

Réaménagement d'un bâtiment abandonné en espace de restauration collective durable



Saint-Pol-sur-Ternoise – Pas de Calais - 62

Avertissement

- Le PIND est un premier test qui permet à l'élève ingénieur de s'évaluer (et d'être évalué par les enseignants), de prendre conscience des connaissances acquises mais également de la marge de progression et des éléments qui lui restent à acquérir.
- Le PIND est un espace de liberté (le seul dans la formation) qui mesure la motivation de l'élève ingénieur pour l'aménagement.
- Le PIND est un exercice qui doit permettre de problématiser un sujet en s'appuyant sur des recherches bibliographiques, d'élaborer un diagnostic orienté et d'émettre des propositions.

Remerciements

Je tiens à remercier toutes les personnes qui m'ont accompagnée pour mener à bien ce projet, à savoir :

- Monsieur Christophe DEMAZIERE, mon tuteur, pour son accompagnement et ses conseils, qui m'ont permis de mener à bien l'élaboration de mon projet individuel ;
- Les employés de la mairie de Saint-Pol-sur-Ternoise, en particulier Monsieur Yvan GASTON, Directeur Général des Services de Saint-Pol-sur-Ternoise. Il m'a guidée sur le contexte et la mise en place de mon projet ;
- Les différents acteurs que j'ai interrogés et qui ont pris le temps de témoigner de leurs activités, liées à la production locale ;
- Ma famille, pour son soutien et ses recommandations.

Table des matières

Introduction.....	5
-------------------	---

Partie 1 : Etat des lieux : Saint-Pol-sur-Ternoise, petite ville au cœur d'un milieu rural

1. Localisation de Saint-Pol-sur-Ternoise	6
A. Position géographique	6
B. La position de la ville au carrefour entre des pôles urbains majeurs.	7
2. Démographie.....	8
A. Une évolution de la population qui témoigne d'une attractivité résidentielle moyenne	8
B. Répartition de la population par tranches d'âges	10
C. Catégories socio-professionnelles à Saint-Pol-sur-Ternoise	11
D. Les enjeux de l'analyse socio-démographique.....	11
3. Accessibilité à la ville	12
A. Accessibilité par le réseau routier	12
B. Accessibilité par le réseau ferroviaire	12
C. Autres moyens de transport	13
D. Un centre-ville autrefois engorgé.....	13
4. L'emploi à Saint-Pol-sur-Ternoise	14
A. Carte des activités de la ville	14
B. Un pôle industriel important.....	15
C. D'autres pôles d'emplois majeurs	15
D. Activités commerciales	16
E. Chômage.....	17
F. Revenus	17
G. Des disparités de développement	18
5. Le tourisme dans la ville de Saint-Pol-sur-Ternoise et ses alentours.	18
A. Une richesse patrimoniale peu mise en valeur	18
B. Offre d'hébergements et de restauration	20

Partie 2 : La zone nord de la ville : une concentration d'activités à exploiter et à développer

6. Carte des activités au Nord de la ville	22
7. Le contournement de la ville et ses opportunités.....	22
8. Contexte du projet.....	23
9. Des opportunités pour le terrain d'étude	24
Conclusion de l'état des lieux	25

Partie 3 : Projet : la création d'un restaurant collectif responsable

10. Une réponse aux besoins de la commune et du Pays du Ternois	26
11. La restauration collective durable	27
A. Fonctionnement de la restauration collective durable.....	27
B. La démarche « Mon Restau Responsable ».....	28

C.	A Pro Bio.....	29
D.	Pourquoi se tourner vers de la restauration collective durable ?.....	29
E.	Exemples de restaurants collectifs responsables	31
F.	Témoignages d'acteurs et d'usagers de la production et consommation locales.	32
G.	Tableau des acteurs	34
H.	Comment concilier qualité et moindre coût ?	36
12.	Aménagement du terrain du projet.....	37
A.	Etat du terrain du projet.....	37
B.	Rénovation du bâtiment et du terrain du projet.....	37
13.	Un aménagement qui nécessite l'amélioration de l'entrée de ville.	39
14.	Vers un développement plus large du Nord de la commune ?.....	41
	Conclusion.....	43
	Annexes.....	44
	Bibliographie.....	47

