

**COMMUNAUTE
D'AGGLOMERATION
DU
SAINT-
QUENTINOIS**

OBJET

**ENVIRONNEMENT -
Développement Durable -
Approbation du diagnostic
alimentaire territorial, du
plan d'actions intermédiaire
du Projet Alimentaire
Territorial et candidature au
label PAT de niveau 2.**

--

**Rapporteur :
Mme la Présidente**

Date de convocation :
13/03/24

Date d'affichage :
26/03/24

Nombre de Conseillers
en exercice : 74

Quorum : 38

Nombre de Conseillers
présents ou représentés : 70

Nombre de Conseillers
votants : 70

**EXTRAIT DU PROCES-VERBAL
DES DELIBERATIONS**

Séance du 20 mars 2024 à 18h00

en l'amphithéâtre du lycée Condorcet, rond-point Joliot Curie à 02100 Saint-
Quentin.

Sont présent(e)s :

Mme Frédérique MACAREZ, M. Jérôme LECLERCQ, Mme Virginie ARDAENS, M. Jean-Marc WEBER, Mme Agnès POTEL, M. Christian MOIRET, Mme Colette BLEROT, M. Jean-Michel BERTONNET, M. Sylvain VAN HEESWYCK, M. Dominique FERNANDE, M. Stéphane LINIER, M. Philippe VIGNON, M. Luc COLLIER, M. Fabien BLONDEL, M. Christophe FRANCOIS, M. Alexis GRANDIN, M. Alain RACHESBOEUF, Mme Rose-Marie BUCEK, M. Jean-Marie GONDRY, Mme Marie-Laurence MAITRE, M. Jean-Claude DUSANTER, Mme Sylvette LEICHTNAM, M. Patrick JULIEN, M. Louis SAPHORES, M. Benoît LEGRAND, M. Jean-Marie ACCART, M. Jean-Louis GASDON, M. Roland MORTELLI, M. Gérard FELBACQ, Mme Colette NOEL, M. Thierry DEFRANCE, Mme Jocelyne DOGNA, M. Alain BRISON, M. Bernard DESTOMBES, M. Elie BOUTROY, M. Ghislain HENRION, M. Sébastien VAN HYFTE, M. Thomas DUDEBOUT, M. Karim SAÏDI, M. Michel MAGNIEZ, Mme Sylvie ROBERT, M. Frédéric ALLIOT, Mme Aïssata SOW, Mme Sandrine DIDIER, M. Vincent SAVELLI, Mme Lise LARGILLIERE, M. Bernard DELAIRE, M. Philippe CAMELLE, M. Yves DARTUS, Mme Djamilia MALLIARD, M. Roger LURIN, M. Grégoire BONO, M. Denis LIESSE.
M. Jacques CLEMENT suppléant de M. Michel BONO, M. Tony MARANDIN suppléant de M. Frédéric MAUDENS, M. Emmanuel BRICOUT suppléant de M. Damien NICOLAS, M. Michel HERBIN suppléant de Mme Francine GOMEL, Mme Edith FOUCART suppléante de M. Paul PREVOST.

Sont excusé(e)s représenté(e)s :

M. Xavier BERTRAND représenté(e) par M. Louis SAPHORES, M. Freddy GRZEWICZAK représenté(e) par Mme Colette BLEROT, M. Damien SEBBE représenté(e) par M. Jérôme LECLERCQ, M. Arnaud PROIX représenté(e) par Mme Colette NOEL, M. Philippe LEMOINE représenté(e) par M. Alain RACHESBOEUF, Mme Béatrice BERTEAUX représenté(e) par Mme Sylvie ROBERT, Mme Françoise JACOB représenté(e) par M. Michel MAGNIEZ, Mme Mélanie MASSOT représenté(e) par M. Frédéric ALLIOT, Mme Monique BRY représenté(e) par M. Thomas DUDEBOUT, Mme Najla BEHRI représenté(e) par M. Karim SAÏDI, Mme Aïcha DRAOU représenté(e) par Mme Marie-Laurence MAITRE, Mme Agnès MAUGER représenté(e) par M. Stéphane LINIER.

Absent(e)(s) :

M. Hugues DEMAREST, M. Sébastien ANETTE, M. Julien CALON, M. Aurélien JAN.

Secrétaire de Séance : M. Louis SAPHORES

Depuis 2021, la Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois est engagée dans l'élaboration et l'animation d'un Projet Alimentaire Territorial

(PAT), projet pour lequel celle-ci est labellisée PAT de niveau 1 (statut émergent). Ce projet est soutenu par l'Agence de la Transition Ecologique (ADEME) et le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire sur la période 2021-2024.

Le Projet Alimentaire Territorial est une politique publique qui vise à donner un cadre stratégique aux enjeux et problématiques du territoire en matière d'alimentation. Cette démarche vise également à mettre en œuvre des actions concrètes en faveur d'une alimentation saine, locale et durable et à instaurer des partenariats durables au bénéfice des habitants et des acteurs du territoire.

Le PAT est mené en cohérence avec les autres politiques publiques (CRTE, Projet de Territoire, Plan Climat Air Energie Territorial, Contrat Local de Santé, Plan d'actions Seniors, Programmes de Rénovation Urbaine, Programme Local de Prévention des Déchets, ...).

Plusieurs phases de concertation des acteurs locaux partenaires ont été lancées par la Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois, suivies de réunions de pilotage qui ont permis de faire émerger la stratégie territoriale du territoire, structurée autour de 4 orientations stratégiques, validées à l'occasion du conseil communautaire du 20 juin 2023 :

- Valoriser et soutenir les productions locales ;
- Sensibiliser à une consommation saine, locale et durable ;
- Lutter contre le gaspillage à toutes les étapes de la chaîne alimentaire ;
- Favoriser l'accès de tous à une alimentation de qualité et lutter contre la précarité alimentaire ;

L'année 2024 constitue une année charnière puisqu'elle va être consacrée à la demande de labellisation en tant que PAT de niveau 2 « en action », demande formulée auprès de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt. La labellisation de niveau 2 permettrait notamment de bénéficier d'une meilleure visibilité et de rendre la Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois éligible à davantage d'appels à projets favorisant une alimentation saine et durable pour tous.

La poursuite du Projet Alimentaire Territorial dans les prochaines années via le développement de son plan d'actions final 2025-2030 répond également à l'enjeu d'ancrage territorial de la politique de transition alimentaire et aux attentes des habitants et acteurs socio-économiques en matière d'alimentation.

C'est pourquoi, il est proposé au Conseil :

- d'approuver le diagnostic du système alimentaire territorial de la Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois tel que ci-annexé ;
- d'approuver le plan d'actions intermédiaire du Projet Alimentaire Territorial de la Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois tel que ci-annexé ;
- d'autoriser Madame la Présidente à déposer le dossier de demande de labellisation PAT de niveau 2 et à accomplir toutes les formalités en résultant.

DELIBERATION

Après en avoir délibéré, le Conseil communautaire, adopte à l'unanimité, le rapport présenté.

Pour extrait conforme,



Frédérique MACAREZ
Présidente de la Communauté
d'Agglomération du Saint-Quentinois

Accusé de réception – Ministère de l'intérieur

002-200071892-20240320-111233-DE-1-1

Acte certifié exécutoire

Réception par le préfet : 26 mars 2024

Publication : 26 mars 2024

Pour l'"Autorité Compétente"
par délégation



Diagnostic du système alimentaire du territoire du Saint-Quentinois

31/01/2023

Diagnostic du système alimentaire du territoire du Saint-Quentinois

SOMMAIRE

I. PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL ET POLITIQUES PUBLIQUES LOCALES	3
1. PROJET DE TERRITOIRE DE L'AGGLOMERATION DU SAINT-QUENTINOIS.....	3
2. PLAN CLIMAT AIR ENERGIE TERRITORIAL.....	4
3. PROGRAMME LOCAL DE PREVENTION DES DECHETS MENAGERS ET ASSIMILES ET REGAL.....	5
4. CONTRAT LOCAL DE SANTE DE SAINT-QUENTIN	5
II. DONNEES GENERALES DU TERRITOIRE (INSEE 2020)	6
III. DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE	8
1. AGRICULTURE	8
2. INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES	12
3. OFFRE ALIMENTAIRE	13
4. AIDE ALIMENTAIRE ET SOLIDARITE.....	16
5. ACTEURS DE L'EDUCATION ALIMENTAIRE ET DE LA SENSIBILISATION A UNE MEILLEURE ALIMENTATION	19
6. RESTAURATION COLLECTIVE	23

I. PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL ET POLITIQUES PUBLIQUES LOCALES

Le Projet Alimentaire Territorial, dans sa phase émergente, met en avant des liens entre différents acteurs (institutionnels, publics ou privés, associatifs ou économiques, usagers).

Ces relations sont d'abord objectivées et mises en perspective par des politiques publiques :

- Le Projet de Territoire de la Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois ;
- Le Plan Climat Air Energie Territorial de la Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois ;
- Le Programme Local de Prévention des Déchets et Assimilés ;
- Le Contrat Local de Santé de Saint-Quentin.

1. PROJET DE TERRITOIRE DE L'AGGLOMERATION DU SAINT-QUENTINOIS

En 2021, la Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois a approuvé son Projet de Territoire, à la suite de plusieurs phases de consultation – concertation, initiées depuis 2017 auprès des acteurs du territoire, puis des habitants. Cette démarche fait suite à la fusion de la communauté d'agglomération de Saint-Quentin (20 communes, 72 000 habitants) et de la communauté de communes du canton de Saint-Simon (19 communes, 11 000 habitants) et vise à mettre en perspective les ambitions du territoire à l'horizon 2030.

Trois chantiers stratégiques (déclinés en projets) ont ainsi émergé :

- Faire de l'identité du territoire un vecteur de développement ;
- Innover au quotidien pour dynamiser l'économie locale ;
- Promouvoir la qualité de vie du Saint-Quentinois, entre le rural et l'urbain.

Cette démarche prospective a mis en avant 3 **actions à mettre en œuvre** pour parvenir à atteindre les ambitions du territoire **en lien avec l'agriculture, l'alimentation et les consommations** :

1. « Maintenir et développer l'accès aux produits issus de filières locales, sans se limiter aux seuls produits alimentaires (commerces de proximité, circuits courts...) », Projet 5 : Maintenir une offre de services de proximité.
2. « Faciliter la mise en œuvre d'actions d'insertion sociale et économique (...) en développant des activités en lien avec l'Economie Sociale et Solidaire, les Circuits courts (...) », Projet 4 : Faire monter le territoire en compétences.
3. « Soutenir la mise en œuvre des actions développées dans le cadre du Plan Climat Air Energie Territorial, telles que le soutien aux énergies renouvelables, le développement de l'agriculture biologique et de l'agroforesterie, la baisse de l'artificialisation et la limitation de l'étalement urbain », Projet 9 : Engager une démarche de transition écologique et énergétique sur l'ensemble du territoire.

