

***Décision du Président de la Communauté d'agglomération
de Béthune-Bruay, Artois-Lys Romane***

RURALITE
AMENAGEMENT RURAL

**PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL - CONTRAT D'ETUDE ENTRE LA
COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION ET L'ASSOCIATION SER.COM (ASSOCIATION
DES ETUDIANTS DU LYCEE SAINTE MARIE DE AIRE SUR LA LYS) – ATTRIBUTION
D'UN MARCHE NEGOCIE SANS PUBLICITE NI MISE EN CONCURRENCE PREALABLES**

Vu la délibération n°2019/CC117 du Conseil communautaire du 26 juin 2019 adoptant le Projet Alimentaire Territorial 2019-2025 de la Communauté d'agglomération de Béthune-Bruay, Artois-Lys Romane,

Considérant que le Plan d'actions du Projet Alimentaire Territorial intègre l'objectif stratégique N°4.3 nommé : « *Accompagner la structuration de boucles alimentaires locales (diversification, distribution, transformation)* »,

Considérant que pour contribuer à cet objectif stratégique, il y a lieu, en application des dispositions de l'article R 2122-8 du Code de la commande publique, de confier une prestation à l'association SER.COM du lycée agricole Sainte-Marie situé à Aire-sur-la-Lys pour réaliser une enquête sur les débouchés et circuits de distribution des producteurs, complétée d'une enquête sur les volumes de produits consommés (par gamme de produits) dans la restauration collective scolaire, proposition formalisée dans le contrat d'étude annexée à la présente décision, pour un montant de 800 € nets de taxe et une durée comprise du 2 septembre 2020 au 19 février 2021,

En vertu des délibérations du Conseil communautaire en date des 12 janvier, 22 mars, 13 décembre 2017, 14 février 2018, 3 avril, 26 juin et 13 novembre 2019 donnant délégation au Président de prendre toute décision concernant la préparation, la passation, l'exécution, la modification y compris par avenant et le règlement des marchés et accords-cadres de travaux, de fournitures et de services quel que soit leur montant.

Le Président,

DECIDE de signer un marché ayant pour objet la réalisation d'une enquête auprès des agriculteurs du territoire sur leurs circuits de distribution et d'une enquête auprès des gestionnaires et chefs de cuisine sur les volumes consommés (par gamme de produits) dans la restauration collective des lycées, des collèges, des écoles en gestion autonome et des écoles en gestion déléguée à un acteur public, avec l'association Ser.com - association des étudiants du Lycée Agricole Sainte Marie de Aire-sur-la-Lys (62120) situé au 52 rue d'Isbergues, pour un montant de 800 € nets de taxe et pour une durée comprise du 2 septembre 2020 au 19 février 2021.

PRECISE que la présente décision sera portée à la connaissance du Conseil communautaire lors de sa prochaine réunion.

INFORME que cette décision peut faire l'objet d'un recours gracieux par saisine de son auteur ou d'un recours contentieux devant le tribunal administratif de Lille, dans un délai de deux mois à compter de sa publication sur le site internet de la collectivité.

Fait à Béthune, le 26 juin 2020

Certifié exécutoire par le Président
Compte tenu de la réception en
Sous-préfecture le : 26 juin 2020
Et de la publication le : 26 juin 2020
Le Président,
Certifié signé

Le Président,
Certifié signé

WACHEUX Alain

WACHEUX Alain

**DIAGNOSTIC CIBLE
LYCEE SAINTE MARIE
AIRE-SUR-LA-LYS**

Contrat d'Etude

Entre la Communauté d'Agglomération Béthune-Bruay Artois Lys
Romane et les étudiants de BTSA Développement et Animation des
Territoires Ruraux,

Au titre du Projet Alimentaire Territorial

CONTRAT D'ETUDE 2020
« DIAGNOSTIC CIBLE »

Ce contrat est passé entre

Les étudiants de B.T.S.A. Développement et Animation des Territoires Ruraux (DATR) du Lycée Sainte Marie, représentés par Théo COCQUEMPOT, Président de l'Association SER.COM.

Et la Communauté d'Agglomération Béthune-Bruay Lys Romane (CABBLR), Représentée par Monsieur Alain WACHEUX, Président de la Communauté d'Agglomération Béthune-Bruay Artois Lys Romane.

