

Inauguration officielle de l'écopôle alimentaire de la région d'Audruicq

Intervention de Nicole Chevalier - Présidente de la Communauté de Communes de la Région d'Audruicq

03 juin 2016

C'est pour moi, et pour l'ensemble des élus de la communauté de communes de la région d'Audruicq, un immense plaisir de vous accueillir aujourd'hui dans cette magnifique grange à l'occasion de l'inauguration de l'Écopôle Alimentaire de la région d'Audruicq. Je voudrais avant de développer mon propos saluer l'action et l'audace de **M Yves Beugnet**, Président de la CCRA jusqu'en 2014 qui a, avec les élus communautaires du précédent mandat, décidé le lancement de ce projet.

Cette inauguration est une étape symbolique importante dans la réalisation de ce programme qui a véritablement pris naissance dans les années 2009/2010. Sur environ 6 ans donc que de chemin parcouru !....

Permettez-moi dans un premier temps un retour rapide sur la genèse et les étapes de mise en œuvre de ce projet qui aux yeux de certains pouvaient alors paraître un peu « fantaisiste ou incertain » !...

En premier lieu, l'alignement des planètes ! »

En 2009/2010, la Communauté de Communes a mené une démarche de réflexion « **Territoire et Dynamiques Economiques** » animée par Mairie conseils *(un service de la Caisse des Dépôts d'appui aux intercommunalités rurales)* impliquant vraiment les élus dans le but de définir un projet de développement économique pour le territoire.

Les questions de l'expression d'une nouvelle ruralité ou de la place de l'agriculture, véritable ADN du territoire, ont été au cœur des débats. L'intuition que quelque chose de nouveau était à construire s'est alors révélée.

Pour enrichir nos réflexions et se forger un point de vue nous nous sommes collectivement déplacés jusqu'au Germeir à Ambricourt. Je tiens à saluer et remercier M Jean Louis Robillart qui en tant que responsable de l'Afip puis comme Vice-Président du Conseil Régional en charge de l'Agriculture et de l'Alimentation a toujours suivi avec intérêt et attention notre démarche.

Au sein des groupes de travail du Programme Local de Développement Economique du Pays du Calais nous avons été amenés à découvrir l'expérience des Angers Gardins alors basés à Landrethun le Nord. Un certain Dominique Hays, personnage oh combien intéressant sur lequel

nous reviendrons a alors accueilli un groupe d'élus de la CCRA et du Centre intercommunal d'Action Sociale.

2010, c'est aussi la préparation du Contrat Territorial de Développement Durable avec le Conseil Général. L'alimentation est alors retenue comme thématique structurant l'action sociale sur le territoire.

Le processus ainsi enclenché va connaître une forte accélération... En effet suite au décès de l'agriculteur propriétaire de cette ferme, dans le cadre de conventions établies avec la Safer, le conseil communautaire décide le 7 juin 2010 **de prendre la maîtrise foncière d'une part d'un ensemble de 15ha avec ces bâtiments** et d'autre part d'environ 40ha pour l'aménagement d'un parc d'activités intercommunal.

Un climat de confiance s'étant rapidement établi entre la CCRA et l'équipe des Anges Gardins / Terre d'Opale désireuse d'amplifier son action dans le domaine « alimentaire », **c'est en septembre 2011 que celles-ci « emménagent » dans des conditions précaires dans ce corps de ferme.** Un nouvel Atelier Chantier d'Insertion est créé avec le soutien du Conseil Général et de l'Etat. Je voudrais remercier les responsables de la DIRECCTE pour la confiance qu'elles ont accordée à la CCRA pour une réalisation rapide de travaux pour améliorer les conditions de travail. Les premiers chantiers sur le bâtiment administratif et les vestiaires ont été réalisés en 2012/2013.

2011 c'est aussi la réponse par le Sympac à l'appel à projet Pôle d'Excellence Rurale de l'Etat avec une implication active de la CCRA dans la préparation de ce dossier. Ce dernier sera labellisé et la convention opérationnelle signée en avril 2012. Une subvention de 522 886€ est ainsi accordée par l'Etat pour notre projet d'Ecopole Alimentaire.