Les différentes phases de consultation – concertation du Projet de Territoire ont été l'occasion de solliciter les habitants sur **l'ambition résumant le mieux le territoire à l'horizon 2030**. Parmi les 7 ambitions proposées, les habitants ont jugé comme étant la plus importante : « **Devenir un territoire modèle du développement durable fondé sur une agriculture responsable, un système alimentaire maîtrisé, une production énergétique renouvelable, un habitat durable, une économie coopérative et des modes de déplacements doux** ».

2. PLAN CLIMAT AIR ENERGIE TERRITORIAL

Un Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET) a été lancé en 2018 sur la Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois, avec deux objectifs :

- Réduire les émissions de gaz à effet de serre ;
- Adapter le territoire aux effets du changement climatique et diminuer sa vulnérabilité.

Un diagnostic territorial a mis en avant les enjeux prioritaires dans les secteurs de l'habitat, des transports, de l'emploi, de l'énergie mais aussi et surtout dans le secteur de l'alimentation.

Une stratégie territoriale a émergé autour de 4 orientations :

1. Tendre vers une mobilité décarbonée et économe en énergie ;
2. Adopter un mode de vie écologique et raisonné ;
3. Amplifier la transition énergétique ;
4. Adapter le territoire aux changements climatiques.

L'orientation 2 « Adopter un mode de vie écologique et raisonné » comporte un axe stratégique spécifique dédié à l'alimentation durable et au gaspillage, avec 8 actions concrètes identifiées :

- « Etude de faisabilité et réalisation du Projet Alimentaire Territorial (PAT) » ;
- « Installation de porteurs de projets avec des projets autour du bio, des circuits courts... » ;
- « Mise en place d'actions de sensibilisation itinérantes par le biais d'un Food Truck » ;
- « Favoriser les pratiques de jardinage respectueuses de la biodiversité et animation » ;
- « Promouvoir une alimentation bio et végétarienne dans la restauration collective » ;
- « Promouvoir le système de drive fermier sur le territoire » ;
- « Piloter et animer le Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire (REGAL) » ;
- « Développement de partenariats entre acteurs socioéconomiques sur la lutte contre le gaspillage alimentaire ».

En fil rouge, cette même orientation comporte une action dédiée à la valorisation des projets d'économie sociale et solidaire sur le territoire.

Enfin, l'orientation 1 « Tendre vers une mobilité décarbonée » comporte un axe dédié à la réduction des émissions de CO² liées aux livraisons de marchandises, avec une action « Etude sur la mutualisation des livraisons des producteurs vis-à-vis de la restauration collective ».

Au-delà des orientations, des mesures et des actions, **la stratégie du PCAET a établi des objectifs chiffrés à l'horizon 2030** pour le territoire, dont notamment :

- Le maintien des activités d'élevage ;
- Une augmentation de la diversification, tournée vers les légumineuses (+ 300 hectares) ;
- Une diminution des surfaces de blé de l'ordre de 3% ;
- 3% des surfaces en agriculture biologique ;
- Développement des semis directs (+ 100 ha) et de l'agroforesterie (+500 ha).

3. PROGRAMME LOCAL DE PREVENTION DES DECHETS MENAGERS ET ASSIMILES ET REGAL

La Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois est engagée dans un Programme Local de Prévention des Déchets et Assimilés (PLPDMA), élaboré sur la période 2021-2026, avec pour objectifs le déploiement et la poursuite d'actions en matière de réduction des déchets et d'économie circulaire.

Avant le lancement d'un Projet Alimentaire Territorial, un Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire a été créé en 2017. Ce dispositif contribue au programme d'actions du PLPDMA en matière d'économie circulaire. Le REGAL fait partie aujourd'hui intégrante du Projet Alimentaire Territorial dans sa thématique « Lutte contre le gaspillage alimentaire ».

4. CONTRAT LOCAL DE SANTE DE SAINT-QUENTIN

Un Contrat Local de Santé a été signé le 1^{er} juillet 2021 pour une durée de 3 ans, entre Madame MACAREZ, Maire de Saint-Quentin et le Directeur de l'Agence Régionale de Santé. Le Préfet de l'Aisne et les Directeurs de la Caisse Primaire d'Assurance Maladie et la Mutuelle Sociale Agricole en sont également signataires.

L'objectif du Contrat Local de Santé, après avoir réalisé un diagnostic du territoire (ici à l'échelle intercommunale) est de réduire les inégalités territoriales et sociale de santé des habitants, tout en construisant un parcours de santé adapté au territoire, en renforçant les synergies entre acteurs.

Pour ce faire, 4 axes constituent les engagements des partenaires :

AXE 1 : « Parcours santé des jeunes : créer et promouvoir des comportements favorables à la santé dès le plus jeune âge » ;

AXE 2 : « Favoriser l'accès aux droits et aux soins » ;

AXE 3 : « Maintenir et renforcer la prévention, le dépistage et la prise en charge des cancers » ;

AXE 4 : « Améliorer la prise en charge des maladies cardio-neuro-vasculaires en portant une attention particulière au diabète ».

Deux actions jumelles sont intégrées au présent contrat : « Promouvoir l'alimentation saine comme facteur de protection » chez les jeunes (Axe 1) mais également « Promouvoir l'alimentation comme facteur de protection » en lien avec les maladies cardio-neuro-vasculaires, avec une attention particulière concernant le diabète et les pathologies chroniques (Axe 4).

Le Contrat Local de Santé doit donner lieu à une nouvelle signature en juillet 2024.

II. DONNÉES GÉNÉRALES DU TERRITOIRE (INSEE 2020)

Situation et démographie

Située dans la Région des Hauts-de-France et plus particulièrement au Nord-Est de l'Aisne, la Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois bénéficie d'une situation géographique privilégiée puisqu'elle est à la croisée des chemins entre Lille, Paris, Amiens, Reims et Bruxelles.

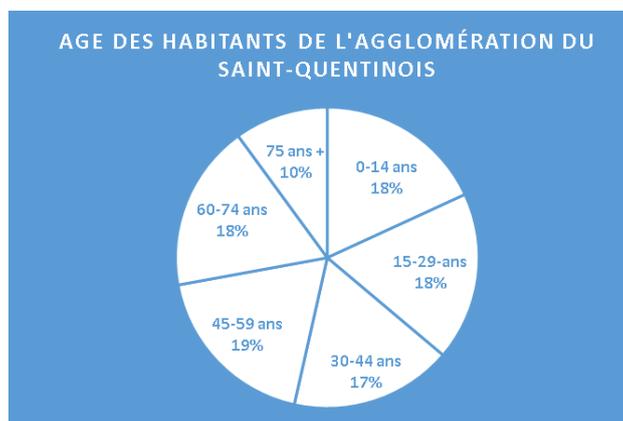
Le territoire comprend 39 communes, majoritairement rurales, pour 79 669 habitants répartis sur 294 km². La collectivité est classée en typologie « mixte à dominante urbaine » par l'ADEME, avec environ deux tiers de la population totale en zone urbaine.

La Communauté d'Agglomération concentre Saint-Quentin en son centre, un pôle d'attractivité et un bassin de vie important, ce qui la place comme le cœur économique du département de l'Aisne.



Structure de la population

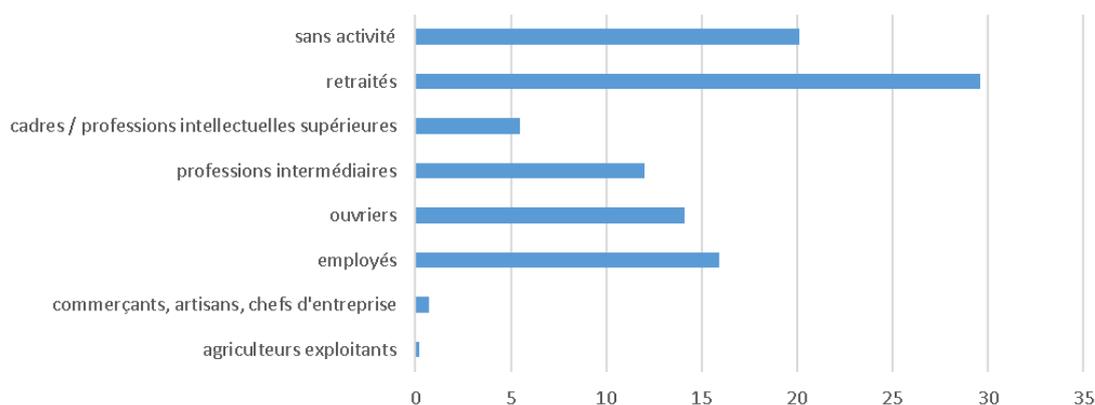
La population suit la tendance nationale de vieillissement de la population, avec une augmentation du nombre d'habitants âgés de 60 ans et plus couplée à une diminution globale des habitants âgés de 59 ans et moins sur la période 2009-2020.



Catégories socioprofessionnelles et emploi

La Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois comprend 0,2% d'agriculteurs exploitants.

Part d'habitants par catégorie socioprofessionnelle, population de 15 ans ou plus (%)



Le territoire a un faible niveau de diplômes, avec près de 30% de la population n'ayant aucun diplôme et 27 % titulaire d'une CAP ou BEP (contre respectivement 33 % et 26 % en région). A l'inverse, 22 % de la population est diplômée de l'enseignement supérieur (contre 24 % en région).

Le territoire est touché par le chômage, avec 13,8 % de chômeurs en 2020 parmi les habitants âgés de 15 à 64 ans. Pour la même tranche d'âge, le taux d'emploi est de 56,1%.

Revenu Médian et Taux de pauvreté

Le revenu annuel médian des ménages 2020 est de 19 500€, soit 800€ de moins qu'à l'échelle du département et 1320€ de moins qu'à l'échelle de la région.

Le taux de pauvreté à l'échelle de la Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois s'élève à 22%, alors qu'il s'élève à hauteur de 18% à l'échelle du département et 17,2% à l'échelle de la région.

Composition des ménages

Le nombre moyen de personnes composant les ménages a diminué de 3,2 personnes en 1968 à 2,1 personnes en 2020. Parmi les tendances que l'on peut mentionner, nous retrouvons une forte augmentation du nombre de familles monoparentales (17 % supplémentaires entre 2009 et 2020), qui représentent 20 % de la population en 2020 (Aisne 16%, Région 17,1%).

