

Projet Alimentaire Territorial

DIAGNOSTIC

2024

Syndicat Mixte du Pays de Chaumont



AUXILIA
GroupesOS

Sommaire

I. Diagnostic agricole

1. Contexte général
2. Les filières
3. Caractérisation des débouchés
4. Synthèse et analyse, priorités

II. Diagnostic de la consommation alimentaire

1. Portrait démographique du territoire
2. Distribution commerciale
3. Restauration hors domicile commerciale
4. Restauration hors domicile scolaire
5. Approvisionnements en produits locaux de la distribution et restauration commerciale
6. Résilience alimentaire du territoire
7. Les habitudes de consommation sur le territoire
8. Accessibilité à l'alimentation, santé
9. Analyse de la consommation alimentaire sur le Pays de Chaumont
10. Projections pour le territoire et idées d'actions

Enjeux et thématiques principales à l'issue du diagnostic

Sources

Introduction et méthodologie

Le présent document a pour but de montrer les dynamiques locales de l'agriculture et l'alimentation du Syndicat Mixte du Pays de Chaumont. Ce diagnostic est une première étape dans l'élaboration du Projet Alimentaire Territorial.

Objectifs du diagnostic

Ce diagnostic a plusieurs objectifs :

- Réaliser un état des lieux de l'existant agricole et alimentaire : panorama des productions agricoles et agroalimentaires, structuration des filières, dynamiques et initiatives locales à l'œuvre, habitudes et pratiques de consommation, accessibilité à l'alimentation
- Montrer les atouts, les faiblesses, les opportunités du territoire
- Poser les fondements d'une vision commune pour le PAT. Cette vision partagée permettra ensuite de coconstruire une feuille de route partagée, appropriée par les acteurs locaux et opérationnelle.

Le diagnostic n'a pas pour objectif de dresser de manière exhaustive, l'ensemble des productions et des acteurs du territoire mais bien d'identifier des tendances et de mettre en valeur plusieurs **grands enjeux auxquels le projet alimentaire territorial devra répondre**. Le diagnostic met également en évidence les dynamiques positives et leviers d'actions potentiels du territoire pour accompagner la transition du système agricole et alimentaire.

Enfin, un diagnostic est un document évolutif qui brosse le portrait du territoire à un instant T (2024). Il est utile pour comprendre le fonctionnement du système agricole et alimentaire et pose les premières bases du plan d'action mais ne constitue pas un document opérationnel. De plus, il sera amené à évoluer dans le temps.

Le diagnostic s'attache à montrer les enjeux globaux pour le Syndicat Mixte tout en mettant en évidence les différences territoriales au sein de ce périmètre.

Lecture du document :

Le diagnostic est illustré par des verbatims issus des entretiens et des focus groups habitants.

- *En violet, les verbatims des socioprofessionnels interrogés*
- *En vert, les verbatims issus des focus groups habitants*

Méthodologie du diagnostic

Le diagnostic a été réalisé par le croisement de données quantitatives et qualitatives entre mars et avril 2024. 5 entretiens ont été réalisés avec les acteurs du territoire :

- 2 entretiens avec des acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire : la Banque Alimentaire du 52 et le directeur du Centre Intercommunal d'Action Sociale (CIAS)
- Un entretien avec le magasin de producteurs L'Esprit Paysan
- Un entretien avec le traiteur La Vallée
- Un entretien avec la Cantine Simone
- Malgré nos nombreuses sollicitations, aucune grandes surfaces et commerces du territoire n'a souhaité répondre à nos demandes d'entretiens.

Les informations recueillies ont été complétées par des temps forts ayant pris la forme de :

- 2 focus groups conduits avec des habitants du territoire le 2 avril : un à la Cantine Simone et un au centre social Le Point Commun
- Un comité technique de lancement, un atelier des élus et services

Sources du diagnostic

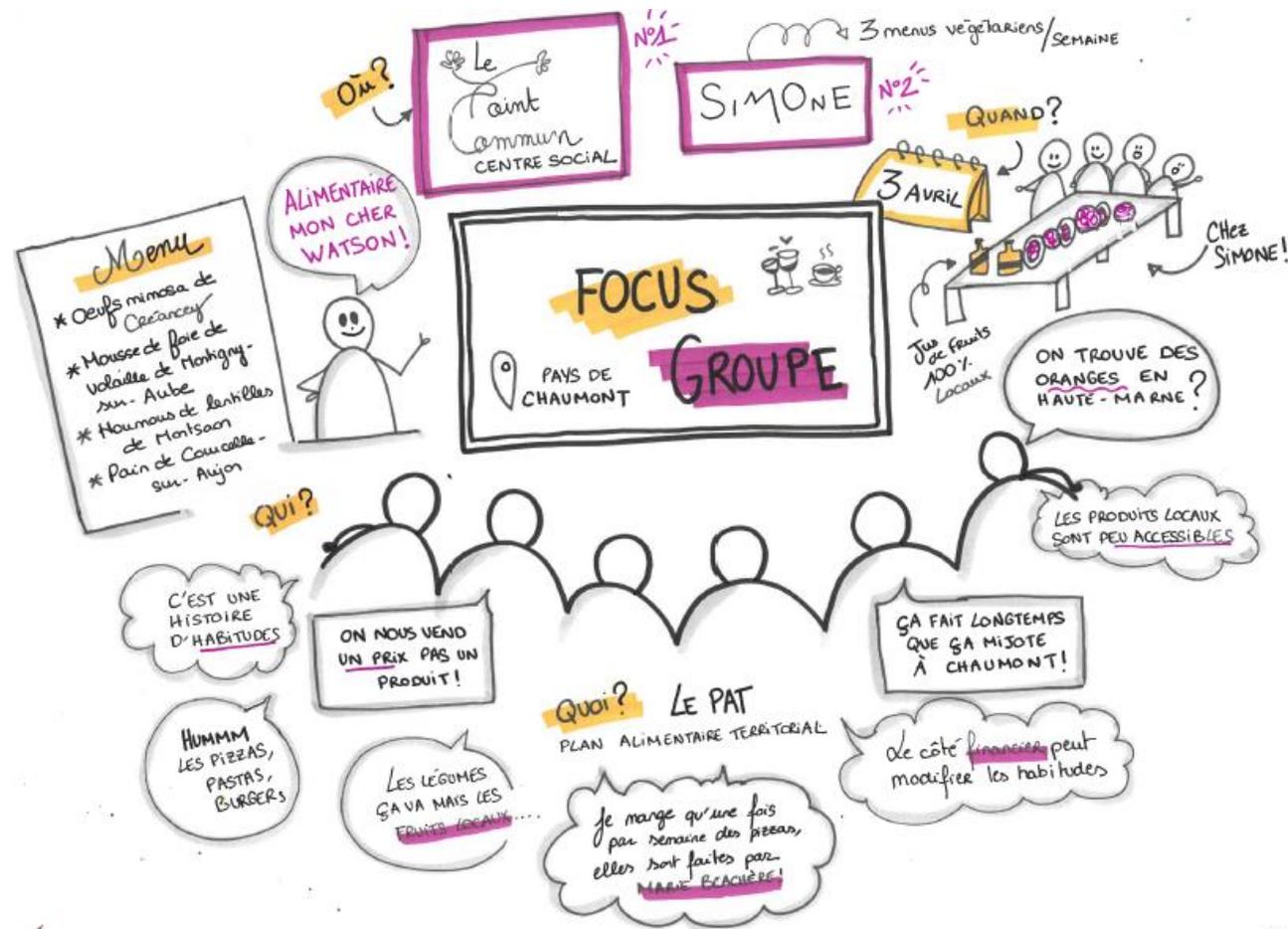
Le diagnostic est basé sur des recherches documentaires, des bases de données publiques et des documents stratégiques du Pays de Chaumont :

- La majorité des données statistiques fournies datent de 2020 et 2021 et sont issues des analyses de l'INSEE.
- Les cartes sont issues du portail Observatoire des territoires (ANCT) : les données datent de 2020 ou 2021 et sont issues de diverses bases de données publiques (dont l'INSEE et la base permanente des équipements).
- Le portail Obsoalim cartographie et analyse les risques de précarité alimentaire à partir des bases de données existantes
- Le recensement des commerces alimentaires en France peut être effectué via 2 bases de données : la base SIRENE, qui est considérée comme excédentaire, et la base OpenStreetMap qui est considérée comme déficitaire. Nous avons réalisé notre diagnostic à partir de la base SIRENE, considérée comme plus fiable dans les environnements alimentaires les plus pauvres (cf. travaux de S. Vonthron sur les paysages alimentaires).
- Enfin, le diagnostic socioéconomique du SCOT (2017) ainsi que le diagnostic du Contrat Local de Santé ont été utilisés pour la rédaction de ce diagnostic

Toutes les sources sont compilées en fin de document.

Périmètre du Projet Alimentaire Territorial

Le diagnostic est illustré par des extraits de planches de facilitation graphique réalisées lors de deux focus groups avec des habitants. Ces focus group ont eu lieu le 3 avril et ont chacun réuni une douzaine de participants issus d'horizons différents.



Margot AUXILIA

Périmètre du Projet Alimentaire Territorial

Un projet territorial à l'échelle de 3 établissements publics de coopération intercommunale (EPCI) : la Communauté de Communes (CC) des Trois Forêts, la Communauté d'Agglomération (CA) de Chaumont, la CC Meuse Rognon.

Le périmètre du Projet alimentaire Territorial s'étend sur **154 communes et sur une superficie de 2 485km². Le Syndicat Mixte compte 62 283 habitants (2020) (1).**

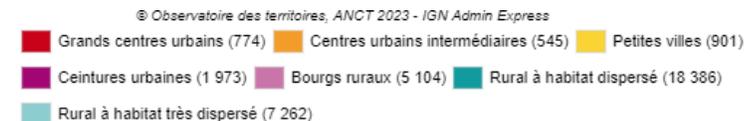
La densité de population est faible et est concentrée autour de la ville-centre de Chaumont. La grande majorité des communes sont considérées comme « rurales à habitat dispersé », voire « très dispersé » (1).

Or dans un **Projet Alimentaire Territorial, le profil géographique des communes est essentiel pour comprendre les flux agricoles et alimentaires, qui ne se limitent pas aux frontières administratives**. Dans le contexte de ruralité et d'habitats dispersés, l'accès à l'alimentation est un enjeu majeur, où les distances à parcourir comptent peu, ni les limites administratives communales ou intercommunales.

L'échelle Syndicat Mixte est alors essentielle pour comprendre les modes de consommation alimentaire et pouvoir agir de manière globale sur l'agriculture et l'alimentation, en engageant à la fois **l'ultra-local** (mobilisation des communes et EPCI) et les **coordinations interterritoriales** (articulations et interdépendances entre les EPCI, réflexion départementale).

Le périmètre du PAT porte sur le soutien aux filières agricoles de proximité et la transition alimentaire des territoires, comprenant entre-autres :

- La distribution commerciale alimentaire et ses enjeux (localisation, origine des approvisionnements, valorisation des productions locales et sous label environnemental, relation à la population, développement économique territorial)
- La restauration hors domicile et la restauration collective, dont scolaire (approvisionnements, modes de fonctionnement, loi EGALIM, déchets, relation à la population)
- La consommation alimentaire et les pratiques de la population (habitudes d'achat, de cuisine, accessibilité à l'alimentation, nutrition etc.)



Carte 1: Population au dernier recensement (2020, Insee) et grille communale de densité en 7 niveaux (Insee)

I. Diagnostic agricole



Diagnostic agricole du Pays de Chaumont

1. CONTEXTE GENERAL

2. LES FILIERES :

production, commercialisation, atouts contraintes, opportunités, menaces

1. LA FILIERE LAIT
2. LA FILIERE VIANDES BOVINES
3. LA FILIERE VIANDE PORCINE
4. LES FILIERES AVICOLES
5. LA FILIERE CEREALIERE
6. LA FILIERE « LEGUMINEUSES »
7. LES OLEAGINEUX
8. LEGUMES ET MARAICHAGE
9. LES ATELIERS DIVERSIFIES

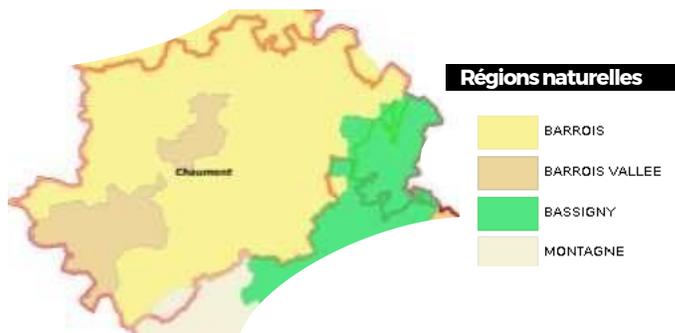
3. CARACTERISATION DES DEBOUCHES

4. SYNTHESE ET PERSPECTIVES

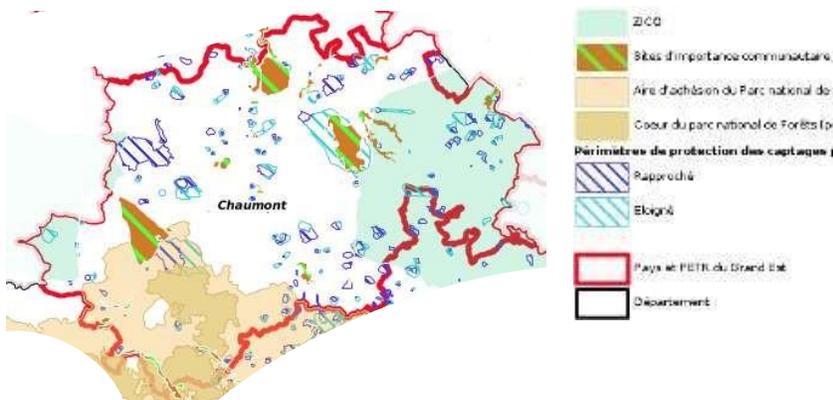
L'agriculture : généralités

Les sols et les enjeux environnementaux

Une majorité de sols sont de type bruns calciques plus ou moins superficiels hormis dans les vallées et l'ancienne vallée de la Marne et aux abords du Bassigny.



