

REUNION DU COMITE DE PROGRAMMATION COMPTE-RENDU

19 mars 2018 à Saint-Jean de Maurienne

ETAIENT PRESENTS – Collège public :

Structure	Représentant	Nom
SYNDICAT DU PAYS DE MAURIENNE	TITULAIRE	GALLIOZ Jean Michel Président du GAL
COMMUNE DE MODANE	TITULAIRE	SELTZER Nicole

ETAIENT PRESENTS – Collège privé :

Structure	Représentant	Nom
SOCIETE D'EXPLOITATION de l'abattoir de Cuines	TITULAIRE SUPPLEANT	COLLY Sylvain FALCOZ Denis
GROUPEMENT AGRICOLE	TITULAIRE	MOUSSET Léonard
SICA BEAUFORT	TITULAIRE	ROUX Daniel
OPERATEURS CULTURELS	SUPPLEANT	PASQUIER Yves
UNIONS COMMERCIALES	TITULAIRE	RITTAUD Mathilde
AURA ENTREPRISE	TITULAIRE	PARIS Florian

ASSISTAIENT EGALEMENT :

Structure	Représentant	Nom
SPM	Equipe LEADER	DINNAT Benoît LONGHI Raphaëlle ROMERO Christel

ETAIENT EXCUSES :

Structure	Représentant	Nom
SPM	SUPPLEANT	DURBET Yves
CONSEIL REGIONAL	NON VOTANT	BONNIVARD Emilie
CONSEIL DEPARTEMENTAL	TITULAIRE	HARS Rozenn
LYCEE PAUL HEROULT	SUPPLEANT	GERVY Cédric
CHAMBRE D'AGRICULTURE MAURIENNE	TITULAIRE	TOURT Albert
MAURIENNE TOURISME	SUPPLEANTE	VINCENDET Florence
ACA	SUPPLEANTE	ROMAND Ludivine
ASSOCIATIONS « D.D. »	SUPPLEANTE	BIHLER Lisa
OPERATEURS CULTURELS	TITULAIRE	VILLERMET Bernard

12 personnes présentes au Comité de Programmation de mars 2018.

8 ayant voix délibérante (36% des membres ayant voix délibérante) dont 6 appartenant au Collège Privé (75% des votants de la séance).

- ⇒ Principe du double quorum non respecté.
- ⇒ Une consultation par voie de mail a été réalisée sous quinzaine et a validé les notes de sélection proposée le jour du Comité de Programmation.

ORDRE DU JOUR :

1. Actualités du programme LEADER
2. Sélection de projets
3. Programmation de projets
4. Approvisionnement de la restauration scolaire
5. Projet de coopération

PIECES JOINTES : Diaporamas de présentation

1. Actualités de notre programme LEADER

Monsieur Jean-Michel GALLIOZ, Président du Comité de Programmation, préside la réunion. Monsieur GALLIOZ demande aux membres de se prononcer sur le compte-rendu du dernier Comité de Programmation ; celui-ci est validé à l'unanimité des membres présents.

Benoît DINNAT annonce qu'il a décidé de mettre fin à sa mission au sein du Syndicat du Pays de Maurienne pour se consacrer à des projets personnels. Une personne sera recrutée pour le remplacer à l'animation du programme LEADER.

1.1 Biennale Culturelle en Maurienne :

Le lancement officiel de la 3^{ème} Biennale culturelle en Maurienne aura lieu le samedi 24 mars 2018 à l'Espace Culturel Le Savoie à Saint-Michel de Maurienne. A cette occasion, Graines de Maurienne présentera en images la première phase de la résidence de création artistique partagée.

1.2 Biocoop de Modane :

L'espace de restauration du magasin Biocoop à Modane est terminé et son inauguration se tiendra samedi 24 mars en soirée.

1.3 Sensibilisation à l'alimentation :

Le SPM a procédé au lancement fin février des deux consultations suivantes :

- Temps d'information et d'échanges autour de l'approvisionnement durable et local auprès des acteurs de la Restauration Hors Domicile (réalisation avant le 15 juin 2018)
- Temps de sensibilisation autour de l'alimentation durable et locale auprès du tout public (réalisation entre mai 2018 et septembre 2019)

Pour les 2 consultations, les prestataires suivants ont été avisés, en plus de l'information en ligne sur maurienne.fr, relayée par les réseaux sociaux : AGATE TERRITOIRES ; CHAMBRE D'AGRICULTURE SMB ; ADABIO ; CIPRA France ; UN PLUS BIO.

2. Sélection des projets

Les projets présentés ont donné lieu à de riches échanges. Il est convenu d'organiser une rencontre d'ici mi-mai entre l'abattoir, les bouchers et les ateliers de découpe afin de répondre à la demande du CCAS de s'approvisionner localement.