ARTICLE 01 : FINALITE

Ce contrat a pour objectif de déterminer les termes d'une action entreprise par les étudiants de BTSA Développement et Animation des Territoires Ruraux pour le compte de la Communauté d'Agglomération Béthune-Bruay Artois Lys Romane.

ARTICLE 02 : CONTEXTE

Mobilisée depuis plusieurs années sur les champs de l'agriculture et l'alimentation, la Communauté d'Agglomération Béthune-Bruay, Artois Lys Romane souhaite aujourd'hui mettre en cohérence l'ensemble des démarches engagées. Pour cela, elle se saisit de l'opportunité du Projet Alimentaire Territorial (PAT) validé en 2019, et ainsi donne un cap aux acteurs du territoire. Mettre en œuvre un PAT implique de faire se rencontrer des forces-vives du territoire (les acteurs des filières agro-alimentaires locales et les consommateurs du territoire) ainsi que tous les services de Communauté Béthune Bruay Artois Lys Romane, pour répondre à de nombreux enjeux, en articulation avec les autres dispositifs portés par la collectivité ou ses partenaires.

Les enjeux de la démarche sont multiples :

- **Enjeux sanitaires et sociaux** – assurer l'accès à une alimentation saine, pour tous et sans condition de ressources. La mise à disposition de produits de qualité et l'évolution des habitudes alimentaires sont nécessaires à la santé des habitants du territoire.
- **Enjeux économiques et emplois** – La structuration d'un système alimentaire territorial doit permettre la création d'emplois non délocalisables et une juste rémunération de tous les acteurs de la chaîne de valeur : production, transformation et distribution. Des petites structures de l'ESS peuvent y trouver leur place, avec des modèles économiques alternatifs.
- **Enjeux d'équilibre territorial** – Sur un territoire à la fois rural et urbain, les relations de la ville avec la campagne et l'agriculture doivent être repensées (pression foncière) et de nouvelles synergies doivent être développées (bassin de production / bassin de consommation). De nouvelles zones de production peuvent aussi se déployer en milieu urbain.
- **Enjeux sur la biodiversité** – Nos modes de produire et de consommer impactent fortement la biodiversité. Il est aujourd'hui crucial de stopper le rythme de disparition de la flore et de la faune, qui s'accélère avec le réchauffement climatique.

- **Enjeux climatiques** – Les filières agro-alimentaires sont responsables d'un tiers des émissions de gaz à effet de serre en France et sur le territoire : près de 25% des émissions de GES du territoire sont liées à l'agriculture et à nos pratiques alimentaires (transport des marchandises, emballages, utilisation d'intrants...). Des changements de pratiques peuvent réduire ces émissions et le maintien des espaces agricoles et naturels est indispensable pour maintenir la capacité de captage du CO2 du territoire et la capacité de résilience du territoire.

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) ont été instaurés dans la Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt du 13 Octobre 2014 (Art 39). Une reconnaissance officielle est délivrée par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, sous réserve que le projet réponde à des exigences formulées à l'échelle nationale en matière de gouvernance du projet, de compréhension des enjeux locaux et d'opérationnalité du projet.

Ainsi, un Projet Alimentaire Territorial doit présenter un « *diagnostic portant sur l'agriculture et différentes dimensions de l'alimentation (ex. données sociales, économiques, ressources naturelles, climat, offre agricole, bassin de consommation, ...)* ». Dans le cadre de la construction de son Projet Alimentaire Territorial, la Communauté d'Agglomération Béthune-Bruay Artois Lys Romane a confié au cabinet « *Auxilia* » la réalisation de celui-ci.

Les résultats de ce diagnostic ont fait apparaître des forces et des opportunités au regard de la consommation alimentaire et de la production agricole et sa transformation sur le territoire de la CABBALR mais ont souligné également des faiblesses et des menaces. Face à ces éléments, le Projet Alimentaire Territorial doit relever de nombreux défis :

- Rendre accessibles aux habitants les produits locaux et de qualité ;
- Être en capacité de vendre localement les produits et de préserver les surfaces agricoles pour répondre à la demande ;
- Approvisionner la restauration collective avec 50% de produits bénéficiant de signes de qualité, de mentions valorisantes ou acquis en tenant compte du coût du cycle de vie du produit ;
- Lutter contre la précarité et les inégalités alimentaires
- Réduire l'empreinte écologique et climatique des pratiques alimentaires ;
- Faire connaître aux habitants les ressources du territoire.