CCMR et CC3F : de nombreux enjeux environnementaux



Un trop faible tissu agro-alimentaire

Un potentiel agronomique limité

Choix limité de cultures

Rdt céréales inf de 15 % à ceux du GE

Rdt colza inf de 10 % à ceux du GE

	Blé	Orge Hiver	Orge de P	Colza
Haute-Marne	64,8 q/ha	58.6 q/ha	51.6 q/ha	28.8 q/ha
Grand Est	75.6 q/ha	69.4 q/ha	60,6 q/ha	31,8 q/ha
France	72.2 q/ha	66 q/ha	59 q/ha	31,4 q/ha

Des systèmes d'exploitation de type Céréaliers

	CCMR	CACht	CC3F	PdC	52
Nombre d'exploitat° - PAC 2020	221	232	170	623	1 845
dont en AB en 2019	24	27	18	69	186
SAU-ha	42 960	46 450	28 680	118 090	314 430
dont P.Naturelles	37 %	20 %	13 %	24 %	32 %

Une faible performance économique : 300 €/ha

moyenne 2019/2021	Barrois Céréaliers	Barrois Tous	Tous 52
SAU-ha	177.8	673	223.9
Produit végétal - €/ha	928	422	575
Produit animal - €/ha	0	314	569
PAC- €/ha	260	1 504	329
Revenu courant avant MO - €/ha	243	288	302
Immobilisation - €/ha	1 010	1 206	1 327
REVENU /actif avant MSA - €/ha	31 341	36 915	36 025
SAU ha/actif	129.2	116.6	119.3

Peu d'emplois induits dans les filières

	CCMR	CACht	CC3F	PdC	52
Chefs et assimilés - 2019	326	315	191	832	2 696
Salariés - 2019	88	94	57	239	486
% chefs 60 ans et plus	14%	15 %	22 %	16 %	18 %
Emplois filières 2018	431	143	9	583	nr



1. LA FILIERE LAITIERE : des emplois et des prairies à sécuriser voire à développer

La production

146 cheptels pour 11 680 vaches laitières en 2020

30 % du cheptel laitier haut-marnais

une tendance à la baisse avec :

- baisse de 6 % des effectifs entre 2010 et 2020
- baisse des 34 % du nombre d'élevages entre 2010 et 2020

une hausse des effectifs par cheptel : 56 VL par troupeau en 2010, 80 aujourd'hui, cette évolution est similaire aux observations départementales et s'accompagne d'une modernisation de la traite (*une centaine d'élevages équipés de robots de traite*)

60 % du cheptel du Pays de Chaumont est dans la CC Meuse Rognon

10 % élevages sont engagés en SIQO dont 8 en EMMENTAL GRAND CRU Label Rouge et 7 Agriculture Biologique

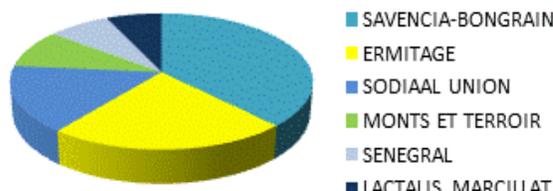
Collecte et transformation

6 opérateurs de collecte dont 2 collectent les 2/3 des effectifs

1 fromagerie industrielle sur le territoire rattachée à un groupe de dimension internationale

1 exploitation fortement engagée en circuits courts

% de cheptels collectés



**10 %
sous
SIQO**

**Une
offre
locale**

Atouts-Contraintes-Opportunités-Menaces

Atouts

- Savoir faire
- Faible pression sociétale (faible population)
- Multiplicité des acteurs
- 3 SIQO (LR, AOP et AB)

Opportunités

Loi Egalim et attentes sociétales

Freins

- Renouvellement des générations
- Faible ancrage territorial des entreprises de transformation
- Un système logistique peu adapté
- Coût d'investissement important
- Peu de main d'œuvre disponible

Menaces

- Baisse des volumes collectés avec un risque de fragilisation des filières
- Coût de l'alimentation animale

Enjeux

Emplois agricoles et dans l'amont et l'aval de la filière

Maintien de surface en herbe et en fourrages

146 élevages

25 % des exploitations

-34% en 10 ans

80 VL par cheptel

60% dans CCMR

2. LA FILIERE VIANDE BOVINE : une transformation à relocaliser

226 élevages

Plus d'1/3 des exploitations

43,5 VA par cheptel

10 % sous SIQO

50% dans CCMR

Abattage moins de 10% de la conso HM

25 à 30% de celle du PdC

La production

226 cheptels pour 10 400 vaches mères en 2020

30 % du cheptel allaitant haut-marnais

une stabilité des effectifs mais une baisse du nombre de troupeaux (*environ -15 %*) entre 2010 et 2020

une hausse des effectifs par cheptel : 36.7 VL par troupeau en 2010, 43.5 aujourd'hui,

Ces évolutions sont similaires aux tendances départementales

Environ la moitié du cheptel du Pays de Chaumont est dans la CC Meuse Rognon

Plus de 10 % des élevages engagés en SIQO (*Label Rouge charolais ou Limousin et une quinzaine en certification AB*)

Collecte et transformation

2 opérateurs de collecte implantés sur le territoire et 2 autres en proximité

Export de la quasi intégralité des broutards et broutards

1 abattoir sur le territoire : 600 bovins/an dont environ 12 % d'abattages familiaux

Abattage local de moins de 10% de la consommation haut-marnaise

3 abattoirs en proximité

Une absence de transformateurs hormis les bouchers (moins d'une dizaine), 2 magasins de producteurs, les rayons « trad » des GMS (*Leclerc Super U, Intermarché*)

De l'herbe à valoriser

Un équilibre matière à trouver

Atouts-Contraintes-Opportunités-Menaces

Atouts

Savoir faire

Faible pression sociétale (faible population)

1 abattoir moderne au cœur du territoire

La volonté des distributeurs et des collectivités

Des surfaces en herbe et un cheptel à valoriser

Opportunités

Tendance sociétale

Proximité de bassins de consommation

Contraintes

Absence d'opérateurs en aval de l'abattoir

Menaces

Concurrence et prix

Une consommation à la baisse

Enjeux

Emplois agricoles + filières amont et aval

Maintien de surface en herbe

3. LA FILIERE VIANDE PORCINE : à recréer

La production

5 cheptels en Pays de Chaumont pour environ 2 500 porcs produits en 2023 soit 60% de la production haut-marnaise estimée à 4 200 porcs/8 ateliers en 2023/2024

Une baisse des cheptels entre 2010 et début 2024 (*4 fermetures d'élevage hors sol, création de 3 ateliers plein air et/ou bio*)

Sur les 5 cheptels du Pays de Chaumont, 2 sont en mode plein air, 1 en mode biologique, un quatrième est à la fois biologique et plein air

La production sous démarche Qualité représente 40 % des volumes (*Elle est de moins de 10% au plan national*)

Collecte et transformation

1 opérateur de collecte pour les porcs biologiques

Abattage local de 70 % des animaux produits en Haute-Marne

1 abattoir sur le territoire (*Chaumont*) : 3 500 porcs en 2023/2024 dont environ 15 % d'origine vosgienne

Abattage local : environ 7 % de la consommation haut-marnaise, 25 % de celle du Pays de Chaumont

2 abattoirs en proximité (*Troyes /Chatillon sur Seine*)

Une absence de transformateurs hormis les bouchers (moins d'une dizaine), 2 magasins de producteurs, les rayons « trad » des GMS (*Leclerc Super U, Intermarché*)

1 abattoir en capacité de doubler voire tripler les volumes

Un modèle économique à construire

7% de la conso HM

20% de celle du PdC

Peu d'opérateurs locaux pour transformer

Atouts-Contraintes-Opportunités-Menaces

Atouts	Opportunités
<p>Faible pression sociétale (faible population)</p> <p>1 abattoir moderne au cœur du territoire</p> <p>La volonté des distributeurs et des collectivités</p> <p>Peu d'investissements nécessaires à la production</p>	<p>Une demande de carcasses de porc de qualité et locale confirmée</p> <p>Un opérateur de proximité en recherche de viande</p>
Contraintes	Menaces
<p>Structurer l'offre via un collectif de producteurs</p> <p>Contractualiser la demande et le prix pour sécuriser la production</p> <p>Absence de transformateur pour les équilibres matières</p>	<p>Concurrence et prix</p> <p>Une consommation à la baisse</p> <p>Les coûts alimentaires liés à ceux des céréales</p>

Enjeux

Emplois agricoles + filières amont et aval
Possibilité de spécialités à valeur identitaire

4. LES FILIERES AVICOLES : une opportunité pour des installations

Chair
Absence d'offre

La production de volailles de chair

- 1 atelier de production pour les filières longues
- 1 atelier de colombiculture transformant à la ferme

Des filières très intégrantes (normes exigeantes)

La production d'œufs

- 11 ateliers sous contrat (*env 160 000 pondeuses*) dont 4 en mode biologique, 6 avec parcours, 1 en volière
- 2 ateliers fermiers (*1 de 3 500 poules en mode biologique et 1 de 250 poules*)
- une production de près de 70 douzaines d'œufs/habitant du Pays de Chaumont /an
- 18 douzaine d'œufs / haut-marnais soit 100 % de la consommation du 52
- 50 % de la production haut-marnaise

1 atelier fermier très engagé en circuits courts
7000 poules

Collecte et transformation

- 1 opérateur de collecte basé à ESTERNAY
- environ 2 % de la production est commercialisée localement

Atouts-Contraintes-Opportunités-Menaces

Atouts	Opportunités
Faible pression sociétale (faible population)	Bien-être animal impliquant une relocalisation de la production Une demande en œufs issus de mode d'élevage de qualité
Contraintes	Menaces
Importance des investissements Coût logistique pour vente locale	Dépendance vis-à-vis du marché (besoin de l'agro-alimentaire)

Enjeux
Des emplois agricoles « sans foncier »

5. LA FILIERE CEREALIERE : des prix à sécuriser post moisson, une offre à diversifier

La production : près de 60 % de la surface cultivée

55 000 ha
 soit environ
7,5 tonnes/hab
 (6 tonnes de farine)

Orge et blé très dominants



4 moulins fermiers

Collecte et transformation

4 principaux opérateurs de collecte : VIVESCIA – EMC2 – DIJON CEREALES – GROUPE SOUFFLET

Quelques collecteurs spécifiques à l'AB : Minoterie Dornier

Atouts-Contraintes-Opportunités-Menaces

Atouts	Opportunités
De premières initiatives prises par un collectif d'agriculteurs biologiques	Politique des collecteurs encourageant le stockage à la ferme
Une diversité de collecteurs	
Contraintes	Menaces
Absence de transformateurs locaux	Changement climatique

Enjeux

- Qualité des productions**
- Bonus environnemental**
- Emplois locaux**

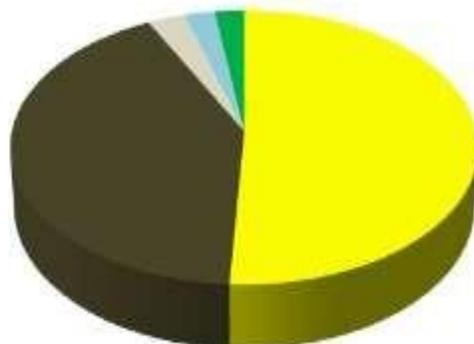
6. LA FILIERE OLEAGINEUX : à relocaliser

12 270 ha

La production:

près de 15 % de la surface cultivée (env 12 300 ha)

Colza et tournesol très dominants



colza - 6 245 ha

tournesol - 5 100 ha

chanvre - 260 ha

lin (textile et proteagineux) - 285 ha

soja - 280 ha

3 presses

Collecte et transformation

4 principaux opérateurs de collecte : VIVESCIA - EMC2 - DIJON CEREALES - GROUPE SOUFFLET

Quelques collecteurs spécifiques à l'AB : Minoterie Dornier

Colza
125 litres
d'huile par
hab

Atouts-Contraintes-Opportunités-Menaces

Atouts	Opportunités
De premières initiatives prises par un collectif d'agriculteurs biologiques	Politique des collecteurs encourageant le stockage à la ferme
Une diversité de collecteurs	
Contraintes	Menaces
Absence de transformateurs locaux	Changement climatique local

Enjeux

Qualité des productions

Bonus environnemental

Emplois locaux

7. LA FILIERE « LEGUMINEUSES » : un potentiel à expertiser

Moins de 700 ha en légumes secs

Une demande mondiale

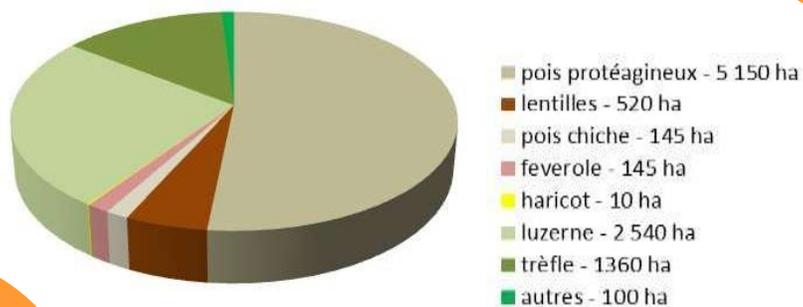
1,7 kg / hab c'est un besoin de 75 tonnes sur le Pays de Chaumont

La production:

12% des surfaces cultivées (env 1000 ha)

Des cultures principalement à vocation fourragère ou pour l'alimentation animale avec 40 % de récolte en feuilles, 53 % de pois et fèves/feveroles

7 % des surfaces en légumineuses destinées à l'alimentation humaine



Trier, nettoyer, conditionner avant d'exporter

Collecte et transformation

4 principaux opérateurs de collecte : VIVESCIA – EMC2 – DIJON CEREALES – GROUPE SOUFFLET

Quelques collecteurs spécifiques à l'AB : Minoterie Dornier

Atouts-Contraintes-Opportunités-Menaces

Atouts	Opportunités
<p>De premières initiatives prises par un collectif d'agriculteurs biologiques</p> <p>Une diversité de collecteurs</p>	<p>Une forte demande de légumes secs et produits dérivés</p>
Contraintes	Menaces
<p>Absence de transformateurs locaux</p> <p>Sol et climat</p>	<p>Changement climatique</p>

Enjeux

Qualité des productions
Bonus environnemental
Emplois locaux

8. LEGUMES ET MARAICHAGE : une offre saisonnière à consolider et à structurer

La production

Légumes de plein champ : 3 producteurs identifiés (*salades, pommes de terre, oignons, courges*)

Productions spéciales : fraises, asperges (2 ateliers)

Maraichage (*pleine terre et abris froids*) : 9 ateliers dont 2 très récents

18 ha à la PAC 2019 dont 5 ha en pommes de terre

Une offre locale difficilement concurrentielle

Des coûts logistiques importants

Atouts-Contraintes-Opportunités-Menaces

Atouts

Fraicheur et maturité des produits proposés

Opportunités

Besoins de diversification et de revenu des exploitations

Contraintes

Absence de transformateurs locaux

Coûts logistiques

Saisonnalité et aléas climatiques

Gestion de la main d'œuvre

Menaces

Compétitivité supérieure de territoires voisins (*qualité des sols, économies d'échelle liés à l'existence des débouchés « industriels »*)

Collecte et transformation

Néant : vente en directe à la ferme, sur marché et en restauration

Bonne capacité de couverture du marché local estimé à 450 tonnes d'achat des ménages hors pommes de terre (*10 kg de légumes frais de saison par ménage et par an*)