L'ADUNAM est évoquée ; cette association en sommeil avait ce rôle de mise en relation de l'offre et de la demande autour de l'abattoir.

Les projets sont sélectionnés à l'aide du système de « color vote ». La note majoritaire est retenue par critère :

CRITERES DE SELECTION		PROJETS PRESENTES :	
		CCAS DE MODANE	SPM
		Cuisine centrale FA2 : RHD	Etude abattoir FA1 : Produire
A	Respect de l'environnement et valorisation des ressources	2	2
B	Rentabilité et viabilité économique	3	2
C	Sens et qualité de l'action (sensibilisation/formation)		
D	Origine de la matière première	2	2
E	Commercialisation des produits	3	3
F	Niveau d'intégration dans les objectifs du programme	3	3
G	Efficience du projet	3	2
H	Les pratiques novatrices	2	2
I	Logique de mise en réseau	2	3
TOTAL		20/24	19/24

Le double quorum n'étant pas atteint, ces notes ont été proposées par écrit à tous les membres du comité de programmation qui les ont validés sous quinze jours après la tenue de la réunion

3. Programmation des projets

La phase de programmation des dossiers consiste à arrêter les montants financiers ; ci-après le montant programmé ce jour :

- 77 442.72€ de FEADER sur la fiche 5 pour l'animation et le fonctionnement du GAL

Maurienne, le complément étant apporté par le SPM, structure porteuse du programme.

Le double quorum n'étant pas atteint, l'autorité de gestion du FEADER (Région Auvergne Rhône-Alpes) a été consultée pour entériner ou reporter la programmation.

4. Approvisionnement de la restauration scolaire

Fin 2017, le SPM a initié auprès des Ecoles, Collèges et Lycées de Maurienne, une enquête visant à mieux connaître les avis, initiatives et fonctionnements en termes d'approvisionnement des restaurants scolaires.

4.1 Fonctionnement :

La restauration scolaire pour les établissements primaires est une responsabilité locale (commune, comcom, asso mandatée). La collectivité fait le choix de proposer un service de restauration scolaire. Le cas échéant, la collectivité décide de fabriquer ou se faire livrer des repas par un prestataire.

Pour les établissements secondaires, c'est le Département pour les collèges et la Région pour les lycées, qui ont une obligation de proposer un service de restauration scolaire

4.2 Restauration scolaire en primaire :

Chaque jour, 1 169 élèves de 3 à 11 ans déjeunent à l'école, soit 33% des enfants scolarisés.

Pour 14% de ces enfants, les repas sont fournis par les parents et réchauffés sur place.

Les 1 001 autres repas journaliers sont servis par des prestataires :

- Publics : CCAS de Modane (Résidence Pré-Soleil) et CCAS de St Jean (Foyer des Jeunes Travailleurs), Hôpital de Modane, Maison de retraite, EHPAD et Collèges
- Privés : Atrium, Bertino/Viard, Ascanis, API restauration – Cuisine des Alpes, restaurateur, traiteur et centre de vacance, parfois de manière saisonnière

4.3 Restauration scolaire en collèges et lycées :

Les collèges de Saint-Jean de Maurienne et de Modane n'ont pas répondu à l'enquête ; les données présentées font état des réponses obtenues des deux lycées et trois autres collèges. En moyenne, 73% des collégiens et lycéens déjeunent sur place, soit 1 720 repas / jour.

4.4 Enjeux :

Ces 2 721 repas, sur les 175 jours d'école par an, représentent un chiffre d'affaires de 857 115€ si on considère un coût matières premières¹ de 1.80€.

L'enjeu serait que les producteurs et transformateurs de produits locaux en captent ne serait-ce qu'une portion.

4.5 Freins et besoins identifiés :

Par les collectivités / donneur d'ordre	Par les fabricants
Prestataires peu à l'écoute des demandes en produits locaux et bio. Peu de choix dans les prestataires. Besoins particuliers : peu d'enfants, saisonnalité et éloignement. Fournisseur du prestataire via groupement d'achat donc offre restreinte Mieux connaître les producteurs locaux (listing avec tarifs, conditionnement, livraison...) Prix	Organisation de l'espace de production Temps de préparation des produits bruts Équipement Livraison des producteurs peu organisée Production saisonnière Volumes insuffisants Règlementation et normes Prix

5. Projet de coopération avec le GAL italien Escarton e Valli Valdesi

Un accord de principe est donné au SPM pour mener les projets suivants

5.1 La Coopération dans le cadre du LEADER (fiche action 4) :

Objectif général : Valoriser les produits locaux de qualité en « Produits de montagne »

AXE 1 - Connaissance des produits et de la mention européenne « Produits de montagne » et faisabilité pour les produits locaux des territoires

Actions communes : recherches d'informations, échanges sur les produits, qualité, avantages, inconvénients, plus-value ou non, critères qualité communs, mise en œuvre

Actions Maurienne : inventaire produits et producteurs intéressés, information et complémentarité avec la mention française « Montagne »

AXE 2 - Renforcement et diversification de filières et produits montagne de qualité

Actions communes : échanges sur les démarches et filières circuits courts / slow food, partage de connaissances sur semences de montagne, élevage ovin, viticulture, fromages, fruits...