Une des vocations d'un Projet Alimentaire Territorial est de faciliter l'accès aux produits locaux aux consommateurs. Si les circuits de distribution se multiplient, les producteurs locaux ne savent pas toujours vers lequel se tourner pour s'assurer un prix rémunérateur et juste et une solution logistique adaptée à leur exploitation. En parallèle, les commerçants et artisans du territoire sont parfois freinés pour s'approvisionner en produits locaux par manque de temps, de diversité des produits, et par la concurrence tarifaire des grossistes. La Communauté d'Agglomération souhaite étudier la possibilité de mettre en place des solutions pour développer l'approvisionnement local de la restauration collective et de la restauration traditionnelle et développer l'offre de produits locaux en circuit court.

L'objectif est de réaliser une analyse territoriale sur la base d'une enquête qui questionne notamment:

- Les différentes cibles de débouchés : restauration collective, restauration traditionnelle, particuliers,
- Les circuits actuels de distribution des producteurs ;
- Les circuits vers lesquels ils souhaiteraient s'orienter ;
- Les conditions recherchées pour orienter la production vers ces circuits (prix, logistique, formation réglementaire...);

Les étudiants identifieront les circuits de distribution :

- La vente directe aux consommateurs :

Vente directe, marchés de plein air, plateformes en ligne, magasin de producteurs

- La vente à un intermédiaire :

Magasin de proximité, GMS, grossiste, transformateur

- La restauration collective :

Vente directe, plateforme en ligne,

- Les métiers de bouche (restaurateurs et traiteurs)

Vente directe, plateforme en ligne

En fonction, l'adéquation sera recherchée avec les solutions en cours d'étude :

- Projet de « *légumerie* » à destination de la restauration collective, sur le site de la Fosse 1 à Nœux-les-Mines. Le projet regroupe des enjeux de santé, de soutien à l'agriculture locale et la réponse aux attendus de la loi EGALIM (sur la qualité de l'alimentation dans la restauration collective).
- Projet de « *Légumerie – Conserverie* » à destination du particulier et de la restauration traditionnelle (collectif La Patate).
- Mise en place d'une forme de contractualisation entre producteurs et acheteurs dans le cadre du projet de SCIC « Facilitateur Alimentaire Territorial ».
- Ou avec les solutions existantes sur le territoire comme le site de commande en ligne « *approlocal.fr* » (vente à la restauration collective traditionnelle et métiers de bouche), les plateformes en ligne types « *MELOKO* », le « *Court-Circuit* », ou encore le circuit d'information sur la vente directe « *Où acheter local* ».

Par ailleurs, pour répondre à la Loi EGALIM et plus particulièrement à un de ses objectifs qui est « *d'approvisionner la restauration collective avec 50% de produits durables et de qualité dont 20% de Bio* », les étudiants viendront compléter les études réalisées par A PRO BIO en 2013 sur les volumes de légumes consommés en restauration collective (Pays de la Lys romane et Artois Comm.) et l'étude réalisée par la Chambre d'Agriculture du Nord/Pas-de-Calais en 2018-sur les volumes consommés en restauration collective. Cette dernière avait pour objectif de quantifier les volumes par produit et évaluer l'impact pour les filières régionales en termes de chiffre d'affaires et d'emplois. Il s'agira donc d'actualiser ces données et d'établir une analyse par gamme des produits de circuit court dont souhaiteraient disposer les établissements scolaires du territoire : les lycées, les collèges, les écoles en gestion autonome et les écoles en gestion déléguée à un acteur public (SIVOM de la Communauté du Béthunois et Parc d'Olhain).

Il conviendra de tirer les conclusions de l'existence d'une adéquation entre la demande de la restauration collective et les engagements sur lesquels les producteurs sont prêts à contractualiser. Une analyse particulière sera attendue sur le légume.

Dès lors, les étudiants de BTSA Développement et Animation des Territoires Ruraux répondent à une attente de la Communauté d'Agglomération Béthune – Bruay Artois Lys Romane en réalisant cette prestation dans l'objectif d'« *Accompagner la structuration de boucles alimentaires locales* » dans le cadre du PAT. Ainsi au travers de leur travail, les étudiants contribueront à développer la proximité entre producteurs, artisans et consommateurs.