Les aléas climatiques freinent les essais de structuration

18 ha à la PAC dont 5 en pommes de terre

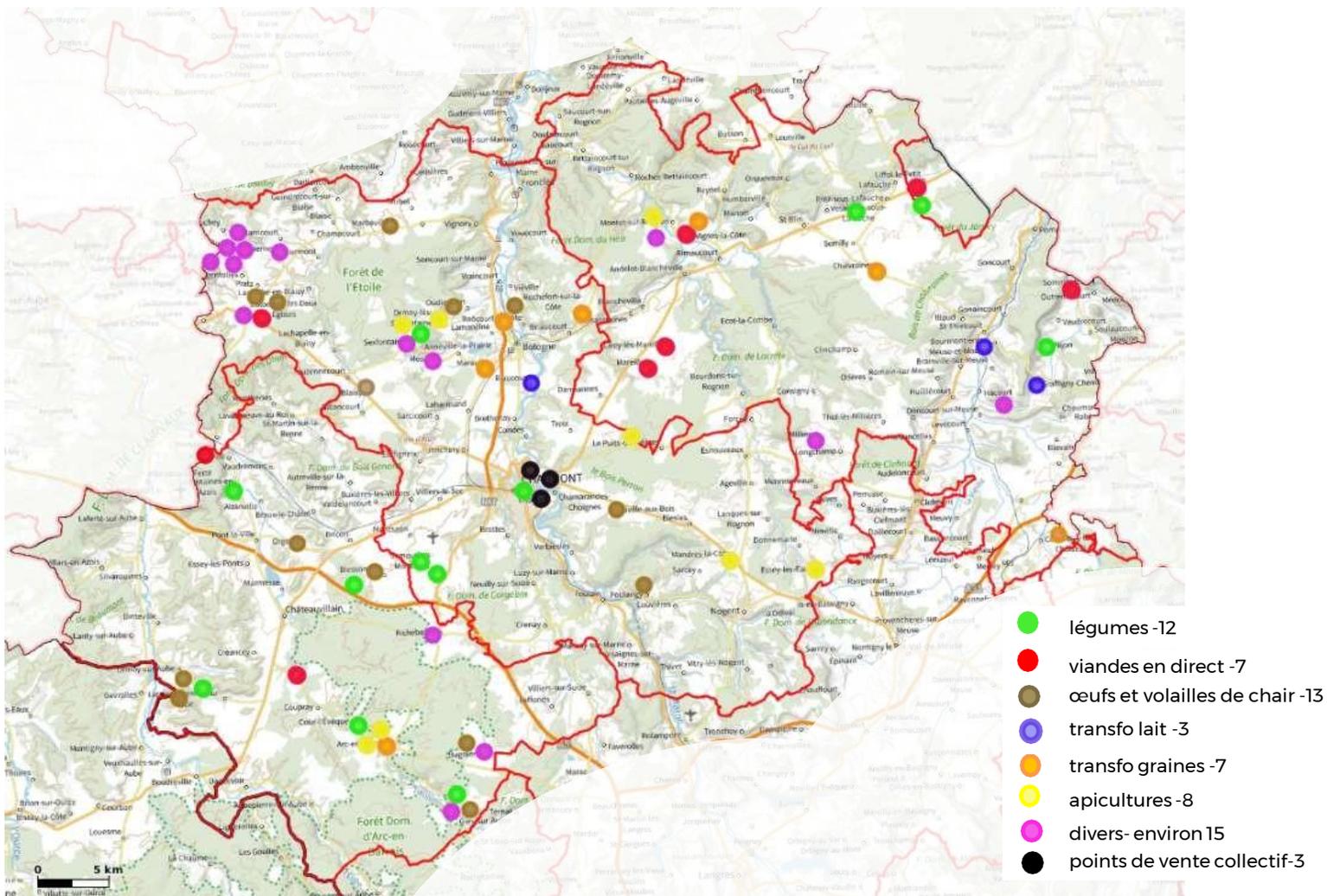
Vente directe avant tout

Enjeux

Emplois locaux

Installation sur 5 ha de foncier

9. LES ATELIERS DIVERSIFIES : plus de 60 initiatives individuelles, quelques dynamiques collectives concentrées sur Chaumont



C. CARACTERISATION DES DEBOUCHES

ATOUTS et CONTRAINTES pour les EXPLOITATIONS

Type de débouchés	Atouts	Contraintes
<i>Organismes stockeurs</i>	Débouché et prix contractualisé	Dépendance
<i>Transformateurs et négoce de gros</i>	Débouchés contractualisables	Engagement sur volumes et qualité
<i>Commerces locaux</i>	Visibilité / Gain de temps	Difficulté de contractualisation
<i>Magasin de producteurs et autres démarches collectives</i>	Actionnariat du producteur	Coûts commerciaux non négligeables / Entente durable / Garantie de diversité de gamme
<i>Vente directe</i>	Valeur ajoutée liée restant à la vente sur la ferme	Temps de commercialisation pouvant être important
<i>Restauration collective</i>	Débouché pouvant être sécurisé si planification	Coûts logistiques souvent élevés au regard des volumes / Difficulté d'anticipation des besoins car non contractualisation

D. SYNTHÈSE ET ANALYSE, ENJEUX PRIORITAIRES

Structuration des filières et outils de transformation :

- Poursuivre le travail sur la valorisation de la filière viande bovine, qui manque de débouchés locaux (absence d'outil de découpe)
- Accompagner le développement de la filière porcine (objectif de production annuelle : 300 tonnes)
- Développer la filière des céréales biologiques avec la mutualisation des outils de stockage/tri/conditionnement
- Développer la filière légumineuse

Sécuriser les débouchés des producteurs :

- Travailler avec les prestataires de la restauration collective pour répondre à l'envie des producteurs de développer ce débouché
- Renforcer le maillage de l'offre alimentaire de produits locaux et essentiels. Mobiliser les communes et s'appuyer sur les agriculteurs qui peuvent être des relais/des partenaires de cette action
- Structurer des groupements d'achats pour faciliter les débouchés locaux des agriculteurs

II. Diagnostic de la consommation alimentaire

1. Portrait démographique du territoire

Une population en déclin, plutôt âgée et concentrée sur l'Agglomération de Chaumont qui comprend 71% de la population totale



Population totale : 62 283 en 2020

- CC Meuse Rognon : 10 638
- CC Des Trois Forêts : 7440
- CA de Chaumont : 44 205

Taux d'évolution annuel de la population : **-0,73%** (contre -0,3% en France)



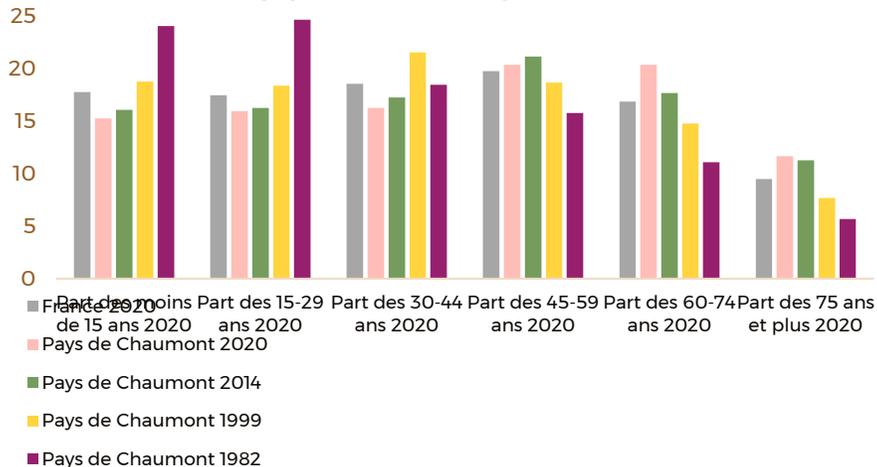
Densité : territoire rural peu dense (25,27 hab./km², tiré vers le haut par la CA de Chaumont (48 hab./km² contre 106 hab./km² en moyenne en France)

La **taille moyenne des ménages est petite** : 2 personnes, contre 2,16 en Région Grand-Est. 20,7% des ménages sont un couple avec enfants, dont près d'1/3 est une famille monoparentale (2525 familles à l'échelle du SMPC).

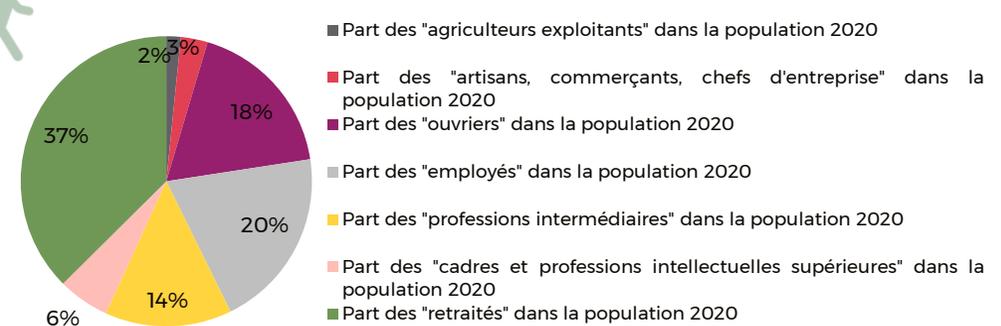
Parmi les personnes de **75 ans et plus, 3000 vivent seules.** (1)



Graphique 1 : Pyramide des âges de 1982 à 2020 en % de la population totale du Syndicat Mixte



Catégories socioprofessionnelles sur le territoire (Insee, 2020)



Le territoire présente une **part importante de retraités** dans la population. Hors retraités, les cadres et professions intellectuelles supérieures sont sous-représentés (9% en 2020 contre 22,4% en France en 2023)



Le taux de **chômage est de 6,6% en janvier 2024. Le bassin d'emploi est concentré autour de la ville de Chaumont** (56% des emplois), **Nogent** (8% des emplois), Bologne et Froncles (4% et 2% des emplois) (3). Le reste du territoire comporte peu d'emplois, mais présence de quelques pôles qui structurent l'espace rural (500 emplois - SCOT diagnostic).

Près **de 11% des emplois salariés** sont dans le domaine de **l'agriculture** (seulement 5,3% en France en 2020), 9,3% dans l'industrie (7% en France), **22% dans les administrations publiques (13,5% en France).** (1)



Près de **80% des déplacements domicile-travail sont réalisés en voiture** et 55,4% des actifs travaillent dans une autre commune que leur commune de résidence. (1)

Les enjeux pour le Projet Alimentaire territorial :

- Vieillissement de la population : isolement, dénutrition, fracture numérique
- Problématiques de l'accès à l'alimentation, à l'information, de mobilité en milieu rural dispersé
- Accessibilité à l'information des personnes

2. Distribution commerciale

L’omniprésence des grandes et moyennes surfaces et le développement de pôles économiques multiservices structurants qui fragilisent les petits commerces de proximité

2.1 Panorama de la distribution alimentaire sur le territoire

Le territoire compte **16 grandes et moyennes surfaces (4)** dont (non-exhaustif) : 3 Intermarché, un système U, un Leclerc (Chaumondis.). **L’hypermarché Leclerc Chaumondis** est l’une des entreprises qui **regroupe le plus d’emplois du Pays (3)**. Chaumont compte également des grandes surfaces de type « discount » : Aldi, Lidl, Leader Price). *« Moi je fais tout au supermarché. J’ai la flemme d’aller au marché. C’est tellement facile d’aller au supermarché avec la voiture »*

Quelques polarités rurales se dessinent, autour de Biesles, Bologne, Nogent, Châteauvillain, Rimaucourt mais plus de **la moitié des commerces alimentaires sont situés sur la ville de Chaumont (4)** et 65% des commerces alimentaires sont situés dans une zone de centre-ville. Le diagnostic du SCOT fait par ailleurs état d’une augmentation des surfaces commerciales (GMS, galeries commerciales) entre 2005 et 2017 (652m²/an). Ces augmentations sont au profit de nouveaux équipements et des extensions d’équipements existants (Chaumont, Nogent). De même, s’observe une **dynamique de centralisation/création de galeries commerciales regroupant GMS et petits commerces de la vie courante (boulangeries, tabac etc.) dans ces polarités (3)**.

L’Est du SMPC est caractérisé **par un manque de polarités commerciales majeures**. Les flux d’achats alimentaires sur ce secteur sont réalisés vers NeufChâteau, Val de Meuse au Sud et Joinville au Nord. Le recensement des commerces alimentaires du registre NAF montre que **seules 32 communes sur 154 possèdent un commerce alimentaire (4)**. Sur les communes ayant réussi à conserver des commerces de proximité, ceux-ci ont plusieurs rôles : **commerce de denrées alimentaires, mais aussi espaces multi-services et lieux de convivialité** (épicerie de Nath à Bologne, l’épicerie de Déborah à Foulain...).

2.2 Les commerces de proximité et magasins spécialisés

Le territoire du Syndicat mixte compte plusieurs épiceries et magasins de produits biologiques, dont la majorité est située à Chaumont. En 2022, l’Agence bio recensait 11 distributeurs certifiés bio sur la CA de Chaumont (contre seulement 1 en 2013), 4 sur la CC Meuse Rognon et 1 sur la CC des Trois Forêts (5). Chaumont compte quelques magasins de producteurs : la boutique des producteurs et artisans de l’Association pour la Diversification des Métiers de l’Agriculture (ADMA), Brin de campagne, l’Esprit Paysan (« chaîne » de magasins de producteurs en Grand Est). Les focus groups avec les habitants montrent que ces magasins sont appréciés mais jugés très onéreux.

« La clientèle est plutôt diversifiée mais on aimerait avoir plus de clients. Il y a encore des gens qui ne nous connaissent pas » L’Esprit Paysan

Certains habitants souhaitant améliorer leurs achats alimentaires développent des stratégies : ils achètent un ou deux produits seulement chaque semaine dans ce type de commerce. *« J’achète le lait à l’Esprit Paysan, c’est ma petite bonne action. Le reste, j’achète les prix réduits et je fais mon menu selon ce qu’il y a »*

Sur les autres communes, l’argument de vente est d’avantage porté sur le volet « commerce de proximité » et « épicerie multi-services » et convivialité (épicerie de Nath, épicerie de Déborah, la cantine de Simone) etc. Ces lieux, proposent généralement une offre mixte (conventionnel, bio, local, non local) afin de répondre aux besoins alimentaires d’une cible précise : les habitants et actifs à proximité.

Hypermarchés	3
Supermarchés	13
Supérettes	3
Commerce d'alimentation générale	21
Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé	8
Commerce de détail de produits surgelés	4
Autres commerces de détail en magasin non spécialisé	1
Cuisson de produits de boulangerie	4
Commerce de détail de fruits et légumes en magasin spécialisé	5
Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	17
Commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé	6
Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés	13

Tableau 1 : Recensement des commerces alimentaires, base de données SIRENE (INSEE), 2023

Précaution de lecture : la base de données est actualisée tous les ans mais ne supprime pas du registre les entreprises fermées. Les chiffres sont donc surestimés.