Santé

L'analyse, au travers de l'élaboration du Contrat Local de Santé, des facteurs de la mortalité sur le territoire indique une surmortalité tous âges et genres confondus au regard de la France (949,3 décès pour 100 000 habitants sur la période 2008-2014 contre 771,3 pour 100 000 habitants en France) ainsi qu'une **importante surmortalité prématurée** : la Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois présente une surmortalité prématurée de près de 50% par rapport aux chiffres nationaux, due notamment à la survenance de cancers et de maladies cardio-vasculaires.

Pour conclure, le territoire manifeste une fragilité sociale importante par les revenus des habitants, leur niveau de diplôme ou encore le taux de chômage observé.

Cette fragilité sociale est couplée à un état de santé confronté un fort taux de surmortalité, précoce ou non, tous âges et tous genres confondus.

III. DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

1. AGRICULTURE

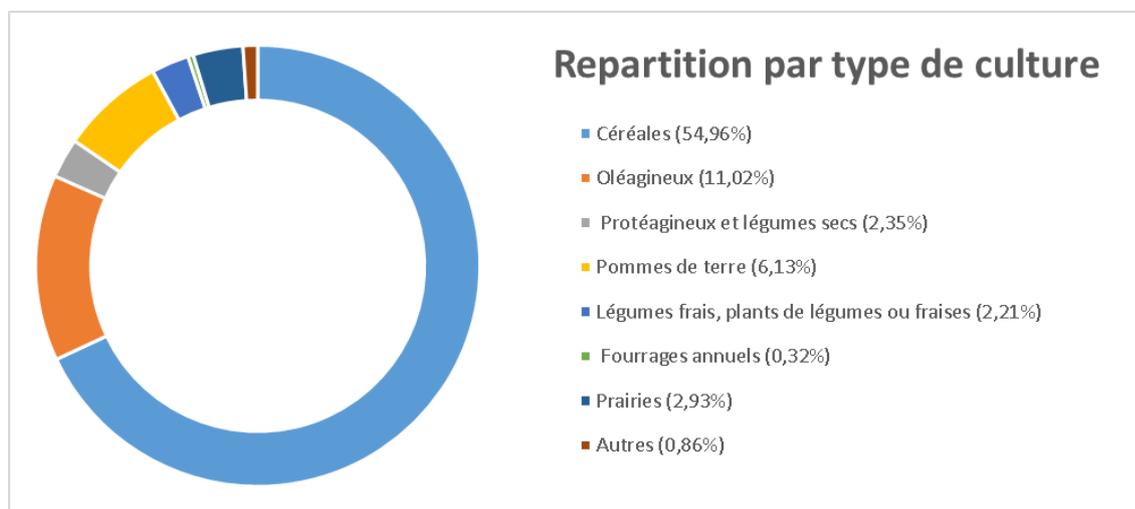
Données générales (Recensement Général Agricole 2020)

La Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois en chiffres :

- 142 exploitations, soit une diminution de 17,9% du nombre d'exploitations entre 2010 et 2020.
- Une surface Agricole Utile de 23 034 hectares, soit une augmentation de 1,7 % entre 2010 et 2020. La surface agricole utile représente près de 80 % de la surface totale du territoire.
- La surface moyenne des exploitations est de 162,2 hectares en 2020, contre 130,9 hectares en 2010 (+23,9 %).
- 252 ETP sont employés dans le secteur de l'agriculture.

L'agriculture est dédiée majoritairement aux cultures intensives (céréales, betteraves).

La surface agricole est occupée de la façon suivante :



En 2020, 32 exploitations ont une activité d'élevage, contre 54 en 2010. Il est à noter une diminution sensible du nombre d'élevages de bovins (18 en 2020 contre 27 en 2010).

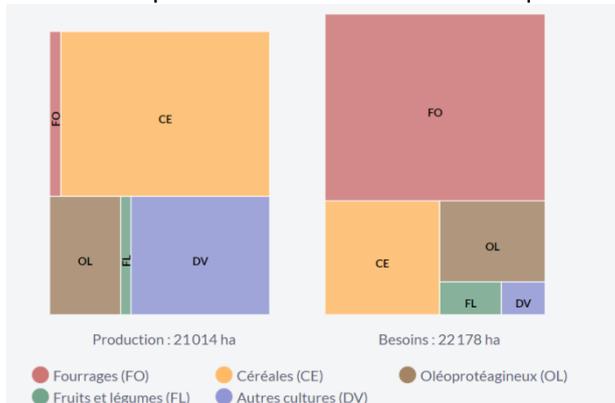
Potentiel nourricier et autosuffisance du territoire (outils CRATer et Parcel, étude CLIMAGRI)

Pour le territoire, la surface totale de production représente 95% de la surface nécessaire pour couvrir les besoins théoriques des habitants (21 014 ha de surface et 22 178 ha nécessaires pour couvrir les besoins).

	Production	Besoins	Taux de couverture théorique global
CA du Saint-Quentinois	21 014 ha	22 178 ha	95 %
Aisne	484 641 ha	147 200 ha	329 %
Hauts-de-France	2 097 314 ha	1 656 429 ha	127 %
France	25 017 886 ha	20 891 205 ha	120 %

Adéquation globale entre surface de production et besoins en surface (chambre d'agriculture)

En ce qui concerne l'adéquation aux besoins, celle-ci est estimée à hauteur de 40% entre les cultures présentes et les cultures nécessaires pour couvrir les besoins théoriques du territoire :



Adéquation globale entre cultures présentes et besoins pour nourrir le territoire

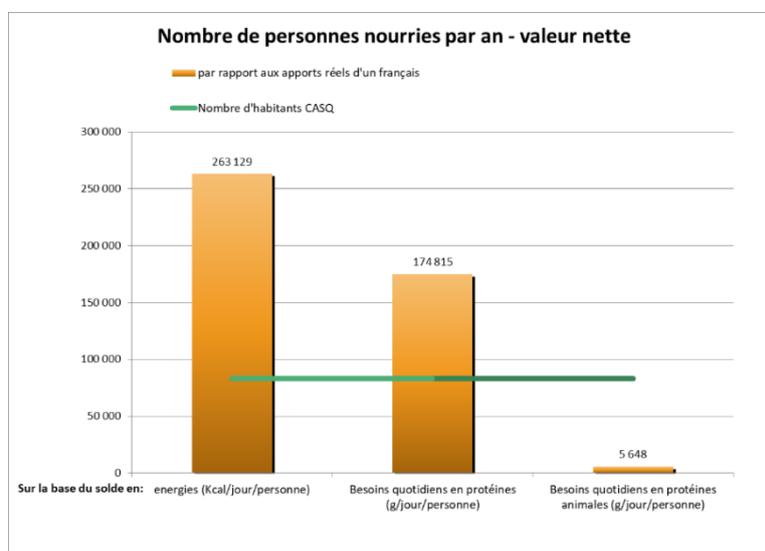
Aux fins de comparaison, l'outil Parcel a été utilisé pour calculer les surfaces nécessaires pour aboutir à l'autosuffisance alimentaire du territoire. Pour 22 200 ha de cultures, les surfaces dédiées représenteraient :

- 86 % pour l'élevage (soit environ 19 000 hectares) ;
- 11 % pour les céréales et autres cultures (soit 2 500 hectares) ;
- 2 % pour les fruits (soit 410 hectares) ;
- 1 % pour les légumes (soit 300 hectares).

Le potentiel nourricier de la Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois a également été estimé via CLIMAGRI (étude 2019 dans le cadre du PCAET). Les résultats ont montré qu'en termes de protéines végétales, le territoire de l'agglomération pourrait nourrir plus de trois fois sa population, sur la base de la consommation moyenne française. Sur la base des besoins moyens estimés par la FAO, il s'agirait même de 4 fois la population.

En termes d'énergie, l'agriculture de la CASQ couvre 2 fois les besoins de la population. En termes de protéines animales, la CASQ ne produit aujourd'hui que 7% de la consommation des habitants.

Cette étude quantifie l'autonomie alimentaire des 100 principales agglomérations françaises, dont celles du Saint-Quentinois.



Stockage Carbone

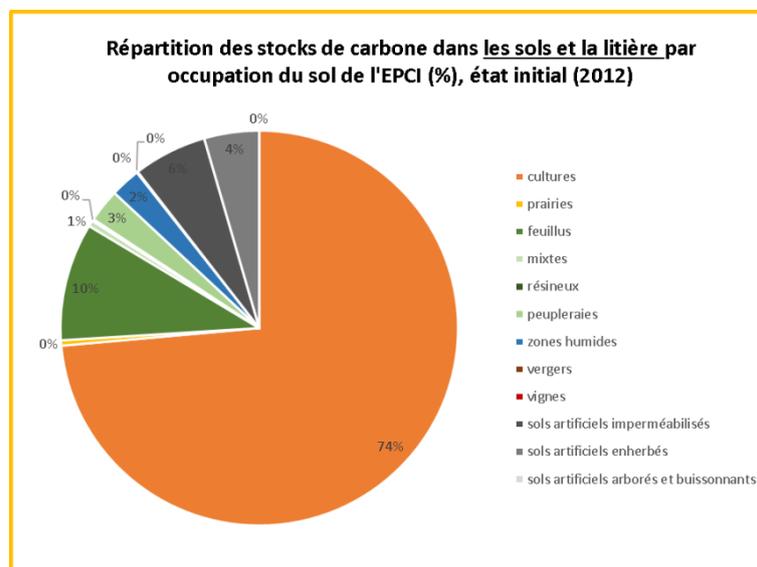
Une étude complémentaire a été réalisée sur le territoire avec **la démarche ABC-Terre**.

Les éléments d'informations issus de cette étude complètent l'analyse.

La méthode ABC-Terre vise à évaluer le potentiel de stockage de carbone des sols à long terme, en fonction des pratiques agricoles locales, et d'intégrer cette évaluation au bilan GES des systèmes de culture du territoire. La méthode ABC-Terre se veut complémentaire de l'outil ClimAgri, qui considère l'élevage et la forêt dans son bilan GES (en plus d'un diagnostic énergétique et de potentiel nourricier), mais approfondit moins le stockage dans les sols.

Le stock dans les sols est estimé à 83% du stock total de Carbone sur le territoire, soit 5,9 millions de Teq CO₂.

74% de ce stock est constitué par les sols de cultures, 10% par les sols des boisements de feuillus, et 10% par les sols artificialisés. Les autres stocks représentent moins de 4%.



Répartition des stocks de carbone dans les sols et la litière (Source ALDO)

Caractéristiques des sols (ClimAgri)

Les sols sont caractérisés par des limons et limons-argileux plutôt profonds à l'exception de quelques secteurs occupés par des sols calcaires.

Agriculture biologique

Les surfaces en culture biologiques ou en conversion représentent 45,2 ha en 2022 (contre 9,6 ha en 2021, Agence bio) soit 5 fermes (3,5 %) (Légumes, céréales et petits fruits). **Si l'évolution des surfaces en bio est importante, la part des surfaces en bio représente toujours une faible part avec 0,2% de la Surface Agricole Utile.** Parmi les entreprises de l'aval, 17 opérateurs bio sont présents à l'échelle de la Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois. On compte par ailleurs 3 exploitations Haute Valeur Environnementale sur le Territoire (11 à l'échelle du bassin de vie).

