

# Ambition POSITIVE

Pain bio d'Origine locale, en faveur de notre Santé, impulsant l'Innovation du Territoire à travers l'approvisionnement de la restauration collective



## Lettre d'information

N°1 – Février 2025

### Sommaire

Présentation du projet Ambition Positive.....	1
Informations générales.....	2
Signature de la convention.....	2
Interlocuteurs pour la coordination du projet.....	2
Établissements pilotes.....	2
Documents ressources.....	2
Événement France 2030.....	2
Retour sur les différentes actions.....	2
Axe 1 - Production.....	2
Axe 2 - Transformation.....	3
Axe 3 - Commercialisation.....	3
Axe 4 - Sensibilisation.....	3
Axe 5 - Evaluation.....	4
Axe 6 - Coordination.....	4

### Présentation du projet Ambition Positive

Le projet Ambition POSITIVE porté par le PETR Grand Clermont, vise à **approvisionner la Restauration Collective** du territoire PAT Grand Clermont/PNR Livradois-Forez **en pain bio local**. Il réunit plus de 60 partenaires (collectivités, artisans, chercheurs, producteurs, cuisiniers, convives) pour **structurer une filière territorialisée à très faible impact environnemental**.

Le projet a plusieurs objectifs :

- **Réaliser un pain « Santé »** issu de farines bio et locales du territoire, en privilégiant une recette au levain, avec un pourcentage de farine de légumineuses : goût et diversification des protéines
- **Inventer une filière à faible impact environnemental, sociale et solidaire** en travaillant sur l'ensemble des maillons de la filière (production, transformation blé-farine et farine-pain, logistique d'approvisionnement, commercialisation)
- **Sensibiliser le grand public et les bénéficiaires** de la restauration collective sur les liens entre « alimentation santé », « production agricole de qualité », « impacts sur les territoires : biodiversité, économie locale, paysages... »
- Fédérer les acteurs et outils locaux pour **accélérer un changement d'échelle dans l'approvisionnement de la restauration collective. Accompagner la répliquabilité** du projet sur d'autres territoires.

Le projet se structure en 6 axes :

- **Axe 1 « Production »** - Consolider la production locale de céréales panifiables et de légumineuses selon des pratiques agroécologiques sous label Agriculture Biologique
- **Axe 2 « Transformation »** - Organiser les étapes de transformation nécessaires à la réalisation d'un pain pour un effet santé optimisé, et conforme aux attentes de la restauration collective
- **Axe 3 « Commercialisation »** - Organiser la commercialisation de manière adaptée aux critères de la restauration collective
- **Axe 4 « Sensibilisation »** - Sensibiliser les personnels, convives et le grand public au projet. Communiquer sur le projet
- **Axe 5 « Evaluation »** - Évaluation et définition des conditions nécessaires de réussites dans un objectif de mesure d'impact et de répliquabilité
- **Axe 6 « Coordination »** - Coordination, Gestion financière et animation du projet

Lors de la première phase du projet (décembre 2024 – mai 2026), il est prévu de se concentrer sur la **restauration collective scolaire**, avant d'élargir ce périmètre lors de la deuxième phase du projet (à partir de juin 2026).

---

## Informations générales

### Signature de la convention

La convention avec la Banque des Territoires a été signée le **5 décembre 2024** marquant le début des 18 mois de la phase de maturation. Il s'agit d'une phase d'expérimentation auprès de la restauration collective scolaire. Au terme des 18 mois, aura lieu une évaluation du projet par la Banque des Territoires qui permettra de passer à la deuxième phase du projet : une phase de développement étalée sur 5 ans.

### Interlocuteurs pour la coordination du projet

Les interlocuteurs pour la coordination du projet Ambition Positive sont :

- Rémi Dubourg à Bio 63 qui reprend les missions d'Elodie de Mondenard sur le projet (Elodie restant à Bio 63 sur des missions de coordination de l'association) ;
- Elissar El Sayed Ahmad au Grand Clermont qui reprend les missions de Moïra Ango ;
- Jérôme Prouhèze (Le Grand Clermont) pour les questions administratives et financières liées au projet.

### Établissements pilotes

6 établissements « pilotes » (2 écoles, 2 collèges et 2 lycées), répartis sur le territoire du PAT, ont été sollicités pour cette phase de maturation.

Il est prévu de mener auprès de ces établissements plusieurs actions :

- Dégustation des différentes recettes de pain santé retenues
- Projets pédagogiques avec un animateur ou en autonomie
- Visites d'exploitation agricoles
- Atelier de création d'outils d'aide à la rédaction des marchés publics
- ...

Ces actions seront ensuite amenées à être déployées sur tout le territoire du PAT.

### Documents ressources

Plusieurs documents ressources sont disponibles sur le drive (accessible aux membres des groupes de travail) dans l'attente de la création des comptes RESANA. Vous trouverez notamment :

- [L'annuaire des contacts](#). Il est indiqué pour chaque contact la participation aux différents GT, consortium et comité de suivi. En cas d'erreur ou de manque, nous vous encourageons à le compléter au fil de l'eau.
- Deux documents de communications sur le projet Ambition Positive :
  - o [Un document de présentation du projet](#) à destination des 6 établissements pilotes
  - o Un document de communication plus générique à destination d'un public plus large.

### Événement France 2030

La préfecture a organisé un événement pour récompenser les lauréats France 2030 du département du Puy-de-Dôme le 06/02/25, Ambition Positive y a été représenté !

---

## Retour sur les différentes actions

### Axe 1 - Production

#### Enquête producteurs

Une enquête co-construite par Bio 63 et la Chambre d'agriculture est en cours à destination des producteurs du département. Celle-ci abordera notamment les thématiques suivantes :

- Etat de la production en légumes secs et en blé meunier
- Échanges locaux de semences de blé et de couverts végétaux,
- Pâturage ovine des céréales et des couverts végétaux
- Tri, stockage et commercialisation
- ...