2. Distribution commerciale

Une consommation de produits locaux et durables faible malgré une diversité de l'offre et une image positive auprès des habitants

2.3 Les marchés

Le Pays de Chaumont compte plusieurs marchés hebdomadaires avec des stands de produits locaux : Chaumont, Nogent, Andelot-Blancheville, Arc-en-Berrois, Froncles, marché de l'association Simone. Le marché de Chaumont est très fréquenté, avec un nombre important d'habitants s'y rendant pour acheter des compléments ou pour la convivialité et l'ambiance du marché. *« Je vais acheter mon lait pour faire mes yaourts. Au marché y a des légumes plus chers mais pas seulement. Par exemple, j'achète les fraises plus cher au marché mais elles ont un vrai goût de fraise. »*

Le lien humain avec les producteurs, commerçants, clients du marché est particulièrement apprécié par les habitants : *« Parfois le producteur me donne quelques légumes, ça n'arrive pas au supermarché » « J'y vais juste pour prendre le café et profiter de l'ambiance »*

2.4 La vente en directe

Le territoire compte 66 producteurs faisant de la vente en circuits courts et 47 de la vente en directe (2. Agreste, RA 2020). Le profil de ces exploitations est assez diversifié et les habitants interrogés lors des focus group estiment *« qu'il y a tout localement et c'est de la qualité »* mais qu'*« il n'y a pas beaucoup de fruits et légumes ici »*

Plusieurs associations ou groupements de producteurs locaux promeuvent les circuits courts et la vente en directe des producteurs, comme l'association Les richesses du Terroir est un groupement de 13 exploitations avec un point de vente collectif sur le marché de Chaumont et qui organise régulièrement un festival gastronomique. Le Drive terroir 52, porté par l'ADMA publie également un guide des produits locaux et de l'agritourisme de la Haute-Marne pour la valorisation du terroir, avec une liste et une cartographie (marchés, producteurs, artisans, label Bienvenue à la Ferme, Relais terroir).

Du point de vue des consommateurs, la problématique principale est celle de l'accessibilité physique aux points de vente directe, accessibles uniquement en voiture (hormis pour les magasins de producteurs cités ci-dessus). Pour les publics vulnérables (temps, argent, mobilité), il devient impossible de se procurer des produits locaux, en plus de la problématique financière : *« On a plein de producteurs mais ça fait faire de la route. »*

La rédaction de ce diagnostic ainsi que les échanges avec les professionnels montrent également une problématique de connaissance et de lisibilité de l'information sur les productions locales et circuits de proximité. L'information n'est pas facilement trouvable. Le bouche à oreille semble être le moyen principal d'information sur l'alimentation et l'agriculture locale (hormis le guide de l'ADMA, trouvable en ligne par le biais de recherches spécifiques).

Enfin, lors des focus group, les habitants témoignent s'appuyer sur les **jardins, potagers et poulaillers partagés ou de leurs proches**



Image 1 : Affiche du festival gastronomique organisé par l'association Richesses du Terroir



Image 2 : Page de garde du guide des produits locaux et de l'agritourisme de Haute-Marne, publié par l'ADMA en 2023

Les enjeux pour le Projet Alimentaire territorial :

- Communication et visibilité de l'offre
- Maintien des commerces de proximité en milieu rural, maintien des pôles de services
- Développer des points relais pour la vente des productions locales et de qualité partout sur le territoire : maillage de proximité
- Mobilisation des grandes surfaces et commerces dans la promotion de l'agriculture locale et durable

2. Distribution commerciale

Une offre alimentaire diversifiée et la possibilité pour les habitants de trouver une alimentation de qualité et locale



Image 3: facilitation graphique des échanges sur l'offre alimentaire lors focus group habitants du 03/04/2023 réalisée par Margot Rat-Patron (Auxilia)

3. La restauration hors domicile collective et commerciale

La mobilisation de la restauration collective dans la transition alimentaire : un défi pour le PAT

3.1 Restauration hors domicile commerciale

La base de données SIRENE (4) recense toutes les entreprises de restauration ayant un code SIREN sur le territoire du Syndicat Mixte du Pays de Chaumont. Elle recense 179 restaurants, un chiffre probablement surestimé par rapport à la réalité mais qui permet d'appréhender les caractéristiques globales de la restauration sur le territoire. Ce recensement montre une **sur-représentation de la restauration rapide, qui représente près de 50% des restaurants**, suivi de la restauration traditionnelle. À l'échelle nationale, la restauration traditionnelle dépassait la restauration rapide avec 58% des établissements du secteur en 2012 (13), jusqu'en 2021, date à laquelle le nombre d'établissements de restauration rapide a dépassé celui des établissements de restauration traditionnelle. Cette transition témoigne des changements des modes de consommation alimentaire de la population (14)

Plus de 50% des entreprises de restauration sont situées à Chaumont. Le focus group habitants a fait ressortir un enjeu de manque de diversité de restaurants sur le territoire et le souhait de développer davantage des lieux peu coûteux et proposant des plats simples et de qualité, de type « cantine ». La cantine Simone à Châteauvillain, est en effet particulièrement appréciée par les personnes présentes, qui souhaitent voir se dupliquer ce type de structure à Chaumont.

« Une cantine avec un plat unique, pas cher, pour tout le monde, avec des produits régionaux »

3.2 Restauration hors domicile collective

Le périmètre du PAT compte plusieurs administrations publiques, de l'enseignement et de la santé avec des services de restauration collective.

Par exemple, le Centre Hospitalier de Chaumont est un établissement de 500 à 1000 salariés, auxquels s'ajoutent les repas des résidents.

Le CIAS de Chaumont gère 2 résidences d'autonomies dont une avec une cuisine autonome (une soixantaine de personnes y résident) ainsi que 5 micro-crèches dont 4 en délégation de service public et une en régie directe, gérée par Scolarest. Le CIAS fournit également des repas portés à domicile, pour un total de 50 000 repas livrés par an via la société de restauration en santé et médico-social Médiarest.

« On aimerait s'approvisionner en local, en bio etc. Mais c'est une histoire de coûts, tout dépend des offres qu'on nous propose »

Restauration traditionnelle	58
Restauration de type rapide	93
Services des traiteurs	12
Restauration collective sous contrat	5
Restaurants et services de restauration mobile	2
Autres services de restauration n.c.a.	8

Tableau 2 : Recensement des entreprises de restauration sur le périmètre du SMPC, base de données SIRENE (INSEE), 2023

Précaution de lecture : la base de données est actualisée tous les ans mais ne supprime pas du registre les entreprises fermées. Les chiffres sont donc surestimés.



Image 4 : Facilitation graphique des spécialités de Chaumont lors du focus group du 03/04/2024, réalisée par Margot Rat-Patron (Auxilia)

4. La restauration hors domicile scolaire

Accompagner la restauration hors domicile publique dans la transition agricole et alimentaire : le défi de la loi EGALIM



Enquête sur la restauration collective dans le cadre du PAT du Pays de Chaumont

Madame, Monsieur,

Le Syndicat Mixte du Pays de Chaumont travaille à l'élaboration de son **Projet Alimentaire Territorial (PAT)**. Ce projet débouchera sur la mise en place d'une stratégie et d'actions concrètes en faveur d'une agriculture et d'une alimentation plus durables, de proximité et accessibles.

Les élus communaux seront associés étroitement à cette démarche et seront conviés lors des différentes étapes de définition des objectifs et de co-construction du plan d'actions.

Un diagnostic du système alimentaire local est actuellement en cours de réalisation et cette enquête vise à le compléter par un état des lieux des actions et initiatives portées à échelle communale en matière de restauration collective.

Il vise aussi à identifier les acteurs mobilisables dans le cadre de cette démarche : élus et agents en charge des questions agricoles et alimentaires, mais aussi de la santé, de l'environnement, de la jeunesse... qui, du fait de leurs fonctions, voudront participer aux temps de co-construction du PAT et/ou pourront relayer les informations utiles à la mobilisation des différentes parties prenantes.

Nous vous remercions par avance pour votre contribution. Elle est indispensable pour enrichir ce projet alimentaire territorial et le rendre concret pour le territoire.

N'hésitez pas à répondre aux questions sur lesquelles vous êtes compétents et à transmettre le questionnaire à vos collègues qui pourront répondre sur leurs propres thématiques (plusieurs retours de questionnaire pour une même commune sont possibles).

4.1 Organisation de la restauration scolaire sur le territoire (source : enquête)

Le périmètre du PAT compte 72 établissements scolaires : 55 primaires (maternelle et élémentaire), 10 collèges et 5 lycées principalement implantés sur l'agglomération de Chaumont (2 collèges pour CCMR et 1 collège pour la CC3F). Parmi ces établissements scolaires, près de 11 143 enfants sont scolarisés.

L'enquête de restauration scolaire portée en interne par le SMPC, s'est appuyée sur des données saisies par les responsables de la restauration (gestionnaire, élus ou prestataires) sur la plateforme Ma Cantine (données 2023), via un questionnaire transmis par mail ou par téléphone entre janvier et mai 2024.

La fréquentation des restaurants scolaires est variable selon le territoire et l'échelle de scolarité.

Constat de baisse démographique mais une hausse de fréquentation des cantines en primaire de 11% entre 2020 et 2023 (demi-pension = - de km et garantie d'un repas équilibré chaque jour à son enfant)

Sur les 72 établissements, 57 ont répondu à l'enquête, totalisant **5 850 repas en moyenne par jour** allant de la maternelle au lycée(hors commensaux). Les crèches ont été écartées de l'enquête compte tenu des repas fournis par les parents pour les majorités des moins de 3 ans.

L'agglomération de Chaumont compte 71% des effectifs du territoire du SMPC pour les repas en primaire, 82% de repas pour les collégiens et 100% de repas pour les lycéens.

Types de gestion :

- Les 5 lycées sont en **régie directe** sur chaque site sous la direction de la **Région Grand Est**. Les 10 collèges sont également en régie directe sur chaque site sous la direction du **département de la Haute-Marne**. Certains établissements desservent des cuisines satellites : c'est le cas de Colombey les deux Eglises et Châteauvillain d'autres accueillent les élèves de primaire comme les collèges de Froncles, Doulaincourt, Nogent et Bourmont.
- Pour les 55 écoles primaires, elles sont en **gestion concédée** variable en fonction des collectivités : prestataire extérieur par **délégation de compétence** (SCOLAREST, SODEXO, API, EPAD, collège de secteur).

En régie directe, les établissements préparent eux-mêmes les repas sans passer par un prestataire extérieur et en achetant eux-mêmes leurs matières premières. Le personnel dépend de la structure et est salarié de la collectivité référente.

En gestion déléguée, un contrat lie la collectivité à une société de restauration. Celle-ci achète ses matières premières et prépare les repas dans une cuisine centrale. Les livraisons se font soit en liaison chaude, soit en liaison froide dans les cuisines satellites. Dans certains cas, les élèves sont accueillis dans la cuisine centrale.

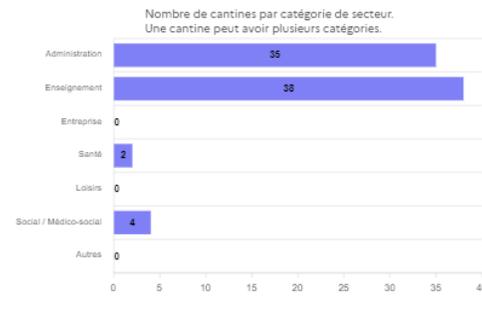
La gestion mixte concerne les cas où la préparation est confiée à d'autres types d'acteurs (maison de retraite, traiteur, accueil collège).

En complément, deux MFR sont sur le secteur.

Absence de Légumeries/ conserverie sur le territoire.

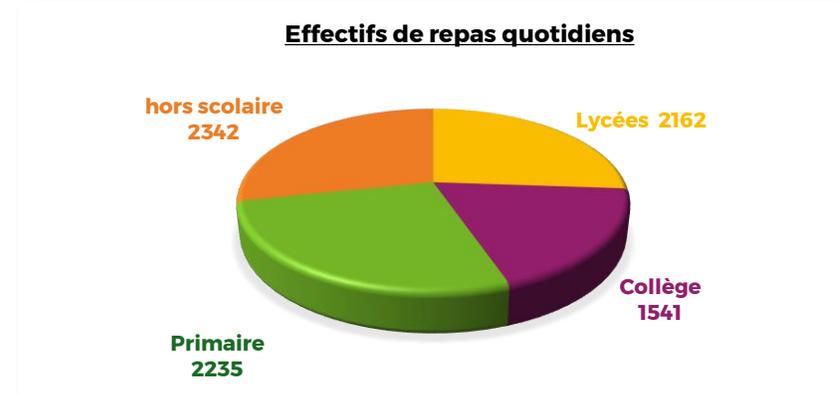
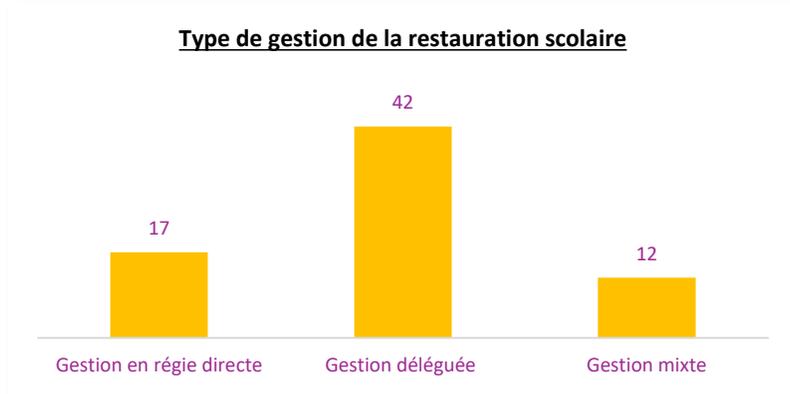
Les chiffres pour les 3 EPCI : CA de Chaumont, CC Meuse Rognon, CC des Trois Forêts

Au total, nous avons **59** cantines sur cet EPCI.
59 cantines ont publié leurs données.



4. La restauration hors domicile scolaire

Accompagner la restauration hors domicile publique dans la transition agricole et alimentaire : le défi de la loi EGALIM



Qu'est-ce que la loi Egalim ?

La **loi EGalim**, s'appelle en réalité "loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous".

Dès le 1er janvier 2022, elle impose à la restauration collective publique de proposer **au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits bio.**

Que dit la loi ?
 3 objectifs simples

- Meilleure **rémunération**
- Meilleure **qualité**
- Alimentation saine**

4. La restauration hors domicile scolaire

Accompagner la restauration hors domicile publique dans la transition agricole et alimentaire : le défi de la loi EGALIM

4.2 Approvisionnements / Egalim :

Selon les données fournies par les établissements, l'estimation des **produits issus de l'agriculture biologique** sont de 12% en moyenne, allant de 1 à 23% de leur part d'achat.

Le pain est fourni par les boulangeries locales. Les légumes frais, les produits laitiers et la viande proviennent le plus souvent de la **plateforme POMONA** ou Marie de Champagne et parfois auprès de **producteurs et Agriloca (1)**. Les fruits et légumes surgelés, les fruits frais, les fruits secs et les poissons sont issus de **distributeurs/grossistes**.

D'après l'enquête, les produits SIQO sont en moyenne de 22%, entre 5 et 71%, la part d'achat de viande et volailles répondant aux critères de la loi EGALIM sont à hauteur de 17%, 57% issues de France et la part d'achat de poissons et produits de la mer EGALIM sont à 37%.

Selon les réponses, 40 établissements mettent en place des actions de lutte contre le gaspillage et 4 établissements n'en mettent pas. Les actions mises en place sont des contenants de tri des déchets, la pesée, de la sensibilisation et des panneaux pédagogiques, davantage de portions et quantité désirée.