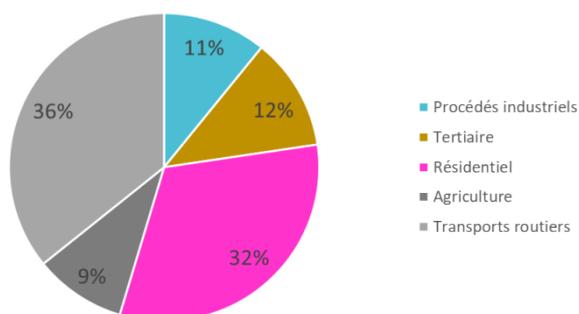
Une agriculture faiblement émettrice de Gaz à Effet de Serre (GES)

Le territoire émet **410 000 Teq CO₂** (ou 410 kTeq CO₂), soit environ **5 Teq CO₂ par habitant**.

Deux secteurs sont prépondérants en termes d'émissions directes de GES sur le territoire de la Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois : le secteur des transports routiers avec 36% et le secteur résidentiel avec 32% des émissions totales du territoire. Viennent ensuite le tertiaire (12% des émissions), le secteur industriel (11% des émissions) puis l'agriculture (9% des émissions).

Le secteur agricole est d'autant plus faible en termes d'émissions de GES par rapport à l'échelle régionale (15%), différence expliquée par la faible importance de l'élevage sur le territoire de l'Agglomération du Saint-Quentinois.

Répartition des émissions directes de GES



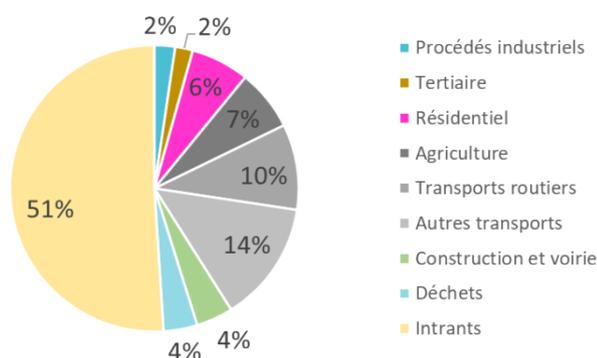
Répartition des émissions de GES directs (Bilan ClimAgri, Plan Climat de la CASQ, 2019)

Des émissions indirectes très marquées par la consommation des habitants

En ce qui concerne l'estimation des émissions indirectes de GES, la consommation des habitants (alimentaire et non alimentaire) représente environ la moitié (51% soit 173 000 Teq CO₂ sur 340 000 Teq CO₂ d'émissions indirectes). L'agriculture, quant à elle, représente 7% des émissions indirectes.

Au total, l'agriculture et la consommation représentent 33% des GES (directs et indirects) émis sur le territoire.

Répartition des émissions indirectes de GES



Répartition des émissions de GES indirects (Bilan ClimAgri, Plan Climat de la CASQ, 2019)

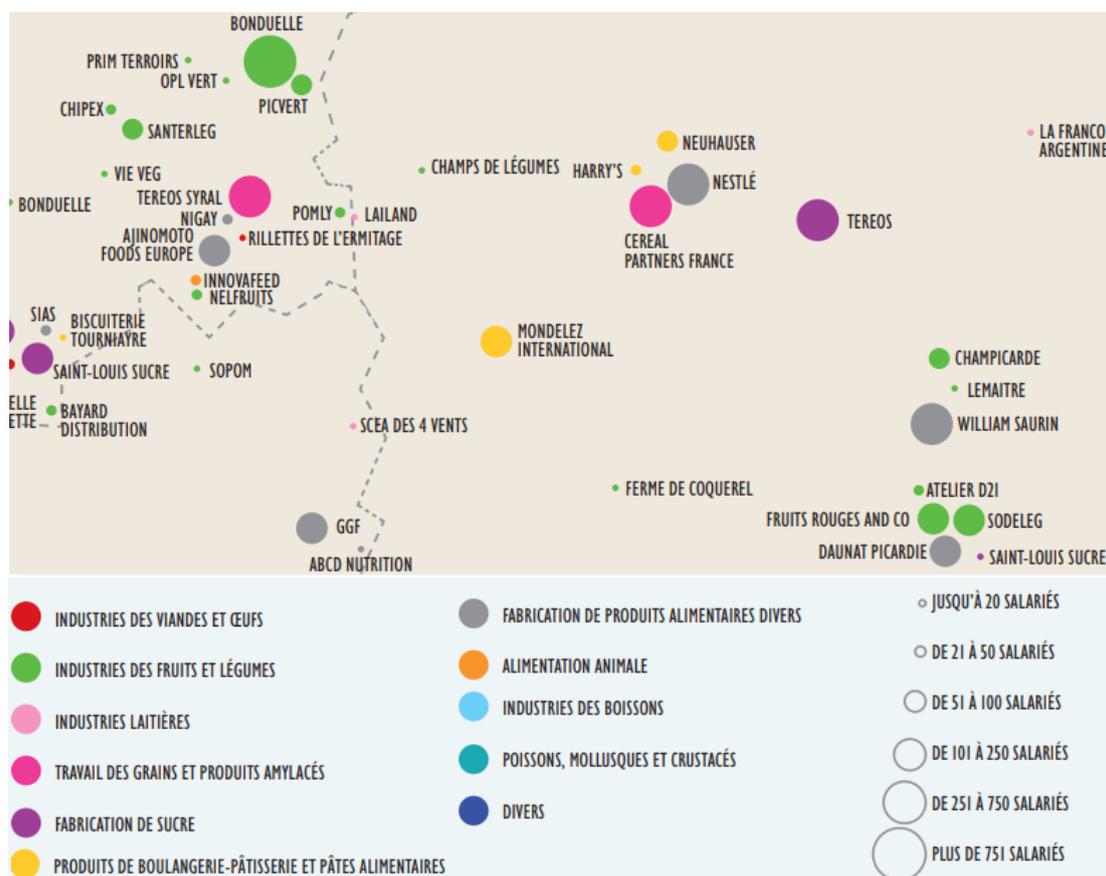
Les émissions totales du secteur agricole sont donc de 62 500 Teq CO₂ soit 8% des émissions totales du territoire. Les émissions liées aux cultures (émissions des sols et consommation d'énergie) représentent ainsi 86% de ces émissions.

2. INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

La Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois accueille des grands groupes de l'industrie agroalimentaire, avec notamment :

- Mondelez International, situé à Jussy (production de gâteaux moelleux, dont notamment MILKA : Choco Trio et Tender ainsi que LU : Le Napolitain).
- Neuhäuser, situé à Saint-Quentin (production de pains, viennoiseries et pâtisserie pour la grande distribution).
- Morato France (signataire de la charte PAT), situé à Gauchy (production de pains burger sous la marque Harry's à destination de l'enseigne Quick, des grandes surfaces et de la restauration commerciale).
- L'abattoir de l'Aisne, situé à Gauchy (abattage de porcs) inauguré en septembre 2023, et prenant le relai de l'abattoir situé jusqu'alors au Nouvion-en-Thiérache. Ce nouvel outil va permettre de produire 23 000 tonnes de viande porcine par an, soit le double de l'ancien outil situé au Nouvion-en-Thiérache. Ce site emploie 49 salariés (dont 15 embauches).

Une de ces 4 industries a été rencontrée (Morato France) : « le site de Gauchy est le seul à assurer la production de pains hamburgers sous la marque Harry's. L'usine, appartenant initialement au groupe Barilla, a rejoint le groupe Morato en 2022 et continue de produire des pains hamburgers sous la même marque. Deux circuits de distribution longs sont utilisés : un premier concernant les grandes surfaces et le Food Service (restaurants commerciaux), qui transite depuis Gauchy jusque Châteauroux et un second, spécifique au client Quick. Les déchets de pâte crue et cuite, qui sont revendus pour l'alimentation animale, ont représenté 765 tonnes pour l'année 2023 ».



Extrait du panorama des entreprises agroalimentaires 2022, Agro-Sophères

D'autres industries sont situées hors du territoire mais sur des communes voisines : Cereal Partners France et Nestlé, tous deux situés à Itancourt. L'industrie du sucre est également proche (TEREOS Origny-Sainte-Benoite à l'Est, TEREOS Syral Nesle et Saint-Louis Sucre Roye à l'Ouest). Enfin, on peut citer Bonduelle, implanté à Estrées et employant un nombre important de salariés.

3. OFFRE ALIMENTAIRE

Offre alimentaire classique

Les grandes et moyennes surfaces représentent la majorité des lieux où les habitants s'approvisionnent concernant leur alimentation. On peut noter 4 grands pôles commerciaux captant l'essentiel des habitants :

- Un premier pôle à l'Ouest de Saint-Quentin :
 - Hypermarché Auchan ;
 - Intermarché ZAC La Vallée ;
 - Enseigne Grand Frais installée au sein de la zone Pontoile, à proximité.
- Un second pôle au Sud (Intermarché Gauchy) ;
- Le pôle Leclerc Harly, situé à l'Est.
- La zone Salicamp, au Nord de Saint-Quentin (enseigne Cora).

Ces pôles sont complétés par une offre intermédiaire (3 magasins sous l'enseigne ALDI, 2 sous l'enseigne LIDL ainsi que les enseignes Auchan, Carrefour et Intermarché présentes au cœur des quartiers de la Ville de Saint-Quentin). L'offre alimentaire est également présente via les épiceries et les primeurs, fixes ou itinérants.

Enfin, l'offre alimentaire est présente dans les communes rurales, avec l'enseigne Carrefour présente à Jussy. Une supérette (indépendante) est également présente à Seraucourt-le-Grand.

Des marchés sont également proposés dans plusieurs communes de la Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois :

- 5 marchés hebdomadaires proposés à Saint-Quentin (quartiers centre-ville, Europe, Faubourg d'Isle et Neuville) ;
- Marchés hebdomadaires proposés à Montescourt, Jussy et Flavigny-le-Martel.

Offre alimentaire spécialisée « produits locaux »

10 exploitants proposent de la vente locale en circuits courts sur la Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois (Recensement Général Agricole 2020), soit 7% des exploitations proposant à la vente fruits et légumes, légumes secs, œufs, volaille et bœuf. Sont à ajouter à ces offres la vente courte de miel et la vente courte de produits transformés par des opérateurs, issus de productions locales. On peut notamment citer la production de confitures (2 artisans confituriers) et de bière (1 brasseur).