Introduction

La commune de Saint-Pol-sur-Ternoise est située au cœur du paysage rural du Pas-de-Calais. Bien qu'entourée de villes plus importantes en termes d'emplois et de population, elle présente un potentiel important non seulement par le cadre de vie naturel et agricole qui l'entoure, mais aussi et surtout par le fait qu'elle dispose d'un pôle industriel de rayonnement régional et d'une petite zone commerciale.

Ces diverses caractéristiques portent donc un enjeu majeur de développement de la ville et du Pays du Ternois auquel elle appartient. La présence sur la zone Nord de la ville d'une construction inachevée d'un bâtiment alors destiné à de la restauration rapide, abandonné depuis 2014, présente une opportunité considérable pour le développement de la ville. Cela est d'autant plus primordial que le taux de chômage, et donc le besoin d'emplois sur la commune, sont élevés. La valorisation de l'identité du territoire est un autre enjeu important pour retrouver une certaine authenticité, que cherche à développer le Schéma de Cohérence Territoriale du Pays du Ternois auquel appartient la commune d'étude.

La première partie de ce projet sera donc consacrée à l'état des lieux de la commune, afin d'évaluer les opportunités et les besoins du territoire. Ensuite, une seconde partie sera dédiée à la présentation des enjeux de développement de la zone nord de la ville, où se situe le terrain d'étude. Ces deux premières parties nous mèneront donc à la phase de projet. Celui-ci permettra la valorisation de l'identité et du développement économique du territoire en faveur des acteurs locaux.

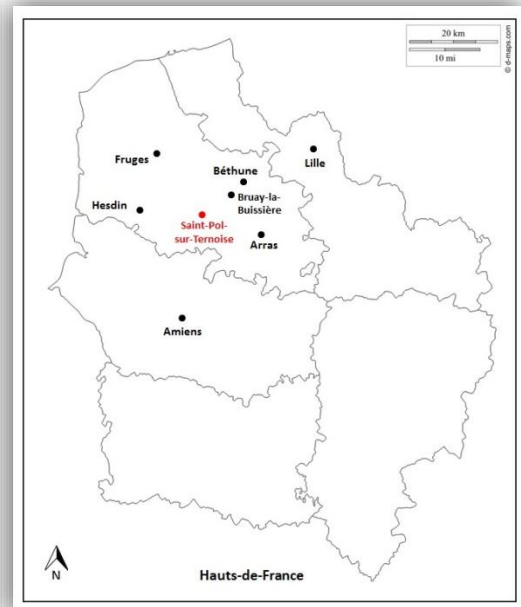
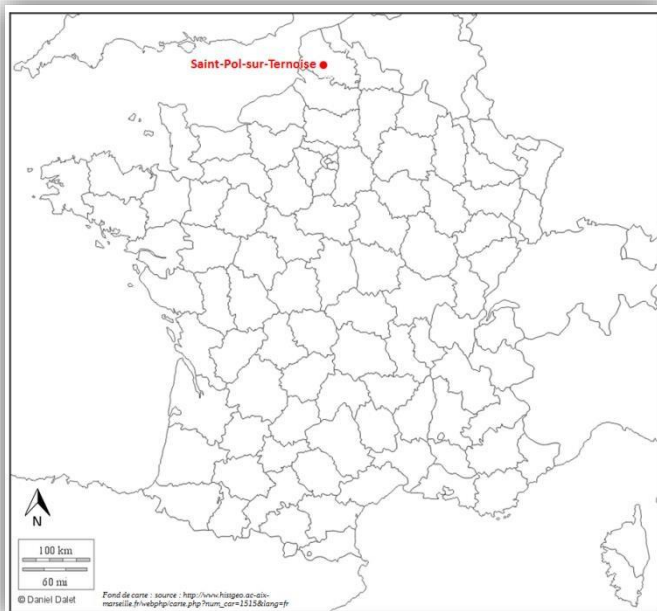
Partie 1

Etat des lieux : Saint-Pol-sur-Ternoise, petite ville en milieu rural

1. Localisation de Saint-Pol-sur-Ternoise

A. Position géographique

Le terrain d'étude de mon projet se situe à Saint-Pol-sur-Ternoise, dans le Pas de Calais (62), en région Hauts-de-France. La commune est située à 35km d'Arras, 60km d'Amiens et 75km de Lille. Saint-Pol-sur-Ternoise est une petite ville de 5081 habitants¹ située en milieu rural.



