terre
Artichaut	Chou de Bruxelles	Epinard	Potiron
sauvage (ou carde)	Chou-fleur	Fenouil	Radis
Betterave	Chou frisé	Frisée	Rutabaga
Brocoli	Chou rouge	Mâche	Salsifi
Carotte	Citrouille	Navet	Topinambour
Céleri-branche	Courge	Oignon	
Céleri-rave	Crosne	Panais	
	Echalote	Poireau	

DÉCEMBRE

Ail	Courge	Panais
Aubergine	Crosne	Poireau
Céleri-branche	Echalote	Pomme de terre
Céleri-rave	Endive	Potiron
Chou blanc	Epinard	Radis
Chou de Bruxelles	Frisée	Rutabaga
Chou frisé	Mâche	Salsifi
Chou rouge	Navet	Topinambour
	Oignon	

PÔ' Festival POTE

LA HAUTE-MARNE VOUS RÉGALE !

28 / 29 SEPTEMBRE 2024



CHAUMONT



VENDREDI 27

à partir de 20 h 30 au cinéma «À l’Affiche»

Colloque/débats/rencontres
thème «nourrir l’avenir»

SAMEDI 28

& DIMANCHE 29

venez rencontrer
des producteurs engagés
et découvrir leurs produits,
démonstrations de cuisine,
apéros concerts, buvette
et restauration sur place...

ÉDITION#2

L'ÉDUCATION AU GOÛT

*SI ON NE FAIT RIEN AUJOURD'HUI, ON VA FINIR PAR MANGER DES FRAISES EN HIVER...

SYNDICAT MIXTE DU PAYS DE CHAUMONT - 40bis avenue Foch 52000 Chaumont - 03.25.35.36.94