Les **modalités de vente** desdits exploitants sont multiples :

- Vente directe à la ferme, avec ou sans rendez-vous,
- Vente grâce à des casiers ou des distributeurs (vente directe ou partenariat),
- Participation aux marchés,
- Vente sur internet (drive),

- Vente en grandes et moyennes surfaces.

On compte également 7 points de vente de produits locaux basés à Aubigny-aux-Kaisnes (Les Vergers Martine), Flavy-le-Martel (Casiers Fermiers et Serres de la Croisette), Harly (Casiers Fermiers), Homblières (Ferme Honoré, Serre de la Croisette) et Saint-Quentin (Office de Tourisme et Biocoop). Les grandes surfaces alimentaires, citées plus haut, proposent également la vente de produits locaux issus des exploitations locales, notamment de fruits et légumes en saison haute, ou encore de viande (bœuf).

La Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois représentant géographiquement une bande, l'offre locale en circuits courts suppose de prendre également en considération les 2 territoires voisins, la communauté de communes du Pays du Vermandois et la communauté de communes du Val de l'Oise. Tenant compte de cette particularité, la création en 2023 d'une carte de producteurs locaux a donné lieu à la prise en compte du bassin de vie en accord avec les deux autres intercommunalités, en intégrant à ladite carte les producteurs et les opérateurs des 3 collectivités.

Ladite carte comprend dans sa 1^{ère} édition 33 producteurs, 16 points de vente, 8 marchés de producteurs locaux et 2 Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Deux associations d'insertion (AIPSQ et ADERMAS, signataires de la charte PAT) y sont également représentées.

Celle-ci n'est pas exhaustive en raison de l'absence de réponse d'une partie des exploitants sollicités ou de leur absence d'intérêt à figurer dans cette carte. Une partie d'entre eux rejoindra la carte pour sa seconde édition, en 2024.

Offre alimentaire spécialisée bio et VRAC

Une seule enseigne spécialisée dans le bio est présente à Saint-Quentin : Biocoop, qui référence quelques produits locaux (légumineuses, bières et fruits ou légumes). L'enseigne La Vie Claire était également implantée jusque fin 2023. Enfin, une épicerie VRAC (Day by Day) a également été implantée au centre-ville de Saint-Quentin d'avril 2020 à juillet 2022.

Consommation locale

La consommation locale est estimée à moins de 1% à l'échelle de la Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois (*données ClimAgri 2019*). Une enquête réalisée en 2018-2019 par les élèves en BTS Management des Unités Commerciales, sur sollicitation du conseil de développement de l'Agglomération, permet de nuancer cette donnée, puisqu'elle met en avant l'intérêt des habitants pour la consommation locale. En effet, 25 % des répondants (411) font du local un critère dans l'achat de leur alimentation. Aussi, 35% des répondants ont indiqué acheter des produits locaux au moins une fois par semaine.

Offre alimentaire destinée aux professionnels

Plusieurs enseignes proposent de la vente aux professionnels, avec la présence des enseignes METRO à Gauchy et Promocash à Saint-Quentin.

Trois grossistes sont également implantés localement :

- Lacroix distribution situé à Saint-Quentin (produits de crèmerie, réseau France Frais) ;
- Carlier Père et fils situé à Neuville-Saint-Amand (vente de viandes en gros, a rejoint Ribégroup en 2022) ;
- Lion d'Or à Saint-Quentin (fruits et légumes).

METRO propose de la vente de produits locaux au sein de son magasin, en lien direct avec les producteurs du Saint-Quentinois.

Approvisionnement local des professionnels : Plateforme Approlocal et association Produits de Nos Pl'Aisne

Approlocal est une plateforme d'approvisionnement local créée par les Chambres d'Agriculture des Hauts-de-France, afin de promouvoir les circuits-courts et de proximité en Restauration Hors Domicile. L'objectif est de créer une passerelle entre les producteurs et les acheteurs professionnels et de favoriser l'alimentation locale de qualité, notamment concernant les produits entrant dans la loi EGAlim : agriculture biologique, signes officiels de qualité, Haute Valeur Environnementale, produits fermiers ...

Approlocal permet également aux acheteurs professionnels de s'approvisionner auprès des producteurs axonais regroupés au sein de l'association **Produits de Nos Pl'Aisne** (500 produits référencés et environ 20 producteurs). Créée en 2018, l'association référençait un producteur du territoire fin 2023 (Thibault BRASSET, maraîcher à Flavy-le-Martel).

Offre de restauration commerciale

L'offre de restauration commerciale est concentrée sur la Ville de Saint-Quentin et les communes périphériques constituant le pôle urbain situé au centre de la Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois. L'offre est majoritairement tournée vers la restauration traditionnelle et la restauration rapide, avec un développement important des restaurants proposant de la cuisine orientale, avec ou sans offre à volonté.

Les franchises sont plutôt bien représentées tant en ce qui concerne les brasseries que les enseignes de restauration rapide. La vente ambulante (food truck) est plutôt bien développée sur le territoire avec une diversité d'acteurs et d'offres.

4. AIDE ALIMENTAIRE ET SOLIDARITÉ

On compte de nombreux acteurs locaux autour de l'aide alimentaire, avec, parmi eux, les associations habilitées, les structures nationales ou encore les centres communaux d'action sociale.

Associations habilitées aide alimentaire

4 structures nationales sont habilitées aide alimentaire :

- La Banque Alimentaire (signataire de la charte PAT), dont l'antenne départementale est située à Saint-Quentin ;
- Les Restos du Cœur, dont une des antennes départementales est située à Saint-Quentin ;
- La Croix-Rouge Française, dont une unité locale est située à Saint-Quentin ;
- Le Secours Populaire, dont une antenne est située à Saint-Quentin.

FOCUS RESTOS DU CŒUR DE SAINT-QUENTIN (signataire de la charte PAT)

- *Deux campagnes de distribution sont menées par an (hiver et été)*
 - *Quatre créneaux hebdomadaires permettent d'accueillir les bénéficiaires, dont un réservé aux étudiants depuis 2021.*
 - *Chaque distribution donne gratuitement droit à 6 repas par bénéficiaire.*
 - *Un système de points permet de choisir les denrées en fonction de leurs apports (protides, accompagnement, crèmerie et dessert).*
 - *Commandes réalisées via une centrale nationale, d'une semaine sur l'autre.*
 - *Approvisionnement réalisé grâce aux dons, mais également grâce au Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis (FEAD).*
- ⇒ L'antenne des Restos du Cœur présente la particularité de proposer un parcours guidé à ses bénéficiaires, tous accompagnés de bénévoles au moment du choix des denrées. Cette organisation permet à la fois de contribuer à l'équilibre alimentaire des bénéficiaires, mais également de réduire le gaspillage alimentaire en impliquant les intéressés dans le choix des denrées qui vont leur être distribuées.

5 associations locales sont également habilitées aide alimentaire :

- Association familiale protestante PASS'02 basée à Saint-Quentin ;
- Association Saint-Quentin Entr'aides basée à Saint-Quentin (épicerie sociale) ;
- Association de gestion du Centre Social du Vermandois basée à Saint-Quentin ;
- Association d'aide à la personne Aid'Aisne basée à Saint-Quentin ;
- Association VALOR basée à Seraucourt-le-Grand (sud du territoire).

Cette dernière a un fonctionnement particulier puisqu'elle bénéficie principalement aux habitants de communes rurales situées au sud de Saint-Quentin :

FOCUS ASSOCIATION D'AIDE ALIMENTAIRE VALOR

- *Près de 200 bénéficiaires issus des 11 communes adhérentes.*
- *Distributions réalisées une fois par mois, à raison de 11 distributions par an (août exclu)*
- *Logistique assurée par la ville de Saint-Quentin entre la Banque Alimentaire et la salle communale (Seraucourt-le-Grand) utilisée pour répartir les denrées en colis avant de procéder à la distribution dans les communes, en lien avec les adjoints ou les responsables élus.*

Ces associations s'approvisionnent auprès de la Banque Alimentaire de l'Aisne, à raison d'une à deux fois par mois et proposent des colis aux bénéficiaires. Ce mode de fonctionnement peut conduire à des situations de gaspillage car les bénéficiaires sont livrés sous forme de colis. Le fonctionnement est différent en ce qui concerne l'antenne saint-quentinoise des Restos du Cœur ou encore l'épicerie sociale de Gauchy, qui seront abordées ci-après.

D'autres associations, non habilitées, agissent également dans le champ de la solidarité alimentaire :

- Equipes Saint-Vincent, association basée à Saint-Quentin ;
- Secours Catholique, association basée à Saint-Quentin ;
- Association des Etudiants Saint-Quentinois, qui a proposé jusque 2021 la redistribution de denrées aux étudiants, une fois par mois, au sein de l'Institut Supérieur des Sciences et Techniques (INSSET), en lien avec une grande surface (Auchan Fayet).

Ce partenariat a évolué pour permettre la mise à disposition quotidienne de repas dans les locaux de l'INSSET et de l'Ecole d'ingénieurs ELISA Aerospace (tous deux affiliés à l'Université de Picardie Jules Verne), en lien avec le CCAS de Saint-Quentin et la Banque Alimentaire.

- Si Eux c'était Nous, association basée à Saint-Quentin et qui vient en aide en particulier aux migrants afin d'aider à l'insertion sociale et de permettre l'accès à l'autonomie ;
- Le Germe des Possibles, association d'éducation populaire basée à Saint-Quentin.

Les Centres Communaux d'Action Sociale

Cinq Centres Communaux d'Action Sociale (CCAS) sont présents sur le territoire de la Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois :

- **CCAS de Saint-Quentin**, qui propose notamment :
 - o Un service d'accueil et d'accès aux droits ;
 - o Un hôtel social Un SAMU social ;
 - o Un centre d'hébergement d'urgence ;
 - o Deux résidences autonomie ;
 - o Un service intercommunal d'aide à domicile (SIAD), qui couvre 5 communes du territoire : Saint-Quentin, Mesnil Saint-Laurent, Morcourt, Neuville-Saint-Amand et Rouvroy (communes situées au sud et à l'est, en périphérie de Saint-Quentin).