La commune est en effet située dans un des espaces les plus ruraux et agricoles de la région, ce qui en fait un cadre de vie agréable et naturel. Le Pays du Ternois, auquel elle appartient, est dénommé « le poumon vert de l'Artois ».

Le Pays du Ternois regroupe 104 communes et 38500 habitants. Parmi celles-ci, seules 6 communes comptent plus de 800 habitants. La densité de population est l'une des plus faibles du département. Saint-Pol-Sur-Ternoise est la commune la plus peuplée du Pays du Ternois.²

Par ailleurs, Saint-Pol-Sur-Ternoise est le chef-lieu de son canton regroupant 88 communes depuis 2015.

Elle représente donc un pôle important pour les communes qui l'entourent.



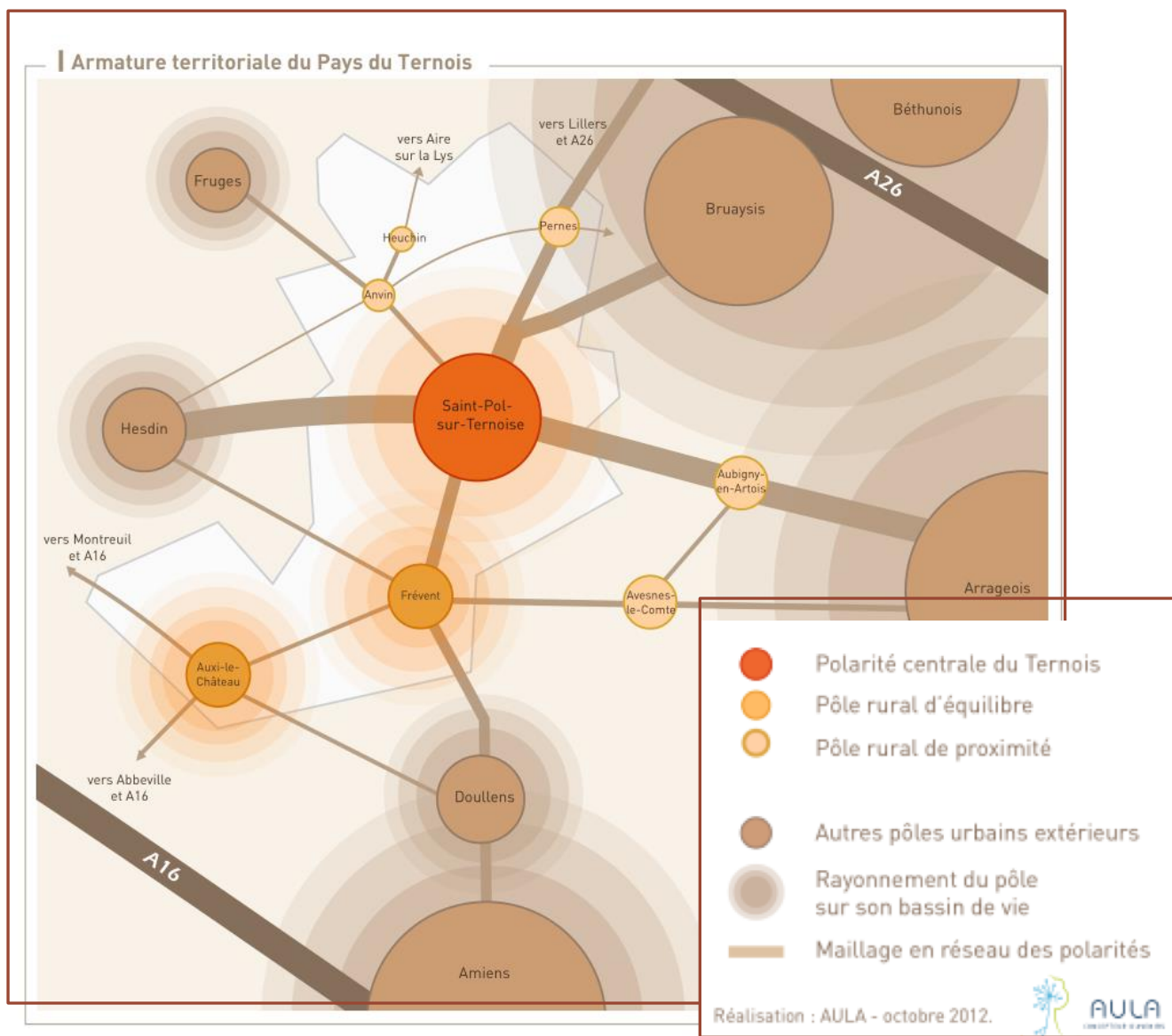
¹ INSEE, 2013

² Cahier des charges - Réalisation d'un bilan carbone, Pays du Ternois, Juillet 2012, SCoT Ternois.

Des villes majeures entourent Saint-Pol-sur-Ternoise qui constitue un carrefour de la région.

B. La position de la ville au carrefour entre des pôles urbains majeurs.

La situation de Saint-Pol-sur-Ternoise représente un carrefour pour le Pays du Ternois, connecté essentiellement par le réseau routier aux pôles urbains majeurs comme le Bruaysis, l'Amiénois, et l'Arrageois. La ville a en outre une position de carrefour entre le bassin minier, le littoral et la Picardie.