Toujours dans le cadre du Pays du calaisis, 3 tranches du programme de travaux ont été présentées au Conseil régional entre 2013 et 2015. Au total plus de 801 735 € ont été alloués par la Région à la CCRA

Enfin, dans le cadre de la contractualisation avec le Conseil Départemental, près de 600 000€ ont été réservés pour notre projet.

Au total sur un programme de près de 3 millions d'€ plus de 1.9 millions d'€ de subventions ont pu être mobilisées (soit environ 65%). Il est donc légitime d'adresser en premier lieu tous les remerciements à Mme la Préfète, à Monsieur le Président du Conseil régional et à Monsieur le Président du Conseil départemental pour la confiance et le soutien accordés à la CCRA. Nos remerciements aussi pour les techniciens des services de chacun de nos partenaires qui nous ont efficacement accompagnés dans la préparation des dossiers.

Vous voyez donc que sur cette courte période tout c'est remarquablement bien enchaîné dans un contexte favorable...bref ce que l'on appellera un remarquable alignement des planètes !

« Une volonté d'agir concrètement ici pour répondre à des enjeux plus globaux ! »

Par délibération en date du 7 octobre 2010, le conseil communautaire affirme l'ambition pour ce projet :

Un pôle d'activité économique pour faire converger différentes orientations du projet intercommunal: ne pas considérer l'aménagement du site de la ferme comme un équipement sur le territoire mais bien comme une des composantes d'un projet de territoire.

Faire de cet équipement un lieu ressource pour construire l'avenir durable de la ruralité en région d'Audruicq

A/ Créer de nouveaux horizons économiques pour le monde agricole et les métiers de l'alimentation

B/ Redonner un horizon alimentaire à chacun

Depuis cette date donc au travers de l'Ecopôle alimentaire mais également au-delà, la Communauté de Communes s'est engagée pas à pas dans l'expérimentation d'un projet alimentaire territorial durable. De par son objet, une approche transversale, capable d'englober les différents champs d'actions de la collectivité, a été privilégiée.

Nous essayons d'agir concrètement pour :

- répondre à une **demande de plus en plus clairement exprimée par la population** d'une plus grande maîtrise de son alimentation (structuration et consolidation de modes d'organisation de proximité de commercialisation de produits alimentaires, accessibilité pour tous à des produits alimentaires locaux, frais, sains et de saison)
- l'installation de producteurs alimentaires et **le développement de l'emploi local non-délocalisable dans le secteur alimentaire**
- lutter contre le changement climatique et la préservation des ressources en créant les conditions **d'une production et d'une consommation responsables** (pratiques culturelles agro-écologiques dont la production biologique, accompagnement des changements des comportements et des régimes alimentaires)

- **l'épanouissement de chacun** , jeunes ou adultes, à travers la reconquête des savoir-faire et cultures culinaires, qui sont des facteurs de plaisir, de goût et de convivialité...

« L'écopôle alimentaire, un lieu qui incarne cette ambition »

Sur ces fondements politiques, place donc aux bras et aux engins, le temps du chantier est arrivé. Le pavillon couleur rouge basque est hissé!

Un plan programme pluriannuel de travaux a été défini et adopté par le CC en 2012. Ce dernier fixe destination et usages et planifie dans le temps les travaux. Essentiellement pensée et conduite en interne par les élus et les services de la Communauté cette phase d'élaboration du programme et de suivi des chantiers a mobilisé toutes nos compétences : architecture, marchés publics, savoir-faire et ingéniosité techniques... Je voudrais particulièrement remercier pour son engagement très fort dans le suivi de ces travaux de **M Claude Bocquelet** , Vice-Président de la CCRA qui n'a malheureusement pas pu être à nos côtés cet après-midi.