Le CCAS de Saint-Quentin comprend un nombre important de dispositifs en lien avec l'aide alimentaire ou l'alimentation, partagés lors d'un entretien réalisé en 2023 :

FOCUS CCAS DE SAINT-QUENTIN

- *Le service d'accueil et d'accès aux droits du CCAS distribue des colis d'aide alimentaire (environ 50 par mois), des chèques d'accompagnement personnalisé et attribue des aides financières ponctuelles.*
- *L'hôtel social, comprenant 19 chambres et accueillant des femmes au parcours chaotique pour une durée déterminée apporte une aide alimentaire à celles-ci.*
- *Le SAMU SOCIAL réalise des maraudes grâce à 2 équipes sur le terrain de 8h à 15h et de 15h à 1h, et propose des denrées issues de commandes, mais également de la récupération 2 fois par semaine auprès d'une GMS (E. LECLERC Harly) ou encore des restaurations scolaires gérées par la ville de Saint-Quentin.*
- *Les Résidences autonomie (La Boisselle et la Fleurande), qui accueillent des personnes autonomes et valides, proposent un service d'accompagnement aux courses à raison de 2 fois par semaine et proposent 5 ateliers cuisine par an, au sein desdites résidences.*

- *Le Service Intercommunal d'Aide à Domicile (SIAD) touche environ 700 bénéficiaires par mois, répartis sur 5 communes, et propose du portage de repas (via la SAGERE, même prestataire de restauration que pour les écoles de Saint-Quentin).*

Le CCAS de Saint-Quentin est également partenaire de la Banque Alimentaire et de l'Institut Supérieur des Sciences et Techniques (INSSET) de Saint-Quentin, avec le don de repas aux étudiants.

- **CCAS de Gauchy** (signataire de la charte PAT) qui propose notamment :
 - o De l'aide alimentaire aux familles (dont notamment colis d'urgence)
 - o Une épicerie sociale
 - o Un frigo anti-gaspi, mis en place en partenariat avec la Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois et situé à l'endroit du CCAS.

La commune de Gauchy, qui a créé en 2021 une régie agricole alimentant la restauration scolaire de la commune, approvisionne également l'épicerie sociale en période de congés scolaires.

- **CCAS de Flavy-le-Martel, Harly et Homblières.**

Projet d'épicerie solidaire à l'Ecoquartier Maréchal Juin

La Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois a lancé en 2017 un programme d'aménagement de la friche du Maréchal Juin, situé au sein du quartier Faubourg d'Isle, à Saint-Quentin. Ce projet crée une offre diversifiée de logements et en services ainsi qu'une image qualitative en termes d'espaces à vivre pour les futurs résidents, mais également pour tous les habitants du quartier.

Futur écoquartier, cette nouvelle centralité projette d'accueillir environ 70 logements comprenant une résidence intergénérationnelle, une résidence étudiante (80 chambres) et une maison de services aux étudiants, un centre de formation ainsi qu'une zone tertiaire tournée vers le développement économique et l'entrepreneuriat.

La zone dédiée aux étudiants, dont la construction a démarré fin 2023 et dont la fin de chantier est prévue à l'été 2025, projette d'intégrer une épicerie solidaire. En ce sens, les équipes de la Direction de l'Aménagement et du Développement des Territoires, en lien avec le Projet Alimentaire Territorial, ont pris l'attache de l'Association Nationale de Développement des Epiceries Solidaires (ANDES) pour augurer l'installation d'une épicerie dans cette nouvelle centralité, au bénéfice notamment des étudiants.



COOPLIB

Une coopérative autogérée « COOPLIB » est en cours de création à Saint-Quentin.

5. ACTEURS DE L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE ET DE LA SENSIBILISATION À UNE MEILLEURE ALIMENTATION

L'éducation alimentaire et les actions de sensibilisation autour d'une meilleure alimentation sont proposées par une diversité d'acteurs à l'échelle du territoire. On retrouve des acteurs associatifs, des acteurs du public ou du médicosocial mais également des entreprises, qui font de ces actions un levier de promotion et de développement.

Acteurs associatifs

- **Eco & Logique** (signataire de la charte PAT) : association d'éducation à l'environnement proposant des actions de sensibilisation au travers d'un Food Truck qui sillonne les territoires à la rencontre des habitants pour les sensibiliser aux enjeux de la lutte contre le gaspillage, la consommation saine, locale et de saison, le compostage ou encore la réduction des déchets.

Ce projet, nommé « C'est un Truck de Foo'd » est notamment destiné aux habitants du Saint-Quentinois, avec une attention particulière pour les publics fragilisés ou isolés.

En 2023, près de 700 personnes ont été sensibilisées au travers de ce projet.

L'association, implantée au sein de l'Eco Conciergerie du quartier Europe (quartier prioritaire de la ville situé à Saint-Quentin), propose et anime également d'autres actions telles que l'auto-réhabilitation du logement en lien avec les bailleurs sociaux, l'accompagnement socio-professionnel vers l'emploi, les économies d'énergie ou encore la qualité de l'air intérieur.

Partenariats : lycée Colard Noël et Restos du Cœur (projet de la solidarité : Food Truck à destination des bénéficiaires des Restos du Cœur et de Saint-Quentin Entr'aides), Unité Territoriale d'Action Sociale – Protection Maternelle Infantile, bailleurs, communes (sensibilisation), Banque Alimentaire (récupération ponctuelle de denrées).

- **Le Germe des Possibles** : association d'éducation populaire à l'environnement tournée vers la culture (jardins partagés, permaculture), l'agriculture paysanne et l'économie sociale et solidaire. L'association propose notamment :
 - Un jardin partagé où elle pratique la permaculture biologique et où elle accueille du public afin de le sensibiliser ;
 - Des ciné-débats réguliers, en lien avec le cinéma CGR de Saint-Quentin ;
 - Des troc graines pendant des événements locaux ;
 - Des disco-soupes et ateliers.
 - De la récupération ponctuelle des denrées auprès de la grande distribution pour les remettre à des bénéficiaires ou pour l'organisation de disco soupes.

L'association a pour projet de créer un Estaminet comprenant un café associatif avec petite restauration, épicerie solidaire, lieu d'accueil des publics, de diffusion et de pratique culturelle, d'organisation d'événements.

Partenariats : Médiathèque de Saint-Quentin (mise en place d'une grainothèque en mars 2023), lycée Condorcet (création d'un projet de sensibilisation autour du compostage).

- **Association Les Jardins Familiaux du Saint-Quentinois** : association faisant la promotion du jardin via l'autoproduction, notamment au travers de la location à l'année de parcelles aux habitants. L'association est divisée en 7 sections géographiques (Saint-Martin, Saint-Jean, Remicourt, Isle Nord, Isle Sud, Galiègue et Radio-Phare) qui correspondent aux sites sur lesquels les habitants peuvent jardiner au travers de l'offre de l'association.

L'association, qui a fêté ses 100 ans en 2022, regroupe un peu plus de 1000 actifs permanents pour 800 locataires de jardins (louant de 1 à 3 jardins).

L'association participe aux évènements locaux récurrents : organisation de la Saint-Fiacre, marché aux fleurs de Saint-Quentin et Semaine de la Nutrition Activités Physiques et Sportives (SNAPS), organisée par la Ville de Saint-Quentin.

L'association met à disposition des parcelles aux associations du territoire, dont notamment l'Association d'Insertion du Pays Saint-Quentinois (AIPSQ), qui mène un chantier d'insertion de culture et de vente de cultures maraîchères ou encore l'association Centre social Saint-Martin pour ses adhérents, notamment au travers d'ateliers cuisine.

Partenariats : ville de Saint-Quentin, centre social Saint-Martin, association d'insertion du Pays Saint-Quentinois, association Aid'Aisne.

- **Association HORTIBAT** (signataire de la charte PAT) : association en cours d'installation au sein du quartier Europe à Saint-Quentin, en tant qu'animateur du projet de **micro ferme « Mon quartier Vert »**, tiers lieu financé dans le cadre des politiques de renouvellement urbain, autour de plusieurs zones de jardins pédagogiques et de l'agriculture maraîchère et de la production de plants.

Ce tiers lieu devrait ouvrir ses portes au printemps 2024.

L'association est structurée autour de 3 pôles :

- Formation, via des parcours de formation aux métiers de l'horticulture ;
- Insertion, via un chantier d'insertion autour de la culture maraîchère et de la vente de produits et de plants ;
- Animation, via des animations au sein de la micro ferme ou dans d'autres lieux.

Courant 2023, l'association a déjà participé à des évènements proposés à l'échelle locale (Semaine de l'Alimentation Durable mais également fêtes de quartiers, évènements autour du développement durable) et entend participer activement aux projets locaux.

Partenariats : l'association a pu profiter des rencontres Réseau d'acteurs de l'alimentation et de l'annuaire des acteurs pour rencontrer de nouveaux partenaires.

- **Familles Rurales Flavy-le-Martel** : association située en milieu rural (Flavy-le-Martel), et qui propose des ateliers cuisine pour adultes (1 fois par mois) et propose des ateliers récréatifs pour les enfants de 7 à 11 ans (mercredi après-midi, deux fois par mois), qui peuvent comprendre des ateliers cuisine. L'association propose également un accueil de loisirs en période de vacances scolaires, ainsi que des cours d'informatique et des activités physique pour adultes.

Partenariats : associations situées dans la commune, Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement (CPIE) des Pays de l'Aisne.

- **Association Les Croqueurs de Pommes** : association dont une section est basée dans l'Avesnois et le Thiérache mais dont les bénévoles proposent des actions de manière ponctuelle (taille et greffe d'arbres fruitiers, sensibilisation aux variétés de fruits des vergers oubliés). L'association propose ainsi chaque année plusieurs rendez-vous taille et greffe au Parc d'Isle (Saint-Quentin) ou la présentation des variétés anciennes / oubliées de pommes et de poires, comme à l'occasion de la Semaine de l'Alimentation. L'association conseille également les structures ou les particuliers sur la création de vergers.

Partenariats : Parc d'Isle.

- **Réseau InPact** : collectif proposant des temps d'échanges autour de l'alimentation durable et l'agriculture paysanne, notamment au sein de l'Eco Conciergerie du quartier Europe.

Partenariats : Terre de Liens Hauts-de-France, AMAP locales.

Acteurs publics et centres sociaux

- **Centres sociaux (basés à Saint-Quentin) :**
 - o Centre social municipal Europe ;
 - o Centre social municipal Neuville ;
 - o Centre social municipal Artois Champagne ;
 - o Centre social associatif Saint-Martin (signataire de la charte PAT) ;
 - o Centre social associatif du Vermandois.

Tous situés à Saint-Quentin et répartis dans 5 des 8 quartiers de la ville, ces centres sociaux s'adressent à tous les habitants en proposant des ateliers cuisine réguliers à destination d'un public jeune ou adulte, en lien avec des référent(e)s famille. Des événements sont organisés par la plupart d'entre eux autour du développement durable, de la transition écologique, en lien avec la thématique de l'alimentation.

Le centre social Saint-Martin propose également des activités autour du jardinage, via un jardin partagé situé à proximité des locaux ainsi qu'un jardin ouvrier loué par l'association et situé au sein du quartier.

Le centre social du Vermandois propose également de la distribution alimentaire aux bénéficiaires, sous condition de ressources.

Trois d'entre eux accueillent un frigo anti-gaspi en partenariat avec la Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois, dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial.

