



 Pays de Langres

Pays de Langres, un PAT s'appuyant sur la mobilisation d'acteurs de l'ESS locaux

Après quatre années de dynamique territoriale s'appuyant sur la mobilisation d'acteur.rice.s de l'ESS locaux portant des initiatives autour de l'alimentation durable et de l'éducation alimentaire, le projet alimentaire du Pôle d'équilibre territorial et rural (PETR) du **Pays de Langres** (168 communes et 47 000 habitant.e.s) s'est vu reconnaître PAT en septembre 2019.

Le PAT du Pays de Langres, labellisé de niveau 2 depuis mars 2024, et dont le levier structurant est la restauration collective, définit sa stratégie alimentaire autour de 3 axes :

- un axe visant à créer les conditions favorables pour la **rencontre offre/demande locale**,
- un axe « **éducation alimentaire** »,
- un axe « **économie alimentaire et agriculture** » tendant à valoriser, maintenir et soutenir l'agriculture sur le territoire en accompagnant des porteur.euse.s de projets et des producteur.rice.s souhaitant développer leur activité, et à renforcer la marque de territoire "Made in Pays de Langres" qui valorise les savoir-faire du territoire. Le territoire souhaite également expérimenter un contrat d'engagement local avec les producteur.rice.s pour renforcer l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux.

Ce PAT constitue un vrai levier pour le développement et la montée en compétence d'acteur.rice.s locaux de l'ESS tels que :

La Régie Rurale, une association d'insertion par l'activité économique créée en 1997 avec le soutien d'acteurs publics et membre du Réseau Cocagne. Cette structure a une activité maraîchère de production de légumes bio, assure la livraison de paniers de légumes bio, propose des prestations d'entretien d'espaces verts et de réfection de murs en pierres sèches. Investie localement, elle expérimente un service logistique d'acheminement de la restauration collective « O'Local » en complémentarité avec le réseau de maraîcher.ère.s "Plato'Bio".

La Maison de Courcelles, une structure ayant pour activité l'accueil, la formation et l'hébergement de jeunes publics et d'adultes qui propose toute l'année des classes de découvertes, des colonies de vacances ou encore des ateliers. Elle développe plusieurs projets autour de l'alimentation durable : une cuisine ouverte et pédagogique, un chantier d'insertion en restauration collective (6 ETP) qui permet d'assurer 250 à 300 repas par jour dont 80 sont livrés à 2 cantines du territoire. Elle accueille en résidence permanente un boulanger bio qui accueille des groupes ainsi qu'une pâtissière ; salarie un maraîcher bio au sein du village (transmission de savoir-faire en cuisine et mise en place d'un jardin pédagogique) et une apicultrice (rucher école, démarche conservatoire de l'abeille noire). Elle souhaite créer une « Transformerie » pour les producteur.rice.s de l'association.