Source : SCoT du Pays du Ternois, 2015

Les pôles urbains majeurs entourant Saint-Pol-sur-Ternoise ont une population plus importante.

Bruay-La-Buissière, située à 20km de Saint-Pol-Sur-Ternoise, compte 22802 habitants.³

Elle est dotée d'un centre commercial comportant en plus un cinéma et un bowling, attractifs tout au long de l'année.

Béthune, située à 33km de Saint-Pol-Sur-Ternoise, compte 25463 habitants⁴ est également attractive et proche de milieux très peuplés en se rapprochant progressivement de Lille.



Vue aérienne du centre de Saint-Pol-sur-Ternoise.

<http://france3-regions.francetvinfo.fr/hauts-de-france/2013/06/19/saint-pol-sur-ternoise-273061.html>

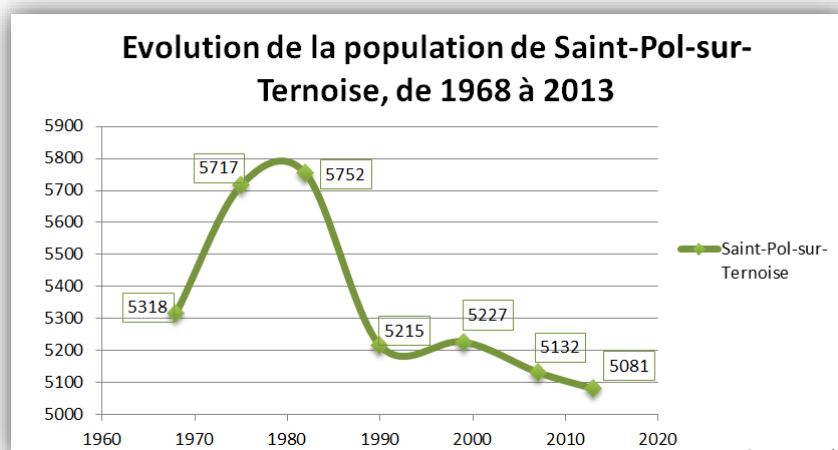
Arras est le pôle le plus attractif notamment en termes d'emploi, pour les résidents du Ternois, suivie de Béthune et Bruay-la-Buissière. Ensuite, un peu plus loin, Doullens voire Amiens sont des pôles attractifs. Lille exerce également, malgré la distance, une forte attractivité en termes d'emploi.⁵

Si Saint-Pol-sur-Ternoise est un pôle important pour les communes aux alentours, elle est moins attractive à une échelle plus large. En continuité avec la position de la ville, les caractéristiques démographiques reflètent-elles l'attractivité de la ville ?