ARTICLE 03 : OBJECTIFS DE LA DEMARCHE

Le diagnostic ciblé s'inscrit donc dans une démarche pédagogique répondant aux objectifs du référentiel de la formation. En effet, chaque année les étudiants de première année doivent participer à la première étape de la démarche de projet et assurer la connaissance du territoire d'action à la fois dans un but analytique mais aussi en vue d'une évaluation de projet. Cette étude doit être traitée en début de formation, accompagnée d'un travail de terrain, être ciblée sur un des domaines du BTSA DATR et en partenariat avec un acteur.

Les objectifs pédagogiques associés à la démarche sont donc multiples :

- Mettre en situation professionnelle des étudiants de B.T.S.A. DATR et leur permettre de travailler en partenariat avec élus et professionnels ;
- Responsabiliser les étudiants face aux attentes de leurs commanditaires professionnels et les impliquer dans une démarche de projet de développement local ;
- Apprécier les enjeux du développement d'un territoire et la technique de réalisation d'un diagnostic : application sur le terrain du module de formation M53 (diagnostic de territoire) et du module de formation M55 (projet de service);
- Pratiquer la méthodologie d'enquête et les données relatives aux acteurs concernés par les services en espace rural : application sur le terrain des modules de formation M53, M55 et M52 ;
- Mobiliser les techniques de communication et des outils informatiques professionnels : application sur le terrain des modules M58, M22 et M41.

ARTICLE 04 : MODALITES DE LA PRESTATION

Etape 01 – Réaliser le diagnostic ciblé de territoire :

- Réaliser un état des lieux de la situation locale, sous les aspects évoqués à l'Article 02. Cette phase semble une étape incontournable préalable à l'enquête de terrain. Elle permettra aux étudiants de s'imprégner du territoire sur lequel ils vont enquêter.
- Réaliser un état des lieux des solutions de distributions et de transformation existantes et envisagées sur le territoire ;
- Réaliser un état des lieux des formes de circuits individuels de distribution (Méloko, Court Circuit, etc.) présents sur le territoire.
- Identifier les producteurs laitiers (circuits courts), de légumes et de fruits du territoire (circuits courts et circuits longs).

Etape 02 – Réaliser une enquête et des entretiens

- Une enquête auprès des producteurs du territoire recensé afin d'identifier :
 - Leurs besoins pour trouver un débouché local pour leur production ;
 - Leurs limites pour développer leur production ;
 - Leurs circuits de distribution existants et à développer ;
 - Les conditions pour orienter leur production vers les circuits existants ou envisagés dont le projet légumerie.

L'enquête fera l'objet d'un cahier des charges ultérieur qui sera validé par la Communauté d'Agglomération Béthune – Bruay Artois Lys Romane.

Etape 03 – Actualiser les données relatives aux volumes consommés en restauration collective

- Prendre connaissances des précédentes études réalisées ;
- Contacter et rencontrer les chefs de cuisine ou gestionnaires des restaurations collectives du territoire (lycées, collèges, écoles en gestion autonome et écoles en gestion déléguée à un acteur public - SIVOM de la Communauté du Béthunois – Parc d'Olhain) ;
- Mettre à jour la base de données par gamme de produits de circuit court ;
- Analyser l'évolution des données statistiques ;

Etape 04 – Restitution

Les étudiants procéderont à une restitution orale de leur travail et remettront à la fin de leur présentation une version numérique de leur production. Les enseignants se réservent la liberté d'évaluer leur intervention dans le cadre de la formation.

ARTICLE 05 : PROPRIETE DES CONTENUS, PRINCIPE D'EXECUTION PERSONNELLE ET SECRET PROFESSIONNEL

L'équipe pédagogique et les étudiants de BTSA DATR sont tenus au secret professionnel et à l'obligation de discrétion pour tout ce qui concerne les faits, informations, études et décisions dont ils auront connaissance au cours de l'exécution du présent contrat.

En dehors de cela, toute communication écrite et verbale sur ces sujets et toute remise de documents à des tiers ne seront pas possibles sans l'accord préalable du Conseil Administration de l'établissement, signataire de la présente convention.