Les gestionnaires/ chefs de cuisines souhaitent avoir un listing des producteurs locaux. L'approvisionnement en produits bio est parfois complexe car non livré par cause de rupture ou de qualité. Les tarifs sont onéreux. Au vu des demandes, le fournisseur local ne peut subvenir aux besoins de toutes les commandes demandées

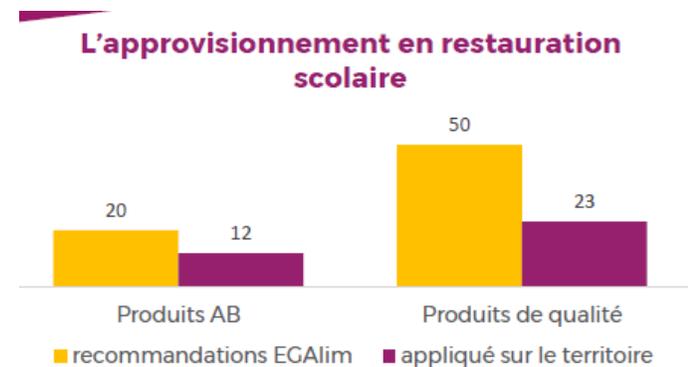
(1) Le département de la Haute-Marne fait partie du réseau Agrilocal avec 86 fournisseurs inscrits (janvier 2023) et 37 acheteurs utilisateurs dont les collègues principalement.

D'autres acteurs de la restauration collective sont associés à la démarche, estimés à plus de 2500 convives :

- Maison de retraite
- Hôpitaux : 883 / clinique : 131
- École de gendarmerie 890 / Armée
- IME
- Restaurants administratifs

4.3 Pistes de travail

Selon l'enquête, certains gestionnaires souhaitent mettre en place des menus découvertes, changer certains fournisseurs et accentuer l'approvisionnement local et les circuits-courts valorisant le terroir et l'économie locale.



Certains gestionnaires souhaitent mettre en place des menus découvertes, changer certains fournisseurs et accentuer l'approvisionnement local et les circuits de proximité valorisant le terroir et l'économie locale.

Les enjeux pour le Projet Alimentaire territorial :

- ✓ Sensibiliser les acheteurs, cuisiniers, encadrants, convives au bien manger et à exploiter les circuits de proximité
- ✓ Augmenter la visibilité des fournisseurs locaux
- ✓ Lutter contre le gaspillage : outils pédagogiques, panier anti-gaspi auprès des établissements
- ✓ S'inspirer des expériences réussies, faire du partage d'expérience entre acteurs de la restauration collective (ex : Maison de Courcelles sur le PAT du Pays de Langres qui s'approvisionne en local avec 70% de produits sous SIQO)

5. Approvisionnements en produits locaux de la distribution et restauration commerciale

Des filières de proximité complexes à mettre en place : absence de maillons structurants, déséquilibre de l'offre et de la demande

La base de données SIRENE (4) et le diagnostic agricole montrent peu d'opérateurs intermédiaires sur le territoire : la majorité des opérateurs présents relèvent de la collecte et de la commercialisation de **céréales, semences et aliments pour animaux (EMC2, Dijon céréales, Groupe soufflet, Vivescia, Minoterie Dormier)**. Aucun opérateur œuvre sur la filière légumes. La filière viande bénéficie d'un abattoir mais d'un manque d'outils de transformation, ce qui freine les approvisionnements locaux de viande.

Les produits locaux disponibles en magasins sur le territoire sont approvisionnés directement auprès des producteurs (achats en direct) dans de moindres volumes et via des centrales d'achats et grossistes nationaux.

À titre d'exemple, le traiteur La Vallée qui livre majoritairement des socioprofessionnels, mais aussi des particuliers, s'approvisionne majoritairement avec des fournisseurs hors territoire par défaut de grossistes locaux.

« Il nous manque la liaison entre nous et le producteur. Le producteur n'a pas le temps de courir partout pour livrer tous les professionnels. Et nous, on ne peut pas envoyer du personnel à droite à gauche pour acheter un peu de fromage un peu de pain, quelques boissons (...) en plus, c'est plus cher »

« Nos volumes sont trop petits, peu intéressants pour les producteurs. On n'arrive pas à avoir des asperges et des endives car ils préfèrent livrer Leclerc que une cagette chez nous, ça lui ferait perdre du temps »

Les approvisionnements en local reposent sur le **relationnel, en direct**, comme témoigne le traiteur La Vallée qui s'approvisionne localement au cas par cas, selon la disponibilité, les conditions de livraison de tel ou tel producteur : *« M. Bertrand nous livre directement les chèvres donc on travaille ensemble. Mais par exemple la fromagerie a été reprise par le fils, qui ne livre plus à Nogent donc on a arrêté. »*

Il déplore également le manque d'interconnaissances entre professionnels du territoire* et de d'informations sur l'offre locale : *« il manque de la communication. On vient juste de découvrir qu'il y a de la farine bio locale en discutant avec un chef de cuisine scolaire. Eux ils sont au courant car ils sont obligés mais pas nous. Je ne sais pas où me renseigner, je suis cuisinier »*

« On est trop petits pour répondre à une commande de 500 plateaux et on n'arrive

*notre interlocuteur ne pense pas être représentatif des autres structures locales car peu connecté à internet. L'accessibilité numérique est un enjeu qui sera à prendre en compte dans la mise en œuvre des actions du PAT.

pas à s'associer à des confrères pour y répondre, il y a peu de partenariats ici »

Enfin, le prix demeure la contrainte majeure, malgré la volonté d'augmenter les approvisionnements en circuits locaux des professionnels : *« pour acheter un petit cochon chez un producteur c'est le double du prix du cochon acheté à l'abattoir »*

Les approvisionnements en produits locaux de la GMS soulèvent également la **question de la disponibilité en volumes et l'adéquation de l'offre locale avec la demande**. Or du fait des contraintes agronomiques et de la structuration historiques des filières, les filières locales ne peuvent pas toutes répondre à la demande.

- Les cultures de fruits et légumes sont faibles (2, Agreste RA 2020). Elles peuvent approvisionner les circuits de détails mais ne peuvent pas être massifiées. Or l'alimentation locale est généralement incarnée par les fruits et légumes (demande élevée) (cf. focus group habitants). Les territoires voisins ont des productions légumières, principalement dédiées à l'industrie et dont les surplus sont revenus à la restauration collective (CA52).
- En revanche l'élevage est valorisé localement et peut l'être davantage. Les œufs, le fromage, le lait, sont des denrées identifiées par les consommateurs (cf. focus group habitants) et qui bénéficient d'une bonne image « terroir ». La viande et la volaille sont plus difficilement valorisables car plus onéreux. Toutefois le département compte plusieurs outils de transformation permettant de les valoriser localement, ce qui n'est pas le cas d'autres départements en France (4 abattoirs dont 3 pour la volaille) (6). La CA52 accompagne actuellement la filière porcine dans le but de trouver des solutions de valorisation locale.
- Enfin, les cultures céréales et oléoprotéagineux sont très majoritaires tournées vers les filières longues (expédition et exportation – cf. diagnostic agricole). En local, elles nécessitent des outils de tri, stockage et transformation (existence d'un outil de tri, stockage et conditionnement bio à Auberives) en farines, pâtes et semoules pour être valorisables en direct et chez les distributeurs locaux.

Les enjeux pour le Projet Alimentaire territorial :

- Absence d'interface facilitatrice entre les producteurs et les professionnels
- Offre locale peu structurée et méconnue des professionnels (bouche à oreilles)
- Manque de lien et d'interactions entre les professionnels
- Revalorisation de toutes les productions locales, création d'une identité alimentaire, de terroir

6. Résilience alimentaire du territoire

Un système alimentaire qui alimente principalement les filières longues, avec un faible potentiel d'autonomie alimentaire

La notion de résilience alimentaire permet d'estimer la capacité actuelle et le potentiel d'autonomie alimentaire d'un territoire à partir d'un ensemble de critères de production agricole (surfaces, diversité des filières, nombre et âge des exploitants, pratiques etc.) et de consommation (volumes consommés, potentiel de transformation agroalimentaire, accès à l'alimentation etc.)

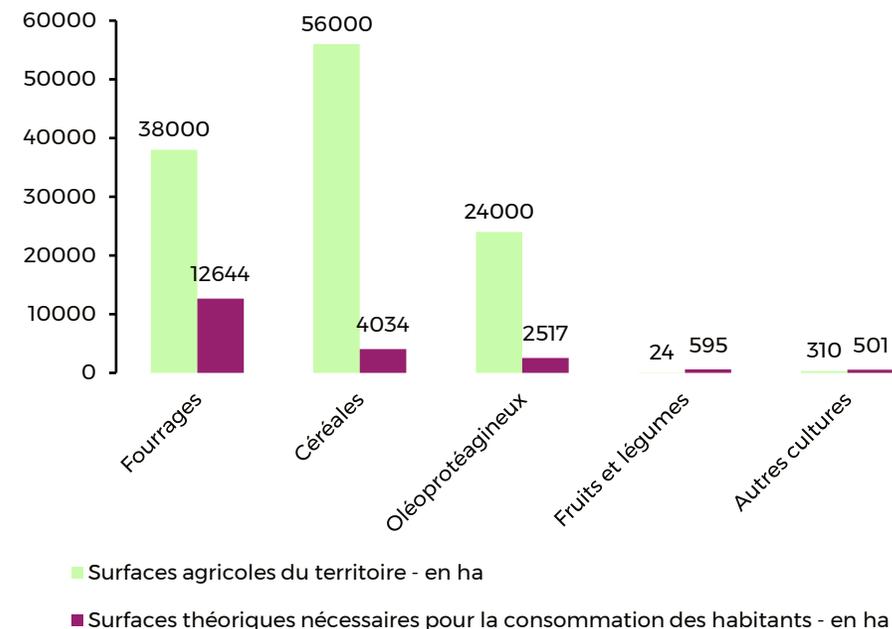
Adéquation production / consommation :

- Le territoire compte 119 000 ha de SAU dont 56 000 de céréales (blé tendre et orge, un peu de maïs), 38 000 ha de fourrages (prairies permanentes et alimentation animale) et 24 000 ha d'oléoprotéagineux (colza).
- Cela représente **19 000m² de surface agricole utile productive par habitant (6)**. Or le régime alimentaire actuel d'un français nécessite **4000m² par habitant, soit 20 292 ha nécessaires pour nourrir la population du territoire du Syndicat Mixte Pays de Chaumont. Le ratio production/consommation théorique du Pays de Chaumont est 579%** (contre 120% à l'échelle de la France).
- La réalité des productions montre un déséquilibre important des productions face aux besoins de consommation, en particulier pour les fruits et légumes (4% d'adéquation théorique) et autres cultures (60% d'adéquation théorique). Cf. graphique ci-contre.

Transformation et distribution :

- La résilience alimentaire est également étudiée sous le prisme de l'accès à l'alimentation locale, qui dépend entre-autres, du maillage de distribution alimentaire et de l'offre de produits transformés (valorisation des productions locales, des surplus et réponse à la demande de la population).
- Le diagnostic agricole montre que les filières locales sont majoritairement tournées vers l'expédition hors territoire ou l'export. Dans l'optique de relocaliser les productions pour répondre à la demande locale, toutes les filières nécessitent une réorganisation ou l'émergence d'outils de valorisation et de distribution en local (cf. diagnostic agricole de la CA 52).

Graphique 3 : Adéquation entre la production du territoire et les besoins de consommation de la population (en surfaces actuelles et théoriques)



Les enjeux pour le Projet Alimentaire territorial :

- Articulation et interdépendances avec les territoires voisins,
- Potentiel de transformation des productions locales : céréales et oléo protéagineux, viande, lait
- Développement des circuits-courts dans des filières historiquement longues
- Valorisation des productions locales

7. Les habitudes de consommation sur le territoire

« Bien manger », un idéal partagé par tous mais parfois difficile à atteindre face aux contraintes individuelles et collectives

Pratiques d'achats alimentaires

80% des achats alimentaires des résidents du Syndicat Mixte sont réalisés sur le territoire, dont la grande majorité sur la commune de Chaumont (plus de 80% du CA commercial de tout le SMPC). Les autres polarités commerciales (Nogent, Bologne, Froncles, Andelot Blancheville Rimaucourt, Châteauvillain) répondent aux besoins de proximité avec quelques commerces alimentaires (supermarchés, boulangeries, épicerie etc.) (3). Malgré la présence de ces polarités commerciales, les déplacements pour se rendre sur les lieux d'achat sont automobiles, à l'exception des habitants de Chaumont. Les temps de trajet sont longs : la Base Permanente des équipements estime que la distance au plus proche commerce généraliste est en moyenne de 2,4 km et que 57% de la population est théoriquement dépendante de la voiture pour ses achats alimentaires (6).

Les participants aux deux focus group habitants réalisent la majorité de leurs achats alimentaires en Grandes et Moyennes Surfaces et en magasins discount (Lidl, Aldi). Pour les participants, les grandes surfaces représentent la facilité : diversité des produits, facilité d'accès, prix, horaires d'ouverture, prix réduits etc.

À l'inverse, faire ses courses au marché, dans des magasins vendant des produits locaux ou directement auprès des producteurs, est considéré comme complexe et nécessitant d'importants **efforts temporels** et **financiers**.

« Manger bon et de qualité ça demande des efforts ! On s'est habitué à ne pas avoir grand-chose à faire. »

« Lidl y a peu de choix et c'est plus cher. Je les ai tous essayés, c'est ce qu'on fait quand on a un budget réduit. La dernière fois je me suis payé un steak, 4,5€ et il y avait que du nerf, même mon chat n'en a pas voulu. »

Il est à noter que tant les habitants que les socioprofessionnels interrogés dans le cadre de ce diagnostic parlent presque exclusivement du local et très peu de l'agriculture biologique ou autres labels durables : *« la demande des particuliers et des professionnels porte plutôt sur le local. Le bio, n'y a pas de demande ». Traiteur.* Cet attrait pour le local au détriment de l'agriculture biologique est une dynamique qui s'observe à l'échelle nationale, avec l'effondrement de l'agriculture biologique.

Les jardins individuels sont mentionnés comme un mode d'approvisionnement phare : ceci découle du caractère rural du territoire. La pratique de jardinage est un atout pour le « bien-manger » et générer des évolutions des pratiques alimentaires.