Actions Maurienne : voyage d'études, par exemple : pomme de terre de montagne, viticulture, fruits typiques, COOP ITALIA, Salon du Goût, ...

AXE 3 - Promotion et commercialisation des produits de montagne

Actions communes : démarche de commercialisation des produits en lien avec le tourisme, graphisme commun, communication spécifique, approvisionnement par-delà la frontière

Action Maurienne : identification sur les marchés, communication LEADER spécifique...

¹ Pour un repas à 20% de bio ; donnée issue de *l'Observatoire de la restauration collective bio et durable* – novembre 2017 – Un plus Bio

5.2 Une collaboration autour du projet « Tourisme du Goût » (Alcotra) :

Le SPM propose de faciliter le travail transfrontalier du GAL EVV sur le versant Savoie du projet.

Objectif pour le GAL EVV : Avoir un interlocuteur en France pour réaliser un catalogue transfrontalier de produits typiques et créer un guide de découverte destinés aux restaurateurs.

Intérêt pour le GAL Maurienne : Intégration des produits locaux et points d'intérêt de Maurienne dans un catalogue destiné aux restaurateurs de Savoie et de la Province de Turin.

Actions 2018 : contribution au cahier des charges, suivi du prestataire en Maurienne, participation à la définition des critères de choix des produits, intégration des informations Maurienne, mise en relation pour les autres territoires de Savoie

Événement : Lancement du projet à Pinerolo le 17 avril 2018 avec invitation de la Maurienne

6. Prochains rendez-vous

Séminaire de lancement du programme « Tourisme du Goût » en Italie : 17 avril 2018

Comité de Programmation en 2018 : 18 juin, 24 septembre et 3 décembre

Rencontre du GAL et bilan annuel : 3 décembre 2018

Fiches actions	MAQUETTE INITIALE ET AVENANT			PROGRAMMATION		SELECTION		CONSUMMATION		PROG + SELEC + CONSOMME		% conso	Enveloppe dispo (sur enveloppe - 15% réserve)
	Enveloppe FEADER initiale	Réserve (15% de réserve de performance)	Total enveloppe FEADER	Montants programmés	Nb dossiers	Part des montants prog. en %	Montants validés en sélection	Nb dossiers	Montants sollicités dans demande de solde	Nb dossiers	Estimation tot. montants réservés (prog + opp)		
FA1 : Produire, transformer et diversifier	420 750 €	74 250 €	495 000 €	41 535,52 €	4	9,9%	7 779,94 €	1	0,00 €	0	49 315,46 €	5	371 434,54 €
FA2 : Commercialiser les produits	318 750 €	56 250 €	375 000 €	36 237,60 €	3	11,4%	52 489,60 €	2	0,00 €	0	88 727,20 €	5	230 022,80 €
FA3 : Sensibiliser la population	148 750 €	26 250 €	175 000 €	81 657,25 €	3	54,9%	0,00 €	0	0,00 €	0	81 657,25 €	3	67 092,75 €
FA4 : Coopération avec le GAL italien	63 750 €	11 250 €	75 000 €	0,00 €	0	0,0%	0,00 €	0	0,00 €	0	0,00 €	0	63 750,00 €
FA5 : Animation et fonctionnement	323 000 €	57 000 €	380 000 €	0,00 €	0	0,0%	77 442,72 €	1	126 533,29 €	2	203 976,01 €	3	119 023,99 €
TOTAL	1 275 000 €	225 000 €	1 500 000 €	159 430,37 €	10	13%	137 712,26 €	4	126 533,29 €	2	423 675,92 €	16	851 324,08 €

FA1 : Produire, transformer et diversifier	ESTANCO JARDINS ST JULIEN YVES PASQUIER 3CMA
FA2 : Commercialiser	SICA L'ARVAN COOP DES ARVES TERROIR DE MINNE
FA3 : Sensibiliser la population	BIENNALE SENSIBILISATION EDITH GACHET
FA5 : Animation	

ABATTOIR - étude	
BIOCOOP CCAS	

POSTES 2018 2016 & 2017

Yves DURBET
Président du Syndicat du Pays de Maurienne