ARTICLE 06 : ECHEANCIER PREVISIONNEL

Phases de l'étude	Echéancier prévisionnel	Acteurs
<p>Cadrage et étape 01 : Diagnostic ciblé du territoire</p> <p>Validation de la prestation auprès de la CABBALR</p> <p>Validation, élaboration et signature du contrat par les étudiants et la CABBALR</p> <p>Intervention de la chargée de mission PAT de la CABBALR : présentation du contexte et attentes</p> <p>Découverte du territoire par les étudiants</p> <p>Formulation d'un diagnostic ciblé</p> <p>Création du questionnaire d'enquête et cahier des charges.</p> <p>Mise en place d'un « comité de pilotage » (si nécessaire)</p>	<p>Septembre 2020</p> <p>Du 02 Septembre 2020 au 18 Octobre 2020</p>	<p>Encadrement pédagogique :</p> <p>Mme Pauline DEFACHELLES, Coordinatrice BTSA et Enseignante SESG</p> <p>Mme Bénédicte VANCAEYZEELE, Enseignante Histoire – Géographie et ESC</p> <p>M. Olivier TINTILLIER, Enseignant Informatique</p> <p>Encadrement professionnel :</p> <p>M. Franck LAINE</p> <p>Mme Sandrine JOFFRES</p>
<p>Phase 02 : Enquête et dossier final</p> <p>Administration de l'enquête auprès des producteurs (téléphonique, entretien, mailing)</p> <p>Analyse des données récupérées</p> <p>Rédaction du rapport</p> <p>Restitution orale des résultats aux commanditaires et acteurs impliqués dans la démarche</p>	<p>Du 04 Novembre 2020 au 19 Février 2021</p>	

Les modifications de cet échéancier feront l'objet d'avenants justifiés et validés par les parties contractantes.

ARTICLE 07 : FINANCEMENT DE LA PRESTATION

Le montant de la prestation est fixé à 800€ nets de taxes et couvre les frais généraux liés à la réalisation de la démarche (déplacements, frais de gestion, reproduction des documents, etc.).

La rémunération est à la charge de la Communauté d'Agglomération Béthune – Bruay Artois Lys Romane. Les prix sont réputés établis à la date de la signature du contrat. Ils sont fermes et non actualisables. Il n'est pas exigé de pénalités de retard. Toutefois, le respect de la durée de l'étude sera exigé.

ARTICLE 08 : MODALITES DE PAIEMENT

Les sommes fixées à l'Article 07 seront réglées sur présentation d'un rapport final. La CABBALR se libérera des sommes dues en exécution du présent contrat en effectuant les versements au nom de l'Association SER.COM, sur le compte n° 20869001 (Crédit Mutuel banque : 15629, guichet : 2603)

ARTICLE 09 : ENGAGEMENTS DES SIGNATAIRES

Engagements de la Communauté d'Agglomération Béthune – Bruay Artois Lys Romane

La CABBALR s'engage à fournir aux étudiants les éléments qui leur seront nécessaires pour s'approprier le Projet Alimentaire Territorial, le territoire d'études et réaliser le(s) guide(s) d'entretien et l'enquête qui leur est demandé. Elle s'engage également à soutenir les étudiants dans leurs démarches, à les rencontrer, à les guider et à assister aux restitutions de leur travail. Enfin, l'intercommunalité s'engage à fournir aux étudiants les moyens professionnels et pédagogiques nécessaires à la réalisation de l'étude.

Engagements des étudiants

L'ensemble de la classe s'engage à fournir un travail assidu, organisé, et à respecter l'échéancier de travail présenté dans l'Article 06 du présent contrat.

ARTICLE 10 : RESILIATION

Si le titulaire de la présente convention se trouve empêché d'exécuter la mission qui lui est confiée, ce contrat sera résilié, de plein droit, un mois après l'envoi d'une lettre avec accusé de réception au signataire du contrat.

Par ailleurs, la CABBALR se réserve le même droit si elle estime que le titulaire du présent contrat ne remplit pas la mission qui lui est confiée avec toute la compétence et la diligence requises.

ARTICLE 11 : SUITE DE LA PRESTATION

Cette mission peut être suivie par d'autres actions complémentaires s'inscrivant dans cette démarche de développement. Dans ce cas, la Communauté d'Agglomération Béthune – Bruay Artois Lys Romane se réservera le choix de décider de la façon d'intégrer les résultats de ces enquêtes dans les étapes de travail suivantes.

A Aire-sur-la-Lys, le2020

**Par délégation du Président,
M. Arnaud PICQUE
Conseiller délégué à la Ruralité
de la Communauté
d'Agglomération
Béthune-Bruay, Artois Lys
Romane**

**Théo COCQUEMPOT
Président de l'Association
SER.COM**