Au-delà de la question du prix qui est centrale dans les pratiques alimentaires et détermine les lieux d'achats et types d'aliments achetés, les focus group montrent des préoccupations importantes sur les efforts à réaliser pour « bien manger », en particulier pour les publics vulnérables. *« J'ai le sentiment que je pourrais bien manger si je faisais les efforts mais je ne le fais pas. »*. Ces efforts sont de différentes natures :

Adapter son alimentation et ses habitudes de cuisine à la disponibilité des produits, que cela soit une disponibilité économique, liée à la saisonnalité ou liée à l'offre restreinte des magasins spécialisés : *« Je ne sais jamais ce que je vais manger, je n'achète que des prix réduits, je vois ce qu'il y a et je fais mon menu avec ça. » «*

Cuisiner davantage de produits bruts, simples, de qualité semble essentiel pour la majorité des participants. L'équilibre alimentaire et la transformation de produits simples, du territoire, demande du temps et des savoir-faire qui ne sont pas forcément accessibles à tous : *« Bien manger c'est cuisiner » « Aller au supermarché ce n'est pas grave si vous cuisinez les produits. » « Manger les légumes du jardin de ma grand-mère » « ce n'est pas facile de cuisiner quand on n'a pas de cuisine »*

Se déplacer, se rendre dans de nouveaux lieux, parcourir de plus grandes distances, ce qui prend du temps et demande des efforts physiques importants : *« Il y a aussi le problème du transport, j'irais bien dans les fermes mais moi aussi mais tu fais comment ? On peut y aller à pied mais comment tu fais les courses, comment tu portes 10kg puis tu reviens à pied. »*

« J'irais bien acheter au moins les œufs et le lait là-bas (Esprit Paysan) mais c'est plus facile de tout prendre au marché. C'est contraignant d'aller dans plusieurs magasins. »

Certains de ces « efforts » sont surmontables en accompagnant les changements de comportements et habitudes alimentaires. Toutefois, les changements de comportements doivent avant tout être accompagnés grâce à des politiques et actions visant à limiter ces contraintes pour réussir à les transformer en habitudes.

« Que ce soit facile ou pas, c'est surtout lié aux habitudes de vie. »

Les enjeux pour le Projet Alimentaire territorial :

- Accompagnement aux changements de comportement : organisation d'ateliers, de jeux pédagogiques sur l'alimentation etc.
- Solutions collectives alternatives à la cuisine individuelle (cuisines partagées, cantines, accès à une conserverie)
- Valorisation des produits du terroir
- Sensibilisation au gaspillage alimentaire
- Appui sur le jardinage

7. Les habitudes de consommation sur le territoire

« Bien manger », un idéal partagé par tous mais parfois difficile à atteindre face aux contraintes individuelles et collectives



Image 5 : Facilitation graphique des échanges sur le « bien-manger » lors du focus group du 03/04/2024, réalisée par Margot Rat-Patron (Auxilia)

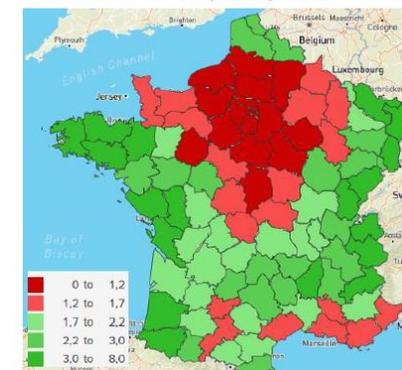
Quelle identité alimentaire ?

Malgré plusieurs spécialités locales et une forte activité agricole, les produits du terroir sont peu mis en avant et l'identité alimentaire locale est ténue.

Ceci s'observe en comparant le poids des marques locales dans le chiffre d'affaires de la GMS (image 6).

En Haute-Marne, les marques locales concentrent 1, 2 à 1,7% du CA de la GMS contre 2,2% en moyenne en France. Même si ce chiffre est propre au chiffre d'affaires de la GMS et témoigne avant tout des stratégies commerciales, il permet de se rendre compte des **disparités départementales en France et du poids des marques régionales dans les actes d'achats des consommateurs.**

Poids CA (%) des marques locales*
 CAM P3 2022, HM+SM, PGC FLS



*Marque locale = marque qui réalise plus de 50% de son CA PGC FLS dans une seule région (anciennes 22 régions INSEE).

Source : IRI Liquid Data® - Hypermarchés et supermarchés - CAM fin P3 2022

Image 6 : Poids des marques locales dans le chiffre d'affaires des grandes et moyennes surfaces, par département (IRI, 2022)

8. Accessibilité à l'alimentation

Un risque de précarité alimentaire pour raisons économiques élevé et aggravé par la vulnérabilité de plusieurs publics

Le concept d'accessibilité à l'alimentation vise à considérer l'alimentation comme un droit afin que tous et toutes aient un accès facilité à une alimentation de qualité, durable et locale. Cette nouvelle définition a pour but de considérer la problématique de l'accès dans sa globalité en prenant en compte les problématiques d'accès à l'alimentation de tous les publics, précaires ou non.

Nous distinguons 4 types d'accessibilité à l'alimentation, à croiser avec les facteurs de risque de précarité alimentaire (cf. <https://diagnostic.obso-alim.org/>) : **accessibilité économique et financière** (contraintes économiques), **accessibilité physique et pratique** (environnement alimentaire, mobilités), **accessibilité sociale et culturelle** (accès à l'information alimentaire) et **accessibilité citoyenne** (capacité à agir sur son alimentaire, de se regrouper entre citoyens).

8.1 Accessibilité économique et financière à l'alimentation

La population du territoire a des revenus assez modestes. La médiane du revenu disponible par unité de consommation est de 20 670 euros pour la CC Meuse Rognon, 20 310€ pour la CC des Trois Forêts et 21 690€ pour la CA de Chaumont. Les deux communautés de communes comptent en effet plusieurs communes où la médiane du revenu disponible par UC est faible (voir carte 2). À titre de comparaison, la médiane départementale est de 18 905€ et la médiane française est de 23 160€ (1).

Dans la CA de Chaumont, les inégalités de revenus sont plus élevées que dans les autres EPCI : le **rapport interdécile du revenu disponible par UC en 2020 est de 2,8**, contre 2,6 et 2,7 pour les CC Meuse Rognon et des Trois Forêts. Ceci s'explique par la présence de plusieurs Quartiers Prioritaires de la Politique de la Ville (QPV) aux revenus faibles à Chaumont et de communes aisées au sud et à l'est de la Chaumont. (1)

Le taux de pauvreté est de 13% sur le territoire, soit légèrement en dessous du taux départemental (15,3%) et français (14,5%). La CC Meuse Rognon a un taux de pauvreté légèrement supérieur aux deux autres EPCI, avec 13,8% de la population sous le seuil de pauvreté. En revanche, la ville de Chaumont se distingue à la hausse, avec près de 17% de la population sous le seuil de pauvreté. (1)

Sur le périmètre du PAT, **le risque de précarité alimentaire pour raisons économiques est élevé dans beaucoup de communes (carte 3)**. Cette précarité économique est renforcée par d'autres facteurs de vulnérabilité détaillés dans l'encart ci-contre. La précarité alimentaire pour contraintes économiques s'observe concrètement dans les actes d'achat des publics concernés : **repas sautés ou insuffisants, moindre diversité nutritionnelle (notamment moins de fruits et légumes frais)**. Ceci a des conséquences sur la santé des personnes.

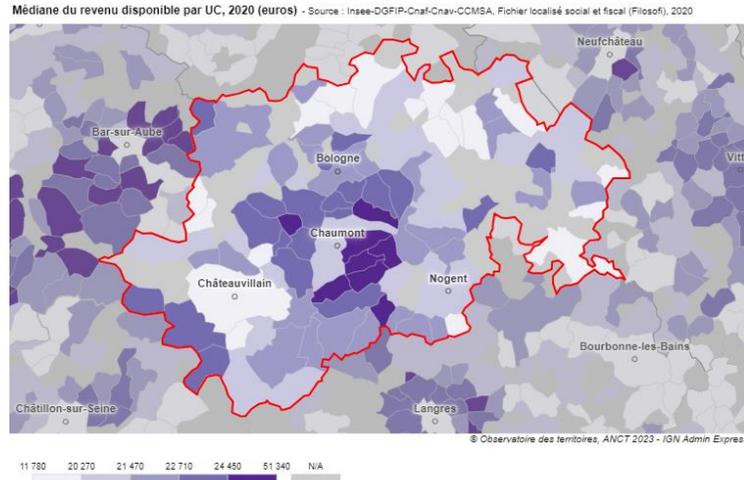
Le critère économique est le critère principal qui conditionne l'accès à l'aide alimentaire (méthode de calcul basée sur le « reste à vivre »).

Publics vulnérables et facteurs aggravants de la précarité alimentaire

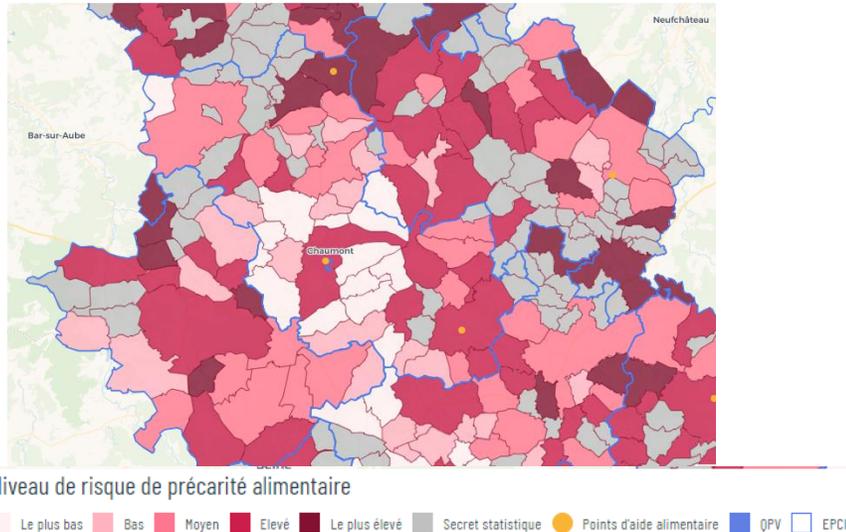
- La précarité alimentaire ne concerne pas uniquement les personnes en situation de précarité pour raisons économiques (taux de pauvreté, pouvoir d'achat). D'autres facteurs entrent en compte, comme l'accès à un environnement alimentaire diversifié ou encore l'accès à l'information.
- Les familles monoparentales rencontrent des difficultés à se nourrir pour raisons économiques mais aussi pratiques (temps disponible). Elles sont nombreuses parmi les personnes ayant recours à l'aide alimentaire. Sur le Pays, **29% des familles avec enfants sont des familles monoparentales** (même part qu'en France), soit environ 2500 familles (1)
- **L'âge des habitants** ainsi que leur **isolement** concerne particulièrement le territoire dont 11,7% de la population a plus de 75 ans. Par ailleurs l'indice de vieillissement est de 122 personnes de 65 ans ou plus pour 100 jeunes de moins de 20 ans (contre 84 pour 100 en France) (1). Les personnes âgées ont davantage de difficultés à se nourrir du fait de la perte d'autonomie. L'isolement social est particulièrement marqué dans cette catégorie de population.
- La **dépendance à la voiture** et les enjeux de mobilité peuvent également impacter le budget alimentaire : se déplacer est un **budget incompressible**. Les dépenses énergétiques pèsent alors davantage au détriment des dépenses alimentaires (moindre diversité alimentaire, dénutrition etc.). De la même façon, la **précarité énergétique** est également un facteur aggravant : pour les ménages en situation de précarité énergétique, la part du budget dédié à l'énergie notamment pour se chauffer, est importante et difficilement compressible. Or en Haute-Marne, 1 ménage sur 3 est exposé au risque de précarité énergétique (8). Les **conséquences sanitaires et sociales** sont alors d'autant plus importantes.
- Les habitants des Quartiers Prioritaires de la politique de la ville (QPV) sont également plus vulnérables (précarité, environnement alimentaire appauvri)

8. Accessibilité à l'alimentation

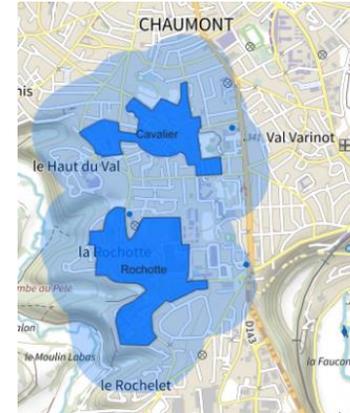
Des disparités socioéconomiques importantes à prendre en compte dans le PAT



Carte 2 : Médiane du revenu disponible par Unité de consommation en 2020, Obsoalim (16)



Carte 3 : Risque de précarité alimentaire pour raisons économiques, Obsoalim (16)



Zoom sur la précarité alimentaire en QPV

La ville de Chaumont compte 2 quartiers Prioritaires en 2024 : Cavalier et Rochotte (2794 habitants au total et une trentaine d'hectares en 2018).

Les estimations statistiques de la nouvelle génération des QPV 2024 ne sont pas encore publiées : les données datent de 2018.

Les QPV sont concernés par un taux de précarité élevé, des populations en difficulté (forts taux de familles monoparentales, chômage, isolement, sans diplômes...) et un environnement alimentaire limité, peu diversifié.

	Rochotte	Cavalier	Chaumont
Population	1756	1038	21 990
Taux de pauvreté	50%	45,9%	17%
Part des ménages imposés	8%	/	48,2%
Moins de 25 ans	40%	23%	29%
60 ans ou plus	14,3%	27,9%	28,9%
Taux d'emploi		46,5%	67,8%
Nombre de commerces de détail (tout compris)	8	4	363

Tableau 3 : Statistiques locales des QPV Rochotte et Cavalier du Contrat de ville 2015 - Données SigVille (Insee, 2018 et 2021)

Accessibilité à l'alimentation



Un maillage suffisant dans les principales polarités mais des zones blanches subsistent en milieu rural, notamment à l'Est du Syndicat Mixte du Pays de Chaumont : « *Bien manger c'est manger à sa faim, tous les jours. Ce qui n'est pas le cas pour tout le monde.* »

8.2 Aide alimentaire et dispositifs de solidarité pour l'accès à l'alimentation

L'aide alimentaire est aujourd'hui la solution principale d'accès à l'alimentation pour les publics en situation de précarité alimentaire pour raisons économiques. Elle est assurée très majoritairement par des associations et des CCAS qui font la distribution des denrées récoltées par la banque alimentaire 52. L'aide alimentaire sur le territoire est principalement effectuée par le biais de colis alimentaires.

La **banque alimentaire de Champagne-Sud et Meuse** (3 départements) récupère les denrées alimentaires issues du fond social européen ainsi que les dons. Grâce à sa plateforme logistique (3 camions frigorifiques, 1000m²), la banque alimentaire a distribué 1487 tonnes de denrées en 2023 pour aider environ 7000 personnes (1,7 million de repas) sur son périmètre d'action. En Haute-Marne, elle recense une trentaine d'associations, 4000 bénéficiaires et livre 2 épicerie sociales dont une à Nogent (pas de donnée spécifique au périmètre du PAT). La banque alimentaire dispose également d'une épicerie mobile qui fait de la distribution alimentaire dans les villages entre Saint-Dizier et Joinville. La présidente de la banque alimentaire constate plusieurs difficultés rencontrées par la structure :

- **Un manque de place dans leurs entrepôts logistiques** à Saint-Dizier pour répondre à la demande croissante. Un projet d'agrandissement est en cours.
- **Un défaut de sensibilisation des communes** sur le sujet de la précarité alimentaire et des difficultés à pallier **les zones blanches** « *il faut qu'on convaincre les maires qu'il y a du monde à aider et que nous on peut les aider en faisant de la distribution alimentaire. Souvent ils ne se sentent pas concernés, ils ont beaucoup de choses à faire (...). Il faut minimum 10 personnes dans le besoin pour que nous intervenions avec l'épicerie mobile et ça peut être des gens de deux villages* ». La distance importante entre le siège logistique de la banque alimentaire à Saint-Dizier et Chaumont est un frein important pour son développement dans cette zone et plus largement, dans les milieux ruraux « *La difficulté qu'on rencontre c'est les kilomètres à parcourir pour aller à Chaumont* ». « *Il faut aller vers les villages, vers la ruralité et tuer les zones blanches* ».
- **Des difficultés grandissantes à s'approvisionner** : avec la loi anti-gaspi, la présidente remarque des **quantités réduites de denrées et notamment de produits frais en provenance de la GMS**. Le **lien** avec les **producteurs est également complexe**, malgré un partenariat en cours de construction avec Solaal. Une partie des fruits et légumes provient du chantier d'insertion Les jardins de Cocagne de Vaillant mais ce n'est pas suffisant. La banque alimentaire note également un **défaut d'outils de transformation en Haute-Marne**, or les produits transformés sont recherchés par les

associations. La banque alimentaire transforme les fruits et légumes bruts (notamment des pommes) dans un atelier de transformation dans la Meuse.