Partenariats : bailleurs, associations locales, acteurs publics et privés, producteurs locaux, association d'insertion par l'emploi, département (Unité Territoriale d'Action Sociale) ...

- **Ville de Saint-Quentin** : Engagée dans un Contrat Local de Santé depuis 2021, la Ville de Saint-Quentin propose des événements récurrents en lien avec la thématique de l'alimentation :
 - o Journée de la Nutrition : journée de sensibilisation tous publics en partenariat avec les acteurs locaux ;
 - o Semaine Nutrition Activités Physiques et Sportives : semaine de sensibilisation à destination des écoles de Saint-Quentin, en partenariat avec les acteurs locaux ;
 - o Europe fête le développement durable, en lien avec le conseil de quartier Europe et les acteurs locaux ;
 - o Rencontres gourmandes, en lien avec le conseil de quartier du centre-ville et en présence des artisans ou producteurs locaux.

La Ville de Saint-Quentin est partenaire de la Communauté d'Agglomération, et fait appel à elle pour participer aux événements organisés ou pour animer des ateliers de sensibilisation au sein de l'Espace Citoyen et au sein des centres sociaux municipaux.

La Ville de Saint-Quentin a mis en place plusieurs jardins partagés :

- o Jardin utilisé dans le cadre du projet « Du jardin à l'assiette », initié en 2017 par le conseil de quartier du Centre-ville pour sensibiliser les jeunes à l'intérêt de faire le lien entre nourriture et santé, notamment au travers d'ateliers jardinage ou culinaires en partenariat avec des acteurs locaux (CPIE, ENEDIS, Truffaut, Lycée professionnel Colard Noël...) ;

- Jardin partagé à l'espace Benjamin Rouché (quartier de Neuville), à destination des habitants.

La Ville de Saint-Quentin est également partenaire des bailleurs sociaux dans le cadre de la rénovation urbaine, avec deux projets phare : la requalification de la friche Maréchal Juin en écoquartier de niveau 2 et le projet « Mon Quartier Vert » piloté par l'association Hortibat (micro ferme urbaine).

Partenariats : Agence Régionale de Santé, acteurs socioéconomiques et associatifs locaux, centres sociaux associatifs, Education Nationale, CPIE des Pays de l'Aisne, bailleurs sociaux, région, département...

Acteurs du médicosocial

- **Centre Hospitalier** : le Comité de Liaison en Alimentation et Nutrition (CLAN) créé au sein du centre hospitalier de Saint-Quentin réalise des opérations récurrentes de sensibilisation, à destination des professionnels, mais également des usagers au sein de l'hôpital. L'établissement propose ainsi dans ses locaux des stands de sensibilisation et d'échange à l'occasion de la Semaine du Goût ou encore de la Dénutrition.
- **Diététicien(ne)s** implanté(e)s sur le territoire.

Acteurs économiques

- **Compagnons du Compost** (signataire de la charte d'engagement) : société basée à Saint-Quentin, les Compagnons du Compost propose ses services en matière d'accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire et à la gestion des biodéchets (diagnostic et plans d'actions de réduction du gaspillage alimentaire dans la restauration collective ou commerciale, mise en place et suivi du compostage en établissement). Les Compagnons du compost réalisent également des prestations de sensibilisation autour de l'alimentation durable, de la lutte contre le gaspillage ou encore les biodéchets. La société a créé un Réseau d'acteurs locaux en faveur de la réduction et de la valorisation des biodéchets pour les gros producteurs. Elle a ainsi animé une série de réunions en 2023, afin d'aboutir à une stratégie territoriale de réduction des biodéchets
- *Partenariats : établissements scolaires locaux (dont notamment Espace Scolaire Condorcet, lycée professionnel Colard Noël, Lycée Jean Bouin, collège Anne Frank), restaurateurs, CCAS de Saint-Quentin, association MultiCité.*
- **L'Ami des abeilles** : Jean-Pierre DEMAILLY, apiculteur basé à Flavy-le-Martel, propose ponctuellement des animations autour de la vie des abeilles et de la production de miel. Celui-ci plante également des ruchers pédagogiques en lien avec 3 écoles de l'Agglomération. Participation aux événements locaux dont la Semaine de l'Alimentation. *Partenariats : Parc d'Isle, communes de Cugny, Fayet et Saint-Simon.*
- **Confiture et Compagnie** (signataire de la charte PAT) : société de production artisanale de confitures, basée à Saint-Quentin, Confiture et Compagnie propose des ateliers ou des cours de cuisine à destination des enfants, afin de créer des recettes sucrées ou à destination d'acteurs ou d'institutions locales. Ainsi, des ateliers sont dispensés au sein du centre communal d'action sociale. Créée en 2020, la société s'est récemment diversifiée et propose des ateliers depuis 2023. *Partenariats : producteurs locaux, points de vente de produits locaux, CCAS.*

- **Terre de Talents** (signataire de la charte PAT) : magasin spécialisé dans la vente de produits en circuits courts français et locaux, Terre de Talents est situé à Francilly-Selency. Des ateliers réguliers sont proposés au sein du magasin, en lien avec une cheffe (les ateliers d'Aurélie). Terre de Talents a participé à la Semaine de l'Alimentation Durable 2023, en proposant 3 rendez-vous autour des produits locaux et de la cuisine.
Partenariats : producteurs locaux, structures locales, écoles.
- **Les Ateliers d'Aurélie** : animatrice d'ateliers basée à Fieulaine, réalisant des ateliers cuisine thématiques sur place ou au sein des structures locales.
Partenariats : Terre de Talents, ville de Saint-Quentin, centres sociaux.
- **Les Gourmandises de Clavix** : traiteur basé à Itancourt, réalisant des ateliers cuisine au sein des centres sociaux.
Partenariats : centres sociaux.
- **Agriculteurs** : au moins 2 agriculteurs locaux proposent ponctuellement des ateliers de sensibilisation à destination des scolaires, via notamment l'interprofessionnelle Intercéréales.

Le nombre d'acteurs de l'éducation alimentaire est varié avec des acteurs publics, associatifs ou privés. Depuis le lancement du PAT, on note une nouvelle offre de sensibilisation proposée par les acteurs économiques, en complémentarité avec les actions déjà proposées par les acteurs associatifs. Lesdits acteurs collaborent avec de nombreux acteurs locaux et intègrent avec facilité l'écosystème local, en faisant des actions de sensibilisation proposées un levier de développement.

6. RESTAURATION COLLECTIVE

RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE

De nombreux acteurs gèrent des restaurations collectives scolaires sur le territoire de la Communauté d'Agglomération du Saint-Quentinois, parmi lesquels on retrouve :

Les restaurations scolaires gérées par la Région : une cuisine centrale et une restauration autonome

- Cuisine centrale située au sein de l'Etablissement Scolaire Condorcet
Cette restauration confectionne 3 500 repas par jour, dont environ 1 000 à destination des élèves du lycée Condorcet et le reste à destination de cuisines satellites situées à Saint-Quentin :
 - Lycée et collège Henri Martin (670 convives) ;
 - Lycée et collège Pierre de La Ramée (140 convives) ;
 - Lycée professionnel Colard Noël (330 convives) ;
 - Lycée des Métiers Jean Bouin (60 convives) ;
 - Lycée des Métiers d'Art (136 convives).
- On retrouve également l'Etablissement Régional d'Enseignement Adapté (EREA) de Saint-Quentin qui dispose d'une cuisine autonome (110 convives).

A Saint-Quentin, les élèves de trois collèges vont prendre leurs repas au sein du lycée Henri Martin (collège Gabriel Hanotaux de Saint-Quentin, collège Henri Martin de Saint-Quentin et collège Jean Moulin de Saint-Quentin). Les élèves du collège Pierre de la Ramée vont prendre leurs repas au lycée

Pierre de La Ramée. Quant aux demi-pensionnaires du collège Montaigne de Saint-Quentin, ceux-ci vont prendre leurs repas au lycée Condorcet.

Parmi lesdites restaurations, les suivantes ont déjà réalisé un diagnostic de leur gaspillage :

- Lycée Condorcet (campagne de pesée / diagnostic initial en 2023 pour 800 convives) ;
- Lycée Colard Noël (campagne de pesée en 2021 et 2023 pour 250 convives) ;
- Lycée Jean Bouin (campagne de pesée en 2021).

Ces trois établissements sont accompagnés par la société Les Compagnons du Compost. Le Lycée Condorcet, quant à lui, est en train de mettre en place un plan d'action ainsi qu'un comité de pilotage spécifique au suivi des actions.

Les autres restaurations gérées par la Région (dont notamment le lycée des Métiers d'Art) ont réalisé des actions sur la limitation du gaspillage alimentaire.

Les restaurations scolaires du Département : des restaurations majoritairement autonomes ou dont la prise de repas se fait dans un lycée partenaire.

Quatre collèges, du ressort du Département, ont un mode de gestion autonome :

- Anne Franck d'Harly (330 convives) ;
- Paul Eluard de Gauchy (180 convives) ;
- Jacques Prévert de Flavy-le-Martel (410 convives) ;
- Marthe Lefèvre de Saint-Quentin (125 convives).

Le Département, au-delà de la réalisation de diagnostics, a mis à disposition des établissements un certain nombre d'équipements au sein des établissements (tables de tri, compostage, vitrines de partage, salade bar...).

Cinq autres collèges, situés à Saint-Quentin, voient leurs élèves accueillis par des lycées situés à proximité (repris ci-avant).

Plaisir à la cantine : un dispositif mobilisant 3 collèges de l'Agglomération

Animé par le Club Expert Nutrition et Santé (CENA), un nouveau dispositif a été lancé fin 2023 en lien avec le Conseil Départemental de l'Aisne et avec l'appui de de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt.

Plaisir à la cantine a pour objectif de valoriser le temps de repas au sein des établissements, en proposant une formation à destination des encadrants de cantines, des agents d'encadrement, des infirmières et des élèves. 3 des 4 collèges du ressort du Département participent au dispositif Plaisir à la Cantine, le 4^{ème} empêché en l'absence d'un effectif suffisant pour libérer une partie de celui-ci pour la formation. La poursuite des modules est l'occasion de se pencher notamment sur la lutte contre le gaspillage et l'approvisionnement local.