Vous souhaitez participer à l'enquête ?

→ Contact : Rémi Dubourg [remi.bio63@aurabio.org](mailto:remi.bio63@aurabio.org)

---

## Axe 2 - Transformation

### Définition des recettes

Une réunion de travail a eu lieu le 5 novembre 2024. Elle regroupait des chercheurs de l'UNH (Unité de Nutrition Humaine), des boulangers de la Fédération des boulangers, des paysans-boulangers et les animateurs du projet (J. Gandon, R. Dubourg et E. El Sayed Ahmad). A l'issue de la réunion, une première liste de recettes a été dressée.

Ces recettes seront ensuite :

- Testées et précisées par l'école de la Fédération des Artisans-Boulangers
- Testées par des boulangers et paysans-boulangers
- Testées nutritionnellement (digestibilité, composition, indice glycémique...) par l'INRAE
- Testées sensoriellement et hédoniquement (jury d'experts, panels de consommateurs, élèves participants aux *petits clermontois ont du goût*) par VetAgroSup

4 recettes seront ensuite sélectionnées.

### Enquête meunerie

Une enquête est en cours à destination des meuniers et paysans-meuniers du département ou proches du Puy-de-Dôme ainsi que des paysans-meuniers. Celle-ci abordera notamment les thématiques suivantes :

- Production actuelle de farines (céréales ou légumineuses)
- Fournisseurs et commercialisation
- Perspectives et intérêt pour le projet

Vous souhaitez participer à l'enquête ?

→ Contact : Rémi Dubourg [remi.bio63@aurabio.org](mailto:remi.bio63@aurabio.org)  
→ L'enquête est disponible [au lien suivant](#)

### Enquête boulangerie

Une enquête co-construite par Bio 63 et la Fédération des Artisans-Boulangers est en cours à destination des boulangeries du département ainsi que des paysans-boulangers. Celle-ci abordera notamment les thématiques suivantes :

- Offre actuelle de pain (bio, local, santé...)
- Fournisseurs et commercialisation
- Perspectives et intérêt pour le projet

Vous souhaitez participer à l'enquête ?

→ Contact : Rémi Dubourg [remi.bio63@aurabio.org](mailto:remi.bio63@aurabio.org)  
→ L'enquête est disponible [au lien suivant](#)

---

## Axe 3 - Commercialisation

### Enquête restauration collective

Une enquête co-construite par Bio 63 et VetAgroSup à destination de la restauration collective scolaire est en cours. Elle aborde notamment les thématiques suivantes :

- Pratiques actuelles d'achat et de service du pain
- Perception d'un changement vers un pain bio santé local
- Acceptabilité des convives

Vous souhaitez participer à l'enquête ?

→ Contact : Hélène Cadiou [helene.bio63@aurabio.org](mailto:helene.bio63@aurabio.org) et Corinne Amblard [corinne.amblard@vetagro-sup.fr](mailto:corinne.amblard@vetagro-sup.fr)

---

## Axe 4 - Sensibilisation

### Journée de formation « Sensibilisation »

Une journée de formation « sensibilisation » a été organisée le 02/10/24 à la Ferme des Raux autour du fonctionnement d'une ferme en grandes cultures bio et des aspects nutritionnels de la consommation de pain. Les participants (REEA et un coin d'Univers) seront ensuite amenés à réaliser des animations ou supports d'animations pédagogiques à destination des publics scolaires.

### Sensibiliser les convives et le grand public

Le REEA va réaliser des projets pédagogiques auprès de groupes d'élèves. En parallèle, un collectif de citoyens ambassadeurs du projet sera constitué pour essaimer le projet à un public plus large. Des visites de fermes sont également prévues.

Une première présentation des travaux du REEA est prévue le 28/01/25.

---

## Axe 5 - Evaluation

### Etudes environnementales et logistiques

L'Institut Agro Dijon et Solagro vont mener des études sur les volets environnementaux et logistiques du projet. Des entretiens auprès des différents maillons de la filière sont ainsi prévus.

### Répliquabilité

Une typologie des différents maillons de la filière est en cours de construction (par exemple pour le maillon boulangerie : paysan-boulangier, paysan-meunier-boulangier, boulangerie artisanale bio, boulangerie artisanale...). Cette typologie servira de support à la construction des "cas-type d'archipels" (description de chaînes *production agricole - meunerie - boulangerie - restauration collective* aux modalités différentes). Les différentes études de l'axe 5 (économique, logistique, environnementale...) pourront ensuite compléter ces archipels.

---

## Axe 6 - Coordination

### Accompagnement de la Banque des Territoires

Le projet est financé par la Banque des Territoires en tant que Démonstrateur territorial. Un suivi mensuel est effectué. Des points d'étape avec le consortium sont également prévus.

### Journée coordination du 26/11/2024

Une réunion de coordination avec les coordinateurs des différents axes s'est tenue le 26/11/24. Elle avait pour but de faire le point sur l'avancement des différents axes, organiser les actions, programmer le calendrier à venir, se répartir les différentes missions, convenir des moyens de communication dans cette première phase de démarrage du projet (document de communication pour présenter le projet, document de communication auprès des établissements scolaires, etc.)

---

Pour toutes questions :

Rémi Dubourg : Animateur filières à Bio 63 | [remi.bio63@aurabio.org](mailto:remi.bio63@aurabio.org) - 06 69 95 71 13

Elissar El Sayed Ahmad | [animation.pat@legrandclermont.fr](mailto:animation.pat@legrandclermont.fr) – 07 57 07 50 64