- Un **besoin de coordination entre les principaux réseaux** « *Il y a plein de bonnes volontés mais il faut qu'on apprenne à travailler ensemble. C'est une condition indispensable.* »

Les **associations de l'aide alimentaire** sont les principaux interlocuteurs des personnes en situation de précarité alimentaire en effectuant directement la distribution et proposant des dispositifs d'accompagnement pour les publics (personnes âgées, activités, cours, rencontres et convivialité etc.). Depuis quelques années, les associations constatent une hausse importante du nombre de personnes accueillies ainsi que de nouveaux profils (familles monoparentales, travailleurs seuls, jeunes etc.) Les structures principales sur le périmètre sont les suivantes (non exhaustif) :

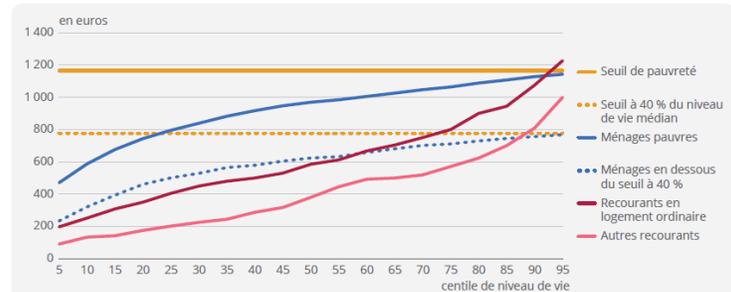
- Les **Restos du Cœur** ont des centres à Chaumont (3 jours/semaine), Nogent (1 jour/semaine), Froncles où ils réalisent de l'accueil et de l'information des personnes dans le besoin, organisent des ateliers (recherche d'emploi, numérique, bibliothèque, vêtements etc.). Les deux centres effectuent de la distribution alimentaire sous conditions de ressources. Les Restos du cœur Haute-Marne réalisent également des tournées itinérantes dans la zone Châteauvillain-Maranville-Bricon (3 arrêts, 1 jour/semaine), la zone Andelot-Blancheville, Rimaucourt (2 arrêts, 1 jour/semaine) ainsi que les zones de Langres (sud du périmètre PAT), Neufchâteau (est du périmètre PAT) et Joinville (nord du périmètre PAT). À l'échelle de la Haute-Marne, les Restos du cœur comptent 4 500 personnes accueillies et 620 000 repas distribués en 2022-2023.
- Le **Secours Populaire** intervient à Chaumont, Luzy sur Marne.
- La **Croix Rouge** est localisée à Joinville aident une quarantaine de familles une fois par semaine (centre de Froncles fermé)
- Le **Secours Catholique** intervient à Chaumont, Nogent, Châteauvillain, Bologne, Doulaincourt, Joinville, Arc-en-Barrois
- Le **Point commun** à Chaumont est un centre social, lieu d'accueil, d'échanges et de solidarités entre habitants. La structure ne réalise pas de distribution alimentaire mais cultive un jardin solidaire et organise régulièrement des ateliers et animations.

Le rôle principal des CCAS est de diriger les personnes en difficulté vers les associations. Ils sont également impliqués dans la lutte contre la précarité alimentaire via diverses actions : paniers de secours, livraisons de repas à domicile. La commune de Froncles a également mis en place une épicerie sociale.

8. Accessibilité à l'alimentation

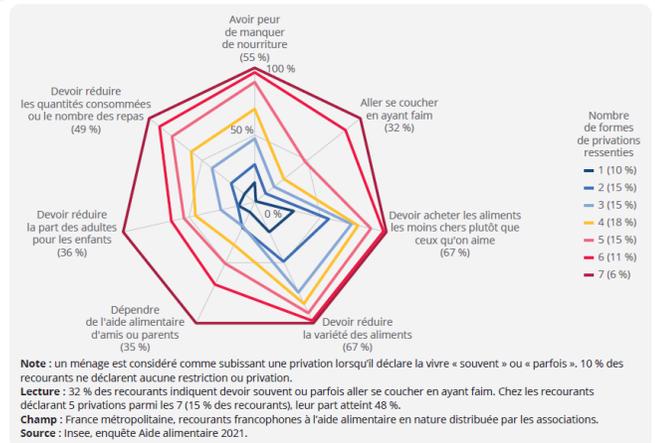
Un territoire caractérisé par un environnement alimentaire pauvre en milieu rural, une dépendance à la voiture et un risque élevé d'isolement social

5. Distribution des niveaux de vie mensuels des recourants à l'aide alimentaire et des ménages pauvres

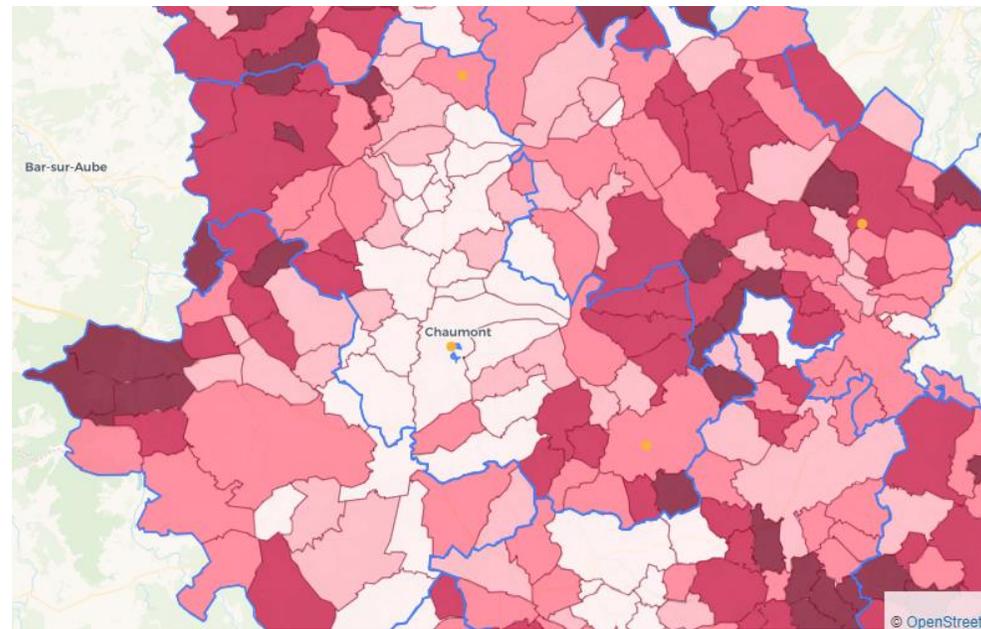


Note : la pauvreté est définie au seuil de 60 % du niveau de vie médian.
Lecture : 50 % des recourants à l'aide alimentaire vivant en logement ordinaire ont un niveau de vie inférieur à 585 euros mensuels.
Champ : France métropolitaine, recourants francophones à l'aide alimentaire en nature distribuée par les associations et personnes pauvres vivant en logement ordinaire.
Source : Insee, enquête Aide alimentaire 2021, en

3. Difficultés et privations subies par les recourants à l'aide alimentaire



Caractéristiques économiques des recourants à l'aide alimentaire et difficultés subies - France, portrait social 2020



Niveau de risque de précarité alimentaire

- Le plus bas
- Bas
- Moyen
- Elevé
- Le plus élevé
- Secret statistique
- Points d'aide alimentaire
- QPV
- EPCI

Carte 4 : Risque de précarité alimentaire par manque d'information alimentaire insuffisante. Le risque d'information alimentaire insuffisante dépend de la part des 15 ans et plus non diplômés et de l'accès à une offre de soin sur la commune.
 2019, Insee et DREES) - Obsoalim 2024 (16)
 / Echelle de référence de comparaison départementale

8. Accessibilité à l'alimentation

Un territoire caractérisé par un environnement alimentaire pauvre en milieu rural, une dépendance à la voiture et un risque élevé d'isolement social

8.3.1 Accessibilité physique à l'alimentation

La dépendance à la voiture est forte sur le périmètre du PAT : 13,7% des actifs occupés résident à plus de 30 minutes de leur lieu de travail et 78% des déplacements domicile travail sont réalisés en voiture (1). Le taux **de non-motorisation des ménages est faible sur le périmètre du PAT : 13,7%** (tiré à la hausse par la ville de Chaumont, avec 20% de non-motorisation).

Hors Chaumont où la motorisation n'est pas révélatrice de précarité, quelques communes se démarquent toutefois par un taux élevé de non-motorisation : Marbeville, Mirbel et Froncles au nord de la CA de Chaumont, Ninville au sud, Thôles lès Millières, Leurville, Rimacourt et Outremécourt à l'Est.

De plus, les EPCI des 3 forêts et Meuse Rognon sont concernés par **des temps d'accès aux commerces alimentaires (GMS) supérieurs à la moyenne départementale, jusqu'à près de 30 minutes**. Cette dépendance à la voiture, couplée à d'importantes distances pour accéder aux commerces alimentaires, est un facteur important de précarité alimentaire et d'isolement social. La distance moyenne à vol d'oiseau entre le domicile et le plus proche commerce généraliste est de 2,4km en moyenne sur le périmètre du PAT (Base permanente des équipements, 2021.)

Enfin, les **personnes âgées seules** sont concernées par des problématiques importantes d'accès physique à l'alimentation. Plus de 3000 personnes de plus de 75 ans habitent seules sur le Pays et sont potentiellement concernées par ces difficultés, auquel s'ajoute un enjeu d'isolement social.

« Il y a aussi le problème du transport, j'irais bien dans les fermes mais moi aussi tu fais comment ? On peut y aller à pied mais comment tu fais les courses, comment tu portes 10kg puis tu reviens à pied. ? »

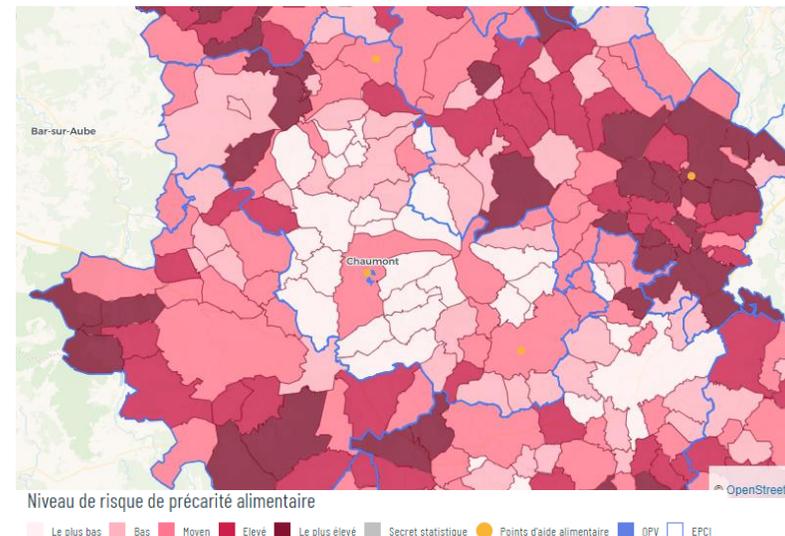
« Quand j'habitais à Luzy et il y avait des personnes âgées qui ne conduisaient plus et c'était une vraie question sur la commune pour approvisionner les personnes âgées. Avant il y avait des camions, poissonniers ambulants par exemple, mais il n'y en a plus. Ça nécessitait un système de solidarité locale : on faisait des énormes courses et on stockait tout dans des gros congélateurs. »

8.3.2 Les solutions proposées sur le territoire :

- Le CIAS de l'Agglomération de Chaumont a mis en place un système de portage de repas à domicile sur le périmètre de l'agglomération, avec un tarif adapté aux revenus (base minimale et base maximale). Ils livrent 50 000 repas par an et couvrent toute l'Agglomération, hormis la zone de Nogent (structures déjà existantes).
- Un service de transport à la demande (TAD) permet de desservir Chaumont et les communes du territoire. Il fonctionne 2 jours par semaine selon les communes. Certains habitants estiment qu'il n'y a pas assez d'information sur ce service.

Les enjeux pour le Projet Alimentaire territorial :

- Ces problématiques d'accès physique à l'alimentation sont à croiser avec la quantité et la qualité de l'offre alimentaire sur le périmètre du PAT. Le maintien et développement des commerces de proximité, le maillage en espaces multi-service et les mobilités solidaires doivent être des axes prioritaires du PAT



Carte 5 :
 Risque de précarité alimentaire lié à un **environnement alimentaire appauvri** - Obsoalim, 2024 / Echelle de comparaison départementale

9. Accessibilité à l'alimentation et santé

Croiser alimentation et santé dans le Projet alimentaire territorial pour répondre à une problématique croissante de santé publique

L'équilibre alimentaire est une notion indispensable d'un Projet alimentaire Territorial en tant qu'enjeu de santé publique. Cela a été évoqué en focus group : « *Bien manger c'est manger équilibré, quand on peut se le permettre. Les ¾ des gens du centre social ne mangent pas équilibré car ils n'ont pas les moyens.* » ; ainsi que dans le diagnostic du Contrat Local de Santé du Pays de Chaumont (2018) où les comportements (dont l'alimentation) sont cités par les habitants comme le facteur premier qui influence la santé.

Le diagnostic du CLS (15) met en évidence des problématiques de nutrition pouvant entraîner des problèmes cardiaques vasculaires, de diabète (sur le bassin de vie de Froncles), d'obésité ou de sous-alimentation (notamment pour les personnes en situation de handicap). Les taux de bénéficiaires en Affectation Longue Durée (ALD) et les taux de mortalité générale et prématuré sont tous importants sur le Pays de Chaumont (supérieurs à la moyenne régionale).

Par ailleurs, les travaux de Nicole Darmon montrent les inégalités sanitaires dues aux inégalités socioéconomiques et leurs impacts sur la consommation alimentaire. En particulier, les personnes ayant recours à l'aide alimentaire consomment considérablement moins de fruits et légumes frais et davantage de produits ultra transformés que le reste de la population.

