



## Trophées de l'innovation territoriale



### DOSSIER DE CANDIDATURE

#### DOSSIER DE CANDIDATURE ET DEPOSANT (1PAGE)

Déposé dans la catégorie

- Tourisme
- Transition énergétique
- ESS (économie de proximité)
- Numérique
- Service ç la population

NOM de la structure : Association du Pays du Ternois

Adresse : 8 Place François Mitterrand

CP et Ville : 62130 SAINT POL SUR TERNOISE

Contact technique : Marina SOODTS, Chef de Projet, [marina.soodts@paysduternois.eu](mailto:marina.soodts@paysduternois.eu), 03 21 04 08 23

Site web : [www.paysduternois.eu](http://www.paysduternois.eu)

Nom du Président : Claude BACHELET

## PRESENTATION DE LA DEMARCHE (5 pages maximum, illustrations comprises)

NOM DU PROJET : Création d'une légumerie

Date de mise en œuvre / de lancement du projet :

2013 : début de la réflexion

2014 : intégration progressive de produits locaux dans la restauration collective

2017/2018 : construction de la légumerie

Historique :

Le Pays du Ternois a défini une stratégie en matière d'agriculture durable pour son territoire, elle repose sur deux axes majeurs :

- Impulser et accompagner le développement des circuits courts sur le Pays,
- Comprendre, accompagner et traduire les évolutions des pratiques agricoles pour réduire les impacts du changement climatique à travers la mise en œuvre de l'outil Clim'Agri.

Pour mener à bien ce volet autour des circuits courts alimentaires, le Pays du Ternois a créé en 2013 un poste de chargé de mission pour animer cette thématique. La création de ce poste fait suite à plusieurs initiatives lancées par le Pays, comme la réalisation de marchés de Pays, l'intégration de produits locaux dans les cantines des collèges du territoire, l'expérimentation de l'outil CLIM'AGRI en lien avec le GEDA du Ternois et de quelques agriculteurs moteurs.

En septembre 2013, le Pays du Ternois a engagé **un état des lieux de l'offre et de la demande en produits locaux**. Ce dernier a permis de mettre en évidence différents éléments dont la **nécessité de créer une légumerie sur le territoire** afin de transformer les légumes et ainsi répondre aux demandes des établissements, mais aussi des producteurs (regroupement de l'offre...). Cet outil permettrait de lever de nombreuses contraintes et ainsi développer l'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective.

Ce constat a été fait par le Pays du Ternois, mais aussi, par d'autres acteurs, tels que l'ASRL (Association d'Action Sanitaire et Sociale de la région de Lille) et quelques agriculteurs.

En 2014, une démarche partenariale entre l'ASRL, le Pays du Ternois et différents acteurs a été enclenchée, tout ceci afin de mettre en place, de manière concertée, un projet de territoire. En effet, l'envergure territoriale du projet a été construite de manière partagée avec l'ensemble des acteurs locaux et de proximité. Du local au global, tous les acteurs ont leur rôle à jouer afin de permettre un développement durable des territoires.

Les partenariats se sont traduits par la réalisation de différentes actions dont l'étude d'opportunité et de faisabilité financière.

L'ASRL rassemble différentes structures dont l'ESAT (Etablissement et Service par le Travail) dénommé « les Ateliers du Ternois », l'EA (Entreprise Adaptée) et l'IME (Institut Médico Educatif) basés à Saint Michel sur Ternoise.

C'est l'**Entreprise Adaptée (EA)** qui s'est positionnée comme porteur de projet. La création de cette légumerie a plusieurs objectifs avec notamment l'insertion de personnes handicapées dans un projet de territoire.

L'**ESAT** accueille 115 adultes âgés entre 20 et 60 ans reconnus travailleurs handicapés. L'**EA** accueille 18 adultes âgés entre 20 et 60 ans reconnus travailleurs handicapés. Les adultes souffrent de déficience intellectuelle profonde, moyenne ou légère avec ou sans handicaps associés (troubles du comportement, troubles de la personnalité, troubles psychiatriques...). L'ESAT et l'EA assurent deux grandes missions, le médico-social et la production. Les travailleurs peuvent évoluer dans différents domaines à savoir le maraîchage, les espaces verts, le conditionnement et le façonnage, la menuiserie, la chaudronnerie, l'automobile et la blanchisserie.



L'ESAT a également un **atelier de maraîchage à Monchy-Cayeux**. Un chef de culture et un moniteur sont en charge de cette activité et encadrent sept travailleurs handicapés. L'atelier a engagé **une conversion en agriculture biologique**. Par ailleurs, de quelques années, un marché a été conclu avec la société de restauration collective API. Cette dernière s'approvisionne en légumes auprès de l'atelier de maraîchage pour le restaurant commun de l'ESAT et de l'IME.