Aujourd'hui nous disposons sur ce site :

- de parcelles de cultures plein champ ou sous serres
- de locaux pour accueillir services administratifs et les personnels.
- d'un local de préparation des paniers couplé à une chambre froide
- d'une légumerie - conserverie
- d'une cuisine et de la 1ère table de cocagne ouverte en France
- d'une salle pour le service de portage de repas à domicile assuré par le Cias de la région d'Audruicq
- d'un espace couvert, d'un jardin d'aventure pour l'accueil de groupe et les activités de formation
- de cette grange qui pourra accueillir des expositions, des manifestations

Pour la réalisation de la légumerie nous avons fait appel à un prestataire spécialisé dans la maîtrise d'œuvre. Le bureau BTC, retenu après appel d'offres, s'est employé à répondre à nos besoins en respectant nos contraintes –budgétaires notamment- pour réaliser « ce couteau suisse que représente cet équipement de transformation/ cuisine que nous venons de visiter.

Les travaux ont été effectués en faisant appel à différents corps de métiers et entreprises du territoire de la CCRA ou des bassins d'emplois du Calais / Dunkerquois dans le respect des marchés publics.

Les élus communautaires ont également souhaité confier une partie de ces travaux à des entreprises et ateliers d'insertion que sont ADLC et Concept Insertion afin d'agir pour l'insertion de demandeurs d'emplois du territoire. Avec une certaine réussite à l'image de ce jeune qui a l'issue de son contrat sur le site a été recruté par la commune de St Omer Capelle.

Nous avons également décidé de confier une partie des travaux à nos services. Un merci particulier aux agents des services techniques de la Communauté de Communes, qui renforcé par 5 jeunes sous contrat d'avenir, sont beaucoup intervenus – et interviennent encore beaucoup – sur ce site.

La multiplicité d'intervenants et de chantiers en parallèle a nécessité de la part de chacun compréhension et adaptation pour un « bien vivre ensemble » mais cela a dû causer quelques cheveux gris au coordonnateur sécurité du bureau ACS.

Outre les interventions sur les bâtiments, dans le cadre de partenariats réussis avec le Conseil départemental ou le SIRA d'autres travaux ont été réalisés :

- en lien avec l'aménagement de l'aire de covoiturage des deux églises un aménagement de la route départementale a été réalisé permettant de sécuriser l'accès par une nouvelle voie d'accès
- le raccordement du site à la station Organica située à proximité

A l'occasion de cette inauguration, je voudrais remercier toutes celles et tous ceux qui devant un ordinateur, en dessinant des plans, une pelle à la main ou sur un échafaudage ont apporté leur participation d'une manière ou d'une autre à ces chantiers.

Et pourquoi un pavillon rouge basque ? Tout simplement pour faire un clin d'œil à cette proposition de coloris à laquelle notre architecte vacataire au sein de la CCRA, M Bricout, tenait beaucoup !

« Oui à une économie du partage et de la collaboration ! »

En écho au temps d'échanges organisé au cours de cet après-midi par M Hays je voudrais rappeler que la CCRA veut faire de ce lieu un véritable outil au service du développement économique local. Ce lieu n'est pas réservé à quelques-uns et ne doit pas fonctionner comme un corps étranger au territoire.

Il se doit de créer les conditions d'un développement d'une activité économique de proximité et répondre aux besoins des professionnels.

L'expression de cette idée et de ce besoin revient au Président du Cpeti (comité de promotion économique et touristique intercommunal), M JM Butez qui depuis longtemps déjà promeut l'idée d'un outil partagé pour la transformation de fruits et légumes.

Cet outil dont la gestion est confiée à Terre d'Opale est ouvert à tous les types de producteurs souhaitant faire transformer leur production de fruits et légumes (bio ou non bio) dans le cadre d'une prestation de services.

Jean Marie est aussi un ardent promoteur du principe d'organisation mutualisé pour combler ce maillon logistique souvent manquant. C'est justement ce à quoi répond Terre d'Opale qui offre une organisation et une coordination au sein d'un groupe de producteurs. Une planification des cultures offre des garanties pour les clients, permet d'élargir la gamme des produits, etc... Ce mode d'organisation et de coopération entre acteurs privés ou relevant de l'économie sociale et solidaire a été reconnu en début d'année par la labellisation au titre des Pôles Territoriaux de Coopération Economique.