« *Faut être très inventif et courageux pour bien manger quand on n'a pas les moyens.* »

« *Sans être dans la malbouffe, si tu veux manger des légumes, des fruits, c'est cher.* »

Ces travaux corroborent le diagnostic du CLS, qui met en évidence le rôle des inégalités socioéconomiques, de l'environnement social, du manque d'accès aux soins sur la santé de la population du Pays de Chaumont.

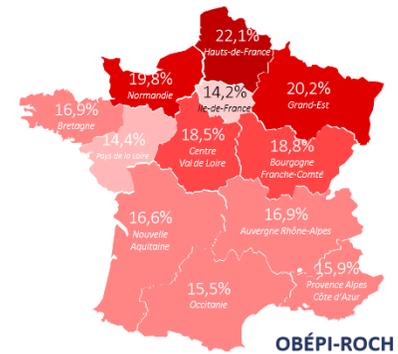
Par ailleurs, le manque de professionnels, de structures et d'actions de de prévention est identifié, ainsi que le besoin fort d'accompagner les publics fragiles vers ce type d'actions ou de structures de prévention.

Ces constats sanitaires sont à mettre en lien avec les enjeux d'accessibilité sociale et culturelle à l'alimentation qui définissent la capacité des personnes à avoir accès à une information permettant de faire des choix éclairés. Un Projet alimentaire territorial a pour objectif d'accompagner la *transition alimentaire de la population*. Cela sous-entend des changements d'habitude et de pratiques alimentaires notamment lors de

l'acte d'achat (aliments bios, locaux, diversifiés, frais, équilibre nutritionnelle). Or ces changements de comportements sont difficiles à mettre en place à l'échelle individuelle pour diverses raisons (manque de temps, d'argent, méconnaissance des enjeux, défaut d'accès à la bonne information etc.) en particulier pour les personnes en situation de précarité alimentaire.

De fait, la mise en place de dispositifs d'accompagnement aux changements de comportements pour tous les publics (précaires ou non) est un volet essentiel du PAT à croiser avec les actions du Contrat Local de Santé. Ces actions doivent être accompagnées de changements structurels pour faciliter ces changements de comportements alimentaires (outils de transformation, dispositifs de mobilité solidaires, aides pour donner la capacité de choisir son alimentation, interventions de diététiciens-nutritionnistes, éducation à la santé et à la nutrition etc.).

« *Les personnes âgées sont demandeuses d'animations. On fait des interventions directement dans les résidences d'autonomie mais lors du livrage de repas à domicile c'est compliqué.* »



Carte 5 : Prévalence de l'obésité par région (étude Obépi-Roche 2020)

Accessibilité citoyenne à l'alimentation

De nombreuses initiatives de réappropriation citoyenne de l'alimentation émergent ou ont émergé sur le territoire.

De manière non-exhaustive : le poulailler partagé les jardins partagés du centre social le Point Commun, le jardin communautaire et associatif Nogent Partage (Vergers solidaires, gratiférias, ateliers etc.)



Accessibilité à l'alimentation

Synthèse des enjeux de la consommation alimentaire et de l'accessibilité à l'alimentation

Les enjeux pour le Projet Alimentaire territorial :

- Accessibilité physique à l'alimentation : mobilités solidaires, qualité et maillage de l'environnement alimentaire, développement des commerces multiservices, renforcement des services de transport à la demande, épicerie mobiles , covoiturage
- De fortes problématiques d'accès à l'alimentation et d'isolement en milieu rural, en particulier pour les personnes âgées seules
- Identification des personnes dans le besoin et n'ayant pas recours aux aides
- Lutte contre la précarité alimentaire et développement de dispositifs solidaires d'accès à l'alimentation (épicerie solidaires, jardins partagés, aides financières etc.)
- Coordination et soutien à l'aide alimentaire : logistique, problématiques d'approvisionnements, zones blanches
- Promotion de la santé par l'alimentation
- Accompagnement des changements de comportements alimentaires
- Prise en compte des enjeux d'accessibilité numérique dans les actions du PAT
- Alimentation « citoyenne » : donner les moyens aux habitants de se réapproprier leur alimentation (groupements d'achat, jardins ouvriers et partagés, autonomie alimentaire etc.)
- Renforcer la pratique du jardinage
- Comment concilier « l'aller-vers » les personnes en difficulté, avec des solutions d'accès à une alimentation choisie ?

Dispositifs et ressources existantes sur lesquels s'appuyer :

- Association AD2S (accès aux droits santé solidarité) : cartographies en cours des dispositifs solidaires d'accès à l'alimentation et des jardins familiaux/partagés
- Le Vademecum « éducation à l'alimentation et au goût » de l'éducation nationale
- Défi familles à alimentation positive animé par la Lieu de l'enseignement sur le Pays de Langres (PAT)
- L'association MANGE (Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand-Est) porte plusieurs actions :
 - le projet passerelle entre CLS et PAT
 - le dispositif Disco pour la montée en compétences des diététiciens dans une approche globale de l'alimentation
 - un programme de formation des professionnels relais travaillant avec le public cible des 0 à 11 ans (Nut&S : nutrition, sensorialité) pour donner envie de goûter
 - Ateliers avec les seniors « conscience de mes sens et plaisir de manger » (action subventionnée)
 - Membre du groupe de travail « cuisine et précarité »
 - Programme NUTS

Analyse de la consommation alimentaire sur le Pays de Chaumont

<p><u>ATOUS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombreuses initiatives citoyennes d'accès à l'alimentation, tissu associatif riche • Envie et volontés de la population d'augmenter leur consommation de produits locaux • Présence de points de vente de produits locaux bien identifiés par la population (magasins de producteurs, vente à la ferme) • Importante culture du jardinage et de l'autoproduction alimentaire • Nombreuses associations de l'aide alimentaire, actions des CCAS et présence d'épiceries mobiles • Système de transport à la demande 	<p><u>FAIBLESSES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Faible visibilité et promotion de l'agriculture locale (hors magasin de l'Agglo) • Inadéquation entre les productions locales et la demande • Identité alimentaire et agricole peu présente • Faible maillage commercial, fermeture de commerces • Approvisionnement difficile en produits locaux pour les acteurs de la distribution et consommation alimentaire • Importantes problématiques d'accessibilité à l'alimentation • Peu de dispositifs solidaires d'accès à l'alimentation locale (coûts trop élevés) • Zones blanches d'action sociale et de l'aide alimentaire
<p><u>OPPORTUNITÉS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La loi Egalim pour soutenir les filières agricoles et promouvoir la santé par l'alimentation • Appui sur la notion de « citoyenneté alimentaire » pour accompagner les évolutions de la consommation • La cartographie ALISOL de l'association AD2S (accès aux droits Santé Solidarité) qui a pour objectif de recenser l'ensemble des jardins familiaux /partagés et des lieux de solidarité alimentaire en région Grand-Est (fin 2024/2025) • Actions portées par la Maison de l'alimentation et de la Nutrition en Grand-Est 	<p><u>MENACES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Population vieillissante • Territoire très étalé avec des problématiques très différentes, voire opposées • Hausse de la précarité et du nombre de personnes en situation s'insécurité alimentaire • Concurrence des grands centres commerciaux

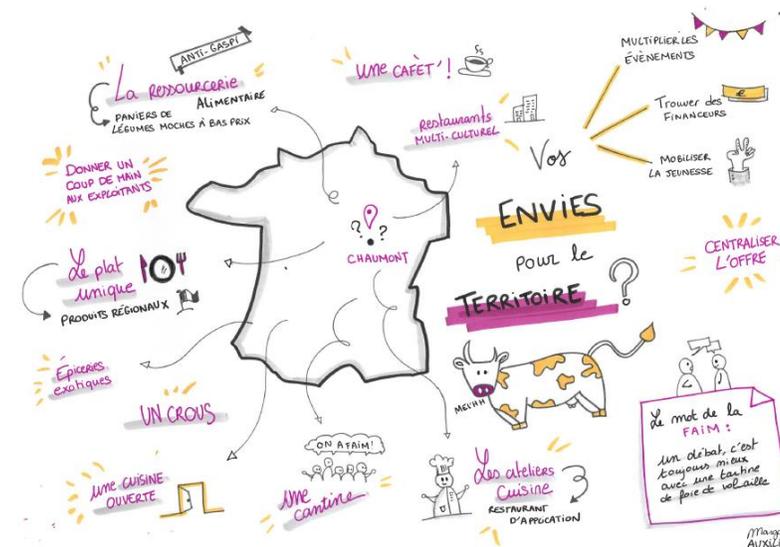
Projections pour le territoire et pistes d'actions

Idées et besoins des acteurs interrogés :

- Accompagnement des socioprofessionnels : GMS, restauration collective, commerces de proximité
 - Approvisionnements en produits locaux (notamment au niveau du maillon grossiste et logistique)
 - Interconnaissances entre les acteurs, faciliter les partenariats, cartographier l'existant
 - Communiquer sur les productions et circuits locaux
- Communication, lisibilité de l'information sur l'agriculture et l'alimentation locale
- Valorisation et promotion des produits locaux et du terroir
- Maintien des commerces de proximité tout en structurant des pôles centraux
- Sensibilisation à la nutrition des personnes âgées
- Animation du défi Familles à alimentation positive (Ligue de l'enseignement sur le PAT du Pays de Langres)
- Sensibilisation au « bien-manger » et à la réduction du gaspillage alimentaire
- Développement des épiceries mobiles et d'aide alimentaire dans les villages
- Sensibilisation des communes aux enjeux de la précarité alimentaire

Les envies des habitants (focus group)

- Une cantine avec un plat unique, pas cher, pour tout le monde et des produits régionaux
- Une conserverie disponible facilement et gratuitement pour valoriser les légumes et généraliser les achats anti-gaspi.
- Des lieux pour apprendre à cuisiner, notamment pour les jeunes, en veillant à ne pas sursolliciter les associations existantes (exemple : le CADA)
- Des espaces de cuisine partagés
- Découvrir l'activité agricole et aider les producteurs, travailler sur des exploitations
- Davantage de diversité dans l'offre alimentaire (épicerie exotique, restaurant multiculturel, une cafétéria, une ressourcerie alimentaire...)
- Valorisation de la diversité des pratiques agricoles



Enjeux et thématiques principales pour le PAT à l'issue de la phase de diagnostic

Production agricole :

1. Maintenir les emplois agricoles et agroalimentaires
2. Faciliter les circuits de proximité : logistique, articulation de l'offre et de la demande, visibilité de l'offre etc.
3. Renforcer le maillage d'outils de transformation alimentaire
4. Structurer les débouchés pour la viande abattue localement

Consommation alimentaire :

1. Soutenir un environnement alimentaire de qualité et le maillage territorial de distribution des productions locales
2. Valoriser les produits du terroir et construire/ renforcer l'identité alimentaire locale
3. Approvisionner durablement et localement la restauration collective
4. Lutter contre la précarité alimentaire dans les espaces ruraux et en ville
5. Répondre aux problématiques d'accès à l'alimentation des personnes âgées
6. Accompagner les changements de comportements alimentaires et promouvoir la santé par l'alimentation
7. Valoriser les productions alimentaires du territoire

Sources

- (1) Insee, recensement de la population, 2020
- (2) Agreste, recensement agricole, 2020
- (3) Diagnostic socioéconomique du SCOT du Pays de Chaumont
- (4) Base de données Sirene, Insee
- (5) Agence bio, Observatoire de l'agriculture biologique de 2013 à 2022
- (6) RMT Alimentation locale, liste des établissements agréés CE du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
- (7) Crater, diagnostic de la résilience alimentaire
- (8) Lutte contre la précarité énergétique - Haute-Marne - 2021 - DREAL Grand Est)
- (9) Système d'information géographique de la politique de la ville
- (10) CIVAM, Fiche Nutrition, santé et pauvreté, N. Darmon
- (11) Enquête Obépi Roche 2020
- (12) Insee, Portrait social 2020
- (13) Insee, le secteur de la restauration : de la tradition à la rapidité, 2015
- (14) Laure Ducos, Les frites viennent des patates. Dans les coulisses de notre alimentation et de l'agro-industrie, 2024
- (15) Diagnostic du Contrat Local de Santé, 2018
- (16) Observatoire de la précarité alimentaire (Obsoalim), 2024

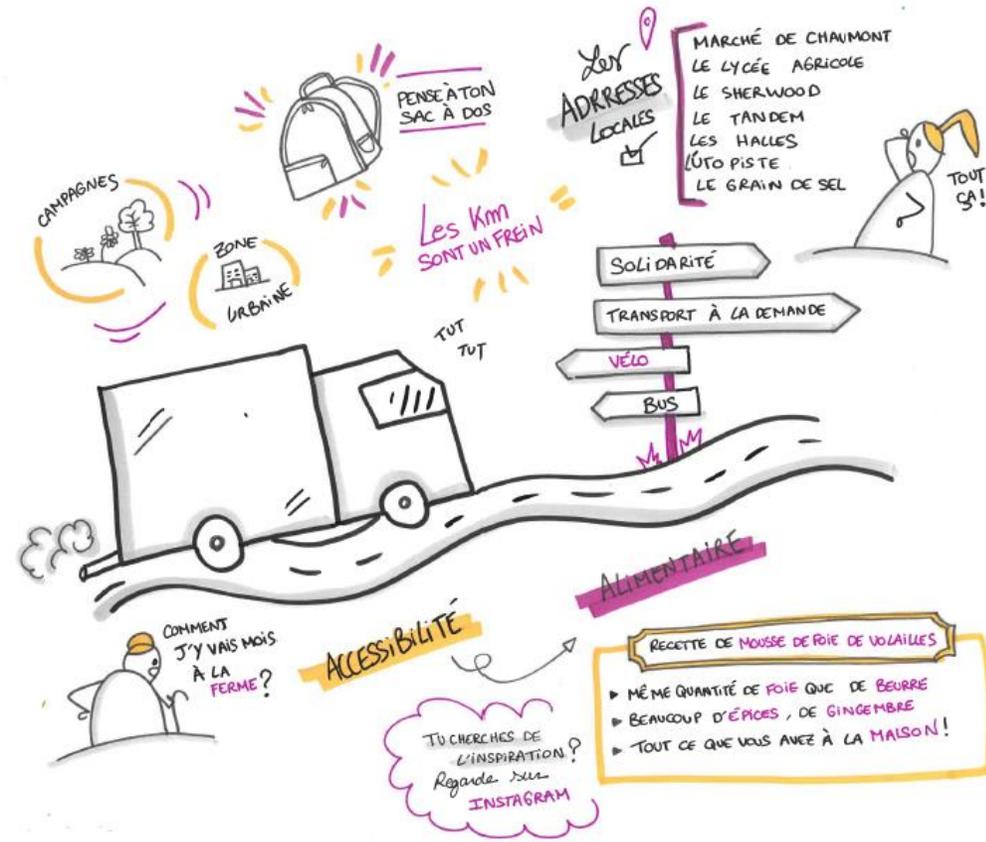


Image 6 : Facilitation graphique des échanges sur l'accessibilité à l'alimentation lors du focus group du 03/04/2024, réalisée par Margot Rat-Patron (Auxilia)