2. Démographie

A. Une évolution de la population qui témoigne d'une attractivité résidentielle moyenne

L'évolution de la population, à la baisse, de Saint-Pol-sur-Ternoise montre une attractivité relativement faible de la ville.



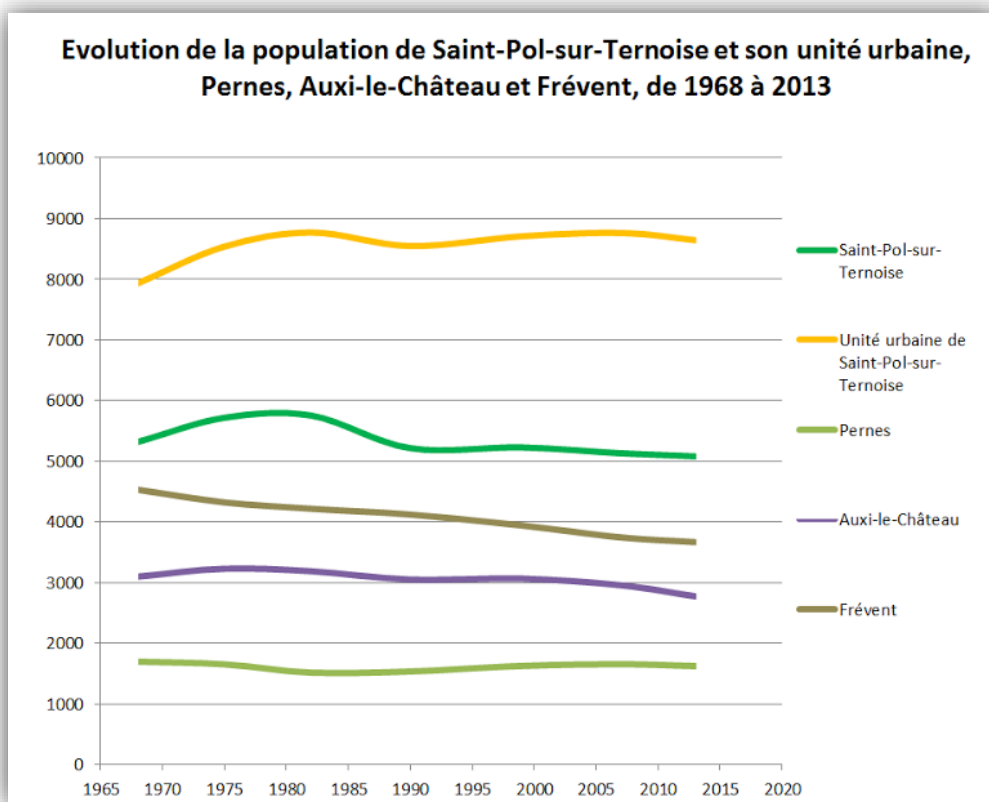
Sources des données :
INSEE, cartesdefrance