### Résumé du projet :

Le projet de création d'une légumerie/conserverie sur le Pays du Ternois a débuté au printemps 2014. Il a été nommé « **Les Légumes à AcHeTer** » (**Agriculture, Handicap et Ternois**). Dans un premier temps, une étude d'opportunité a été initiée afin d'étudier la faisabilité du projet. Elle s'est déroulée en plusieurs étapes (évaluation de la demande, de l'offre...).

- **Une demande potentielle en produits locaux importante**

En ce qui concerne la demande, la société de restauration collective API s'est engagée dès le début dans la démarche aux côtés du porteur de projet. Leur engagement représente plus de deux millions et demi de repas confectionnés à base de produits locaux pour la première année de mise en route de l'outil, soit 500 tonnes de légumes, voire l'approvisionnement sur du plus long terme de 5 cuisines centrales, représentant un **volume de 40 000 repas par jour**.

Par ailleurs, trois collèges du Pays du Ternois<sup>1</sup> et le Conseil Départemental du Pas de Calais sont impliqués dans la démarche. D'autres structures, tels que des lycées, des hôpitaux et des grossistes s'approvisionnent d'ores et déjà auprès de l'ESAT. **Le lancement de la démarche leur a**

---

<sup>1</sup> Collège Roger Salengro (Saint Pol sur Ternoise), Collège Pierre Cuallacci (Frévent) et Collège du Bellimont (Pernes)

ainsi permis de multiplier par trois la vente de leurs légumes, mais aussi d'employer plus de personnes à cette activité.

- **Des produits cultivés localement**

Pour faire face à cette demande croissante, l'ESAT a augmenté sa surface de production. La Communauté de Communes Les Vertes Collines du Saint Polois leur a mise à disposition 2 hectares de terrain et l'association « l'Abbaye de Belval » a également mis à disposition de l'ESAT un terrain de 3 hectares afin de renforcer leur atelier maraîchage.

- **Mise en place d'un collectif de producteurs...**



Afin de répondre à la demande et de compléter l'offre en légumes de l'ESAT, **un collectif d'une dizaine de producteurs (agriculteurs et maraîchers) engagés ou non en agriculture biologique s'est mis en place.** Ils ont travaillé dans un premier temps à l'élaboration d'une charte d'engagement avec l'ESAT. Plusieurs agriculteurs en polyculture élevage ont ainsi choisi de s'impliquer pleinement dans ce projet et même de se lancer dans la production de légumes (carottes,

céleris, betteraves et salades) dès l'année 2015. De jeunes maraîchers en cours d'installation ont également rejoint la démarche. Le projet apporte des garanties aux producteurs en termes de débouchés. En effet, dès le début d'année, la demande en produits locaux est définie, permettant ainsi de planifier les volumes de production pour l'année en cours.

Par ailleurs, des partenariats se sont mis en place avec deux coopératives en fruits et légumes de la région : SIPENORD et Marché de Phalempin.

- **Les objectifs du projet**

Ce projet présente différents enjeux pour le territoire et pour ses acteurs :

- Permettre un développement durable du territoire en intégrant la notion d'économie circulaire,
- Structurer l'offre en produits locaux et permettre l'accès des producteurs à de nouveaux débouchés (restauration collective...),
- Permettre l'approvisionnement en produits locaux dans la restauration hors domicile,
- Intégrer les personnes handicapées dans un projet de territoire durable et créer des emplois perennes ,
- Permettre à tous, l'accès à des produits locaux de qualité,
- Développer une démarche éco-responsable (valorisation des déchets, diminution des emballages...).

**L'objectif général est de mettre en place une démarche globale, du producteur jusqu'à l'assiette du consommateur, tout en réalisant des actions de sensibilisation en parallèle.**

**Différents partenaires ont été associés à la démarche, de la production à la valorisation des déchets.**

### Concertation et gouvernance du projet :

**Afin de mettre en place son projet, l'EA a réuni divers partenaires autour de la démarche : Conseil Départemental 62, agriculteurs locaux, Chambre d'Agriculture de Région Nord Pas de Calais, Abbaye de Belval, FRCUMA, GABNOR, API, la Communauté de Communes Les Vertes Collines du Saint Polois, les établissements proposant de la restauration collective...**

La chargée de mission « Agriculture Durable » du Pays du Ternois a accompagné le porteur de projet dans la définition et la mise en œuvre du projet ainsi que dans l'animation des réunions de travail avec le collectif d'agriculteurs. Elle a réalisé l'état des lieux de l'offre et de la demande en produits locaux.