Cantines scolaires des communes : une gestion quasi exclusivement concédée

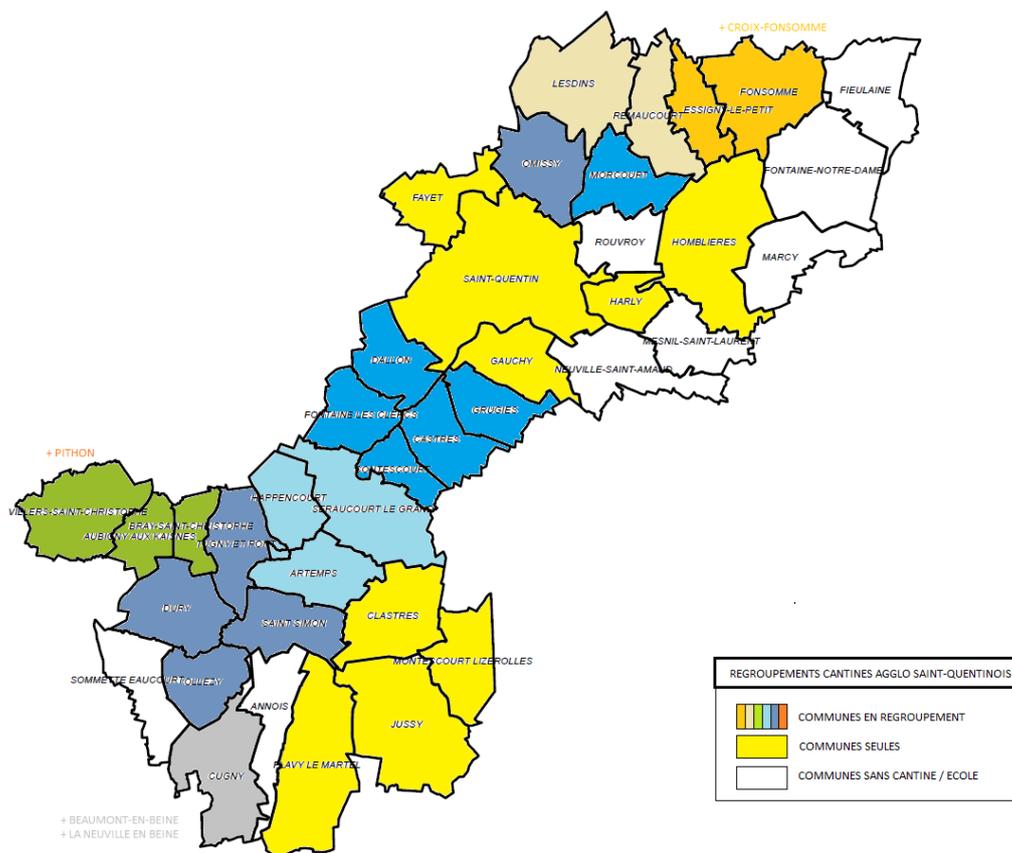
- **Ville de Saint-Quentin** : la commune de Saint-Quentin gère 14 restaurations scolaires (1400 convives), situées dans les différents quartiers de la ville. La production et la distribution des repas sont concédées à la société SAGERE Restauration. Parmi les actions de lutte contre le gaspillage mises en place, la commune de Saint-Quentin a expérimenté la mise en place de poubelles connectées, ce depuis 2019.

- **Ville de Gauchy** : la commune de Gauchy est la seule à disposer d'une cuisine autonome (200 convives). La restauration s'approvisionne notamment grâce à la régie agricole mise en place par la commune, régie permettant également de mettre en place des actions de sensibilisation (visite de la serre et rencontre de la maraîchère, réalisation de recettes). La commune utilise des tables de tri et une signalétique spécifique aux fins de lutte contre le gaspillage, en lien avec deux composteurs situés à proximité du lieu de restauration. Cette démarche d'économie circulaire intègre également l'épicerie sociale gérée par la commune, qui bénéficie des fruits et légumes cultivés en cas de surplus ou d'interruption du fonctionnement de la restauration (périodes de congés notamment). La commune de Gauchy a déjà réalisé un diagnostic de son gaspillage alimentaire.
- **Autres communes** : 16 autres restaurations (pour environ 500 convives) concèdent la gestion de leur restauration, soit seules, soit en regroupement. Parmi les sociétés prestataires, on retrouve majoritairement API (unité de production basée à Saint-Quentin), Newrest dans une moindre proportion (basée à Condren), puis Sodexo.
La moyenne de convives pour ces restaurations à forte dimension rurale est de 31, avec une restauration conséquente (75 convives pour Flavy-le-Martel) et un effectif d'environ 50 convives pour les plus grosses restaurations ou regroupements.

Parmi ces communes, 7 au moins ont déjà réalisé un diagnostic de leur gaspillage alimentaire (déclaration des communes), dont 4 accompagnées de volontaires en service civique, opération fruit d'un partenariat entre la communauté d'agglomération du Saint-Quentinois (dans le cadre du réseau REGAL) et l'association Unis Cité :

- Regroupement Cugny – Beaumont en Beine – La Neuville en Beine ;
- Flavy-le-Martel ;
- Regroupement Essigny-le-Petit, Fonsomme, Croix-Fonsomme ;
- Grugies ;
- Homblières ;
- Jussy ;
- Montescourt-Lizerolles.

Sur l'ensemble de ces 16 restaurations scolaires, toutes ont déjà participé au Défi Vide Ton Assiette, organisé chaque année dans le cadre de la Semaine de l'Alimentation Durable.



Restaurations scolaires des communes de l'Agglomération (sources : communes)

AUTRES RESTAURATIONS

Centre Hospitalier de Saint-Quentin

Le Centre Hospitalier de Saint-Quentin accueille une cuisine sur place qui prépare environ 2200 repas par jour, en liaison chaude, dont 1900 pour les patients et 300 pour le self (personnel et deux établissements spécialisés dont un institut médico-éducatif (IME) et un Etablissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT)).

FOCUS Centre Hospitalier de Saint-Quentin

- 2200 repas préparés par jour, en liaison chaude, pour l'hôpital et 2 clients extérieurs ;
- Mise en place d'une commission menu, réunie tous les 3 mois ;
- Menus élaborés avec la diététicienne de l'hôpital et en lien avec le GEMRCN ;
- Préparation des repas sur la base de produits en conserve ou surgelés majoritairement (pas d'épluchage, de découpe ou d'éminçage) ;
- Choix partiellement proposés aux patients, suite auxquels les plats non choisis sont proposés au self pour une somme modique ;
- Quantités gaspillées : 165 grammes par convive (difficilement compressible), self 100 g ;
- Dispositifs de tri mis en place au sein du self.
- Environ 60 tonnes de biodéchets produits par an.

EHPAD / résidences autonomie

Le territoire compte 13 établissements hébergeant des seniors, dont 11 EHPADs et 2 résidences sous condition d'autonomie.

Parmi les 11 EHPAD présents sur le territoire, 9 sont situés à Saint-Quentin et 2 à Flavy-le-Martel :

EHPAD	GESTIONNAIRE	COMMUNE	CAPACITE D'ACCUEIL
EHPAD Charles Lefèvre	Maison de retraite Charles Lefèvre	Flavy-le-Martel	56
EHPAD La Jouvence Castel Flavy-le-Martel	La Jouvence Castel		25 à 50
Les 3 Chênes	Temps de vie	Saint-Quentin	159
Résidence des bords de Somme	Groupe Colisée		90
Résidence Notre Dame	Association Chemin d'espérance		40
Résidence Quentin de la Tour	ORPEA		101
Résidence Saint-Laurent	CH Saint-Quentin		99
Résidence Tiers Temps	Domusvi		59
Résidence Victor Hugo	CH Saint-Quentin		80
Résidence seniors Les papillons d'azur	DOMITYS		128
Résidence Services Seniors Aquila	ORPEA		125

Tous les établissements proposent de la restauration permanente, avec une cuisine réalisée sur place, avec ou sans société prestataire. A titre d'exemple, SODEXO réalise les repas de la résidence Tiers Temps.

Les 2 résidences autonomie, gérées par le CCAS de Saint-Quentin (159 logements), proposent des repas uniquement le midi, issus d'une société de restauration (SAGERE).

Au total, les EHPAD et les résidences autonomie recensés peuvent accueillir près de 1200 résidents.

Restaurants d'entreprise

4 restaurants d'entreprise sont présents sur le territoire, au service de 3 industries locales et d'un centre de formation professionnelle :

- SOPROCOS (groupe L'OREAL) situé à Gauchy et géré par la société SOGERES ;
- FAPAGAU (groupe L'OREAL) situé à Gauchy et géré par la société ELIOR ;
- YAMAHA Industries (ancien MBK) situé à Rouvroy et géré par la société ELIOR ;
- Centre de formation PROMEO situé à Saint-Quentin et géré par la société NEWREST.



AGIR ensemble POUR UNE ALIMENTATION

**SAIN &
DURABLE**



PLAN D' ACTIONS INTERMEDIAIRE DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Agglomération du Saint-Quentinois

PLAN D' ACTIONS INTERMEDIAIRE DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Orientations stratégiques et actions en lien

ORIENTATIONS STRATEGIQUES	ACTIONS <i>(déjà engagées ou à mettre en œuvre par les partenaires ou la collectivité)</i>
1. Lutter contre le gaspillage à toutes les étapes de la chaîne alimentaire	Mise en place d'actions de glanage en lien avec SOLAAL
	Déploiement d'actions de sensibilisation (jeunes notamment)
	Mise en place d'ateliers de sensibilisation (notamment autour de la cuisine de produits bruts / gestion des denrées)
	Organisation de journées de partage d'expérience entre acteurs
	Amélioration du processus de commande / de gestion dans la restauration collective
2. Favoriser l'accès de tous à une alimentation de qualité et lutter contre la précarité alimentaire	Déploiement d'ateliers de sensibilisation (éducation au goût, cuisine de produits bruts, gestion des denrées)
	Organisation de rencontres pour soutenir l'interconnaissance entre acteurs de l'aide alimentaire
	Déploiement d'un dispositif d'accès à une alimentation saine et durable (ateliers, suivi...) en lien avec des structures relais
3. Sensibiliser à une alimentation saine, locale et durable	Mise en place d'ateliers cuisine tous publics (précaires ou non) autour de la cuisine de produits bruts
	Mise en place d'actions de communication régulières (réseaux sociaux, TV locale...)
	Actions de sensibilisation sur les actes d'achat
	Mise en place d'ateliers jardinage au sein des jardins familiaux
	Création d'une exposition sur les emballages (DLC, DDM...) en lien avec les acteurs ressources
4. Valoriser et soutenir les productions locales (offre alimentaire et patrimoine alimentaire)	Création d'un réseau afin de créer du lien entre acteurs de l'alimentation
	Création d'un guide de producteurs locaux
	Dynamiser les actions en lien avec la diversification agricole
	Réunion des agriculteurs et des restaurateurs via les chambres consulaires afin de favoriser l'interconnaissance et la naissance de partenariats
	Création d'espaces test agricoles sur des terrains présents sur la CASQ
	Création d'une spécialité culinaire locale
	Amplification des visites de fermes / d'exploitations agricoles
	Développement de nouvelles filières agricoles Mobiliser le secteur agroalimentaire pour fabriquer des spécialités