

ENTRE AUBE ET YONNE

Pour les terres du pays d'Othe,

Quand un millier d'hectares de surfaces en agriculture biologique s'associent pour mieux répondre aux Terres du pays d'Othe. Visite guidée d'une association ambitieuse, qui a su affronter la tempête du confinement.



Audrey Oudart, directrice de l'association Terres du pays d'Othe : « Le confinement nous a donné des leçons sur tout un tas de choses. »

Le jour du confinement, on avait des palettes filmées, prêtes à partir le lendemain », se remémore Audrey Oudart. Les palettes ne sont pas parties : toute la restauration collective française s'était arrêtée, les cuisines centrales n'avaient plus besoin de pâtes, de lentilles ni de pois chiches. Le jour du confinement, ce mardi 17 mars 2020, Audrey Oudart l'appelle aussi : « Le jour où la Terre s'est arrêtée ». La directrice de l'association Terres du pays d'Othe en plaisante. Comme pour cette commande de presse à huile, dans le Sud-Ouest. « Notre presse à huile, elle a passé quatre mois sur les routes de France. On l'a commandée le jour où la Terre s'est arrêtée, on nous l'a livrée en août... »

MILLE HECTARES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Terres du pays d'Othe, c'est l'association de cinq exploitants agricoles entre Aube et Yonne, de « Bœurs-en-Othe à Aix-en-Othe ». Un millier d'hectares en agriculture biologique, dont une partie sur les bassins versants des captages d'eau potable d'Eaux de Paris. L'objectif de l'association : faire masse, à plusieurs, pour pouvoir répondre aux marchés publics de la restauration collective en proposant du « sec » : des légumineuses (lentilles, pois chiches), des pâtes, des huiles (colza, cameline, chanvre...).

Pour les produits que les membres de l'association ne produisent pas, pas de souci : le pays d'Othe a tout ce qu'il faut. Pour le jus de pomme, dans l'Aube, elle va voir Julien Gofart (à Aix-en-Othe). Dans l'Yonne, c'est le domaine de la Charloise qui



Quelques grands conditionnements de Terres du pays d'Othe. F

s'y attelle. Le quinoa de Grain de nature, du miel, des produits pâtisseries font aussi partie des approvisionnements possibles. Tout n'est pas toujours en agriculture biologique, mais le respect de l'environnement est fondamental. Terres du pays d'Othe est « calibrée pour répondre aux marchés publics », souligne Audrey Oudart. Elle offre donc à ces producteurs la possibilité d'y accéder. Par contre, souligne la directrice, « faire du sec, on sait faire et c'est pour ça qu'on est équipé, mais on ne peut pas faire de l'ultra-frais ».

LE TRAVAIL DE SOURCING DE SAINT-ANDRÉ-LES-VERGERS

Le premier marché de l'association, celui des écoles troyennes, c'est grâce à Sodexo qu'ils l'ont obtenu. Aujourd'hui, Terres du pays d'Othe livre les écoles de cinq arrondissements de Paris (deux en

DES PÂTES, DES PÂTES... OUI MAIS DU PAYS D'OTHE !

Coquill'othe, tortill'othe ou rigol'othe, les pâtes de Terres du pays d'Othe annoncent fièrement la couleur. Sur le même ton, farine, lentilles et pois chiches revendiquent leur origine. Jusqu'au pain de campagne, le « campagn'othe », qui porte en étendard cette région agricole à la frontière de l'Aube et de l'Yonne. D'ailleurs, les producteurs qui livrent une partie de leur récolte à l'association sont indifféremment basés des deux côtés de cette frontière. Certains, comme Zoltan Kahn, sont même à cheval dessus, avec le siège de l'exploitation dans l'Yonne, à Bœurs-en-Othe, et une partie des terres (environ 40 hectares) dans l'Aube. Et toutes ces pâtes, farines, huiles, trouvent leur chemin vers les cantines des écoles de Troyes (où la restauration scolaire est confiée à Sodexo), de Saint-André-les-Vergers (où elle est gérée en direct), dans les collèges de l'Aube et de l'Yonne, ainsi que dans les écoles de X^e (6 500 repas par jour) et XI^e (9 400 assiettes) arrondissements de Paris et, en collaboration avec Sodexo, dans les collèges des VI^e, IX^e et XVIII^e arrondissements. Outre cette commercialisation par le biais de marchés publics (ou en contrats d'approvisionnement pour Sodexo), Terres du pays d'Othe commercialise ses produits en vrac ou en petits conditionnements dans l'Aisne (une adresse, à Chauny), l'Aube (quatre adresses), l'Yonne (sept points de vente différents) et à Paris (trois points de vente). Sans oublier plusieurs « Ruches qui disent oui ».

ÉGALIM ET PAT : LA COMMANDE PUBLIQUE PASSE EN MODE LOCALAVOIRE

La restauration collective, publique ou privée, c'est **trois milliards de repas par an** en France, selon les acteurs institutionnels du marché. Autant dire que simplifier l'accès aux marchés publics est une nécessité vitale pour les producteurs locaux, confrontés à des soucis de masse critique et de technicité administrative.

Le PAT, c'est le Projet alimentaire territorial. Issu de l'article 39 de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014, le PAT doit permettre de mettre en musique, au niveau local, la relocalisation de l'agriculture, en rapprochant producteurs, transformateurs et consommateurs d'un même territoire. Les PAT existant ou en projet vont bénéficier d'une enveloppe de 80 millions d'euros dans le cadre du plan de relance gouvernemental. 200 PAT existent en France. Dans l'Aube, la chambre d'agriculture, Troyes Champagne métropole et le Département mettent en œuvre un PAL, projet alimentaire local.

Égalim, la loi sur l'alimentation voulue par le président de

la République, joue également son rôle. Depuis la parution du décret 2019-1344 du 12 décembre 2019, qui a réformé le Code de la commande publique, le seuil de dispense de procédure pour les marchés publics est passé de 25 000 € à 40 000 €. Les collectivités ont plus de facilité à s'orienter vers des acteurs locaux ou de plus petite taille. Les candidatures administratives ont été simplifiées et les critères des offres ont été adaptés (circuit court, normes ou signes de qualité et protection de l'environnement peuvent ainsi être pris en compte).

Enfin, la loi prévoit que la restauration collective doit utiliser 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits bio, et que ces proportions doivent être atteintes, au plus tard, le 1^{er} janvier 2022. C'est une partie de « l'alignement des planètes » évoqué par Audrey Oudart, la directrice de Terres du pays d'Othe. Reste, bien sûr, à s'organiser pour pouvoir répondre aux appels d'offres. C'est un des rôles de l'association.