Parallèlement à cette démarche, le Pays a accompagné les établissements scolaires (écoles, collèges, lycées) afin qu'ils intègrent des produits locaux dans les menus proposés aux enfants. Cet accompagnement s'est traduit par une mise en relation entre producteurs locaux et chefs de cuisine afin qu'ils connaissent l'offre en produits laitiers, fruits et légumes et viandes. Des visites d'exploitation et de cuisines ont également été organisées afin de mieux comprendre les problématiques des uns et des autres.



Par ailleurs, le Pays du Ternois a proposé des formations à destination des chefs de cuisine et des maires avec des contenus adaptés suivant que les établissements soient en gestion directe ou indirecte, et des formations à destination des agriculteurs. Ces formations ont été organisées en lien avec la Chambre d'Agriculture et l'Association pour l'Achat dans les Services Publics (APASP).

Le Pays du Ternois a aussi contribué pour la recherche des financements pour la construction de la légumerie et il a joué le rôle de facilitateur pour la mise en réseau avec les autres partenaires du projet.

Plusieurs visites de légumeries existantes ont été organisées, ainsi que des rencontres avec d'autres porteurs de projets en région et au niveau national.

### Financements :

La construction du bâtiment pour accueillir la légumerie est estimée à 600 000 €. Le matériel pour la légumerie a été acquis par l'ASRL.

**Un dossier de demande de subvention est en cours d'instruction par la Région Hauts de France.** L'aide financière sollicitée s'inscrit dans le Dispositif régional d'aménagement et d'équilibre des territoires avec le soutien du Pays du Ternois.

Une aide financière de 1 000 € a été obtenue en 2016 par la Fondation Nicolas Hulot par le biais du dispositif « j'agis pour la nature » pour la plantation d'un verger dans le cadre d'une opération de bénévolat nature.

La complexité de ce projet réside en partie dans le fait que le porteur de projet est soumis à la règle des minimis et qu'il a fallu trouver un régime d'exception dans lequel il puisse s'intégrer.

### Impacts de la démarche pour le territoire:

Aujourd'hui l'ESAT et l'EA à travers leurs activités de maraichage et de conditionnement, préparent les légumes des producteurs (nettoyage, broyage etc.) et assurent la vente des produits en 1<sup>ère</sup> gamme<sup>2</sup> des producteurs et de leur production auprès des différents clients.

Les deux structures assurent également du travail à façon pour les producteurs le désirant. A la mise en place de la légumerie, l'EA pourra ensuite préparer des légumes en 4<sup>ème</sup> gamme<sup>3</sup> et ainsi répondre aux demandes importantes des établissements.

Le lancement de la démarche leur a ainsi permis de multiplier par trois la vente de leurs légumes, mais aussi d'employer plus de personnes à cette activité.

**La mise en fonctionnement de l'outil est envisagée au cours de l'année 2017.** Un bâtiment va être construit sur la commune de Saint Michel sur Ternoise afin d'accueillir la légumerie. En attendant la construction du bâtiment, l'activité a été initiée dans des préfabriqués. Des contrats ont été signés avec API Restauration, une coopérative de fruits et légumes SIPENORD et un engagement dans la démarche qualité IFS Global Market est en cours. Des produits sont également commercialisés dans le magasin « Prise Direct » à Arras, enseigne qui dépend du Group Advitam.

Dans le cadre de la mise en place de la démarche, d'autres réflexions sont également portées sur la valorisation des déchets (méthanisation, transformation des légumes non conformes...) et la gestion des emballages (réutilisation des emballages...), afin de mettre en place une démarche éco-responsable.

A moyen terme, l'ASRL envisage de se doter d'une conserverie ce qui permettrait de réduire considérablement les déchets et de valoriser les produits en soupe, coulis, conserve...

### Originalité de la démarche :

C'est un projet associant différents acteurs d'horizons très différents : agriculteurs, établissements publics, établissements scolaires, associations... tous ces acteurs ont ainsi pu découvrir le monde du handicap et de voir qu'ensemble, ils pouvaient travailler au service d'un projet de territoire.

Il s'agit d'une démarche globale, du producteur jusqu'à l'assiette du consommateur, mêlant agriculture conventionnelle, agriculture raisonnée et agriculture biologique.

La particularité réside aussi dans le fait que l'ESAT cultive une partie des fruits et des légumes et l'autre partie est issue de la production des agriculteurs du territoire permettant ainsi de proposer une large gamme de produits à la vente.

De ce projet de création d'une légumerie, le Pays du Ternois a mise en place une véritable stratégie autour des circuits alimentaires de proximité.

---

<sup>2</sup> Produits agricoles frais, en l'état, éventuellement préparés, tranchés, parés, etc., conservés à température ambiante ou réfrigéré

<sup>3</sup> Produits agricoles et préparations crus, prêts à l'emploi (carottes râpées...)