Reposant tout d'abord sur la confiance, le partenariat original établi entre la Communauté de Communes et les associations Terre d'Opale et Anges Gardins a fait l'objet de la mise en œuvre de modalités pragmatiques de conventionnement. Sur la base d'une analyse et de préconisations formulées par l'association Galilée qui accompagne, toujours avec pertinence, des projets dans le champ de l'ESS un cadre juridique fixant les modalités d'usages des lieux appartenant toujours à la CCRA a été arrêté. Un mode de gouvernance du projet au présent comme dans le futur a également été défini.

Ce partenariat se doit d'être non seulement exemplaire dans sa forme mais il se doit aussi de démontrer le bien-fondé de ce mode de coopération entre une collectivité publique et des acteurs de l'Economie Sociale et Solidaire.

L'ouverture au territoire est aussi assurée grâce à l'action du Cpeti - outil d'animation économique de la CCRA- qui réunit plus d'une centaine d'acteurs locaux. Parmi ceux-ci figurent les producteurs, les artisans des métiers de bouche soit une belle et grande palette de talents et d'initiatives que nous soutenons de longue date. On rappellera le magazine « C'est ici » véritable outil de promotion de l'économie de la proximité, la promotion et l'animation du réseau de savoir-faire alimentaires « le circuit des gourmands » devenus depuis « le Calaisis on y prend goût ».

Dans le but de favoriser les rencontres entre producteurs et mangeurs nous proposons un festival de théâtre à la ferme ou un concours du meilleur sandwich d'ici !

Avant de refermer ce chapitre, je voudrais également souligner la fête de la chicorée qui valorise un élément fort du patrimoine alimentaire de la région des Hauts de France. Le salon « la chicorée ça se cuisine » a suscité nombre d'initiatives dans le domaine culinaire par les artisans locaux, les restaurateurs d'ici ou de Calais par exemple.

La mise en œuvre de ces opérations reçoit le soutien de la Région au travers du PLDE. Le programme LEADER porté par le Sympac permettra, je n'en doute pas, de soutenir dans les prochains mois de nouvelles initiatives.

Ecopole Alimentaire....un nom peut être un peu technocratique, et si l'on inventait la MIAMM ?

Notre Ecopôle héberge aussi « une ambassade du bien vivre alimentaire » qui dispense des formations d'ambassadeurs, relais de cette ambition du mieux vivre alimentaire dans leurs activités professionnelles. C'est aussi un lieu d'échanges et de partage de pratiques, qui met à disposition des outils en libre accès...

Ce volet du projet illustre l'attention portée aux « mangeurs ». L'alimentation est un des principaux déterminants de la santé. Au travers du soutien apporté à la création de cette ambassade mais également par les opérations proposées en direction de tous les publics, la Communauté de Communes souhaite être un acteur actif et moteur.

L'action initiée en direction des jeunes générations illustre cette volonté. Nous avons rejoint le programme Vivons en Forme, nous développons des projets éducatifs d'éveil sensoriel ou de promotion des fruits et légumes en lien avec les écoles ou communes dans le cadre des Nouvelles Activités Périscolaires.

En direction des publics adultes une information active sur les pratiques et habitudes alimentaires, les choix de consommation, les ateliers cuisine ou jardin, le gaspillage alimentaire est proposée par le Centre Intercommunal d'Action Sociale ou dans le cadre d'opérations initiées par d'autres partenaires comme par exemple « un dîner presque sans déchets » par le Sevadec.

Je voudrais souligner deux opérations : d'une part le travail engagé avec le collège du Brédénarde à Audruicq autour d'une école des consommateurs juniors et du gaspillage et d'autre part le projet transfrontalier qui va débiter en partenariat avec des acteurs de la région de Charleroi en Belgique dont la finalité est de tendre vers une plus

grande autonomie alimentaire des personnes en situation de précarité. Je salue M Demarteau directeur de l'Observatoire de la santé du Hainaut chef de file de ce programme Interreg.

Je vous invite enfin à aller voir sur le site internet du Cpeti des vidéos qui ont été réalisées pour illustrer le caractère collectif et l'investissement d'acteurs associatifs locaux porteurs d'initiatives dans le champ de l'éducation populaire par exemple et qui sont donc parties prenantes du futur système alimentaire territorial que nous cherchons à structurer...

Je voudrais aussi remercier celles et ceux, acteurs sur le terrain au quotidien, pour leur engagement essentiel à la réussite de cette ambition. Ces opérations sont rendues possibles aussi par le soutien accordé dans le cadre d'appels à projets par la Région (consommation responsable) le Département (action collective d'accompagnement de bénéficiaires du rsa) la CAF, l'Etat au travers de la DRAAF ou encore l'ARS. Auquel s'ajoute maintenant l'Europe.

Petite question : avez-vous déchiffré l'acronyme MIAMM ?...he bien pourquoi ne pas travailler autour de l'idée d'une Maison Intercommunale de l'Alimentation et du Mieux Manger ?....

L'aventure n'est pas arrivée à son terme !

Monsieur le Sous-préfet, M le Président de région, M le Président du département comme vous avez pu le voir il nous reste encore une aile de la ferme à rénover...nous avons des idées qui germent...nous ne manquerons pas de revenir vous les présenter !

Nous sommes très heureux d'avoir contribué avec le soutien de nos partenaires à la création **de plus de 30 emplois sur ce site** . Mais le projet doit vivre, se développer, s'enrichir...

- L'outil de transformation, livré il y a quelques mois, doit réussir sa montée en puissance...Il doit s'ouvrir et être « adopté » par un large réseau de producteurs et notamment ceux de proximité.
- Nous collectivités (région avec les lycées, département avec les collèges, intercommunalité avec le portage de repas à domicile, commune avec les écoles), au travers de la commande publique, avons un rôle plus important à prendre...Pour le futur, le Conseil Communautaire a exprimé sa volonté de réfléchir à la faisabilité d'une cuisine centrale sur le territoire...

- Dans le cadre de la convention avec la Safer, un projet sera présenté pour intégrer les 7 ha restant au site...L'idée d'une coopérative d'activités et d'emploi est en réflexion dans le but de permettre une insertion professionnelle durable de personnes ayant de réelles compétences culturelles mais pas forcément la capacité de gérer seules une entreprise.
- Pour rendre concret le slogan « un horizon alimentaire pour tous » nous allons travailler sur la création d'une épicerie solidaire ou la mise en œuvre d'un dispositif de paniers solidaires...
- Avec la labellisation du dossier de Pôle Territorial de Coopération Economique déposé par Terre d'Opale, ce projet bénéficie d'une reconnaissance nouvelle qui offre aussi un élargissement du cercle des acteurs accueillis ici... C'est également ce qu'apporte l'intégration dans le « DD tour » organisé par le CERDD
- Nous sommes intégrés au programme de recherche intitulé « réseau national pour un projet alimentaire territorial » piloté par le réseau « Terres en Ville ». Ces échanges avec des démarches comparables conduites ailleurs doit nous permettre d'enrichir notre propre projet.
- Nous avons des attentes très fortes en termes de synergie à créer et soutenir entre cet Ecopole et le Parc d'activités « des deux églises » qui sera situé de l'autre côté de la route départementale.
- Par le biais du Sympac, du Pôle Métropolitain de la Côte d'Opale ou de SOFIE (Saint Omer Flandre Intérieure Entreprendre) nous souhaiterions enrichir les échanges entre les villes proches et notre projet...

Dans notre jardin communautaire des graines ont été semées par M Beugnet et les élus qui nous ont précédés. Nous en récoltons aujourd'hui les 1ers fruits....mais l'essentiel de la récolte est encore à venir. Sachons être de bons jardiniers et bons cuisiniers !