³ INSEE, 2013

⁴ INSEE, 2013

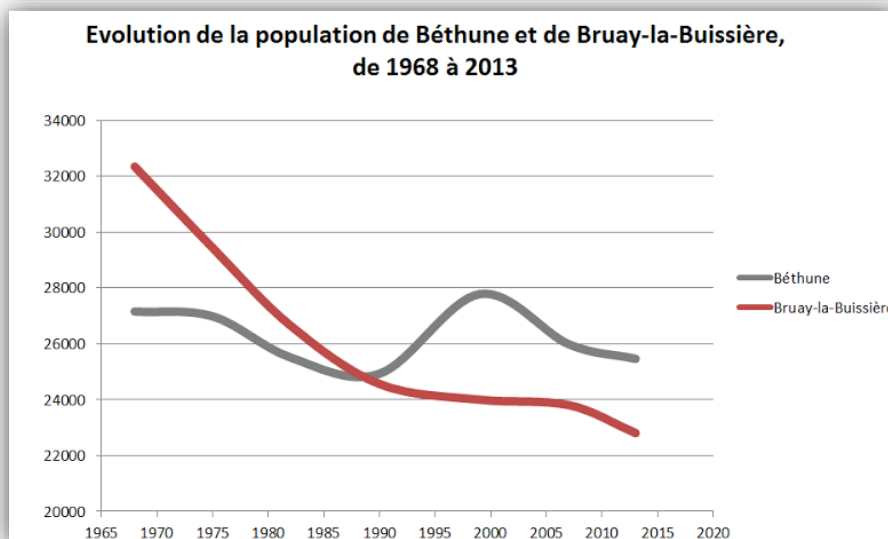
⁵ Cahier des charges - Réalisation d'un bilan carbone, Pays du Ternois, Juillet 2012, SCoT Ternois

Les communes des alentours de Saint-Pol-sur-Ternoise connaissent la même évolution de la population que Saint-Pol-sur-Ternoise, comme le montrent ci-dessous les courbes de Pernes, de Frévent, d'Auxi-le-Château et de l'unité urbaine de Saint-Pol-sur-Ternoise. La population reste stable ou alors en légère baisse, comme dans la commune d'étude.



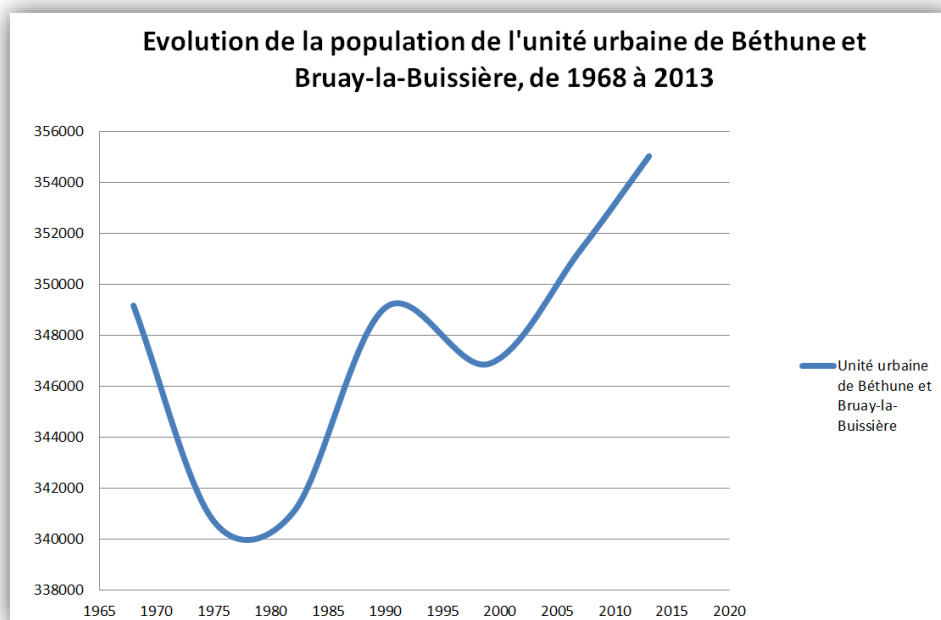
Sources des données :
INSEE, cartesdefrance

De plus, ces communes ont une population beaucoup plus faible et présentent moins de structures générant de l'emploi. C'est pourquoi, nous pouvons également comparer l'évolution démographique de Saint-Pol-sur-Ternoise avec les villes de Bruay-la-Buissière et Béthune qui attirent de nombreuses activités ainsi que les consommateurs provenant de Saint Pol sur Ternoise qui réalisent leurs achats en dehors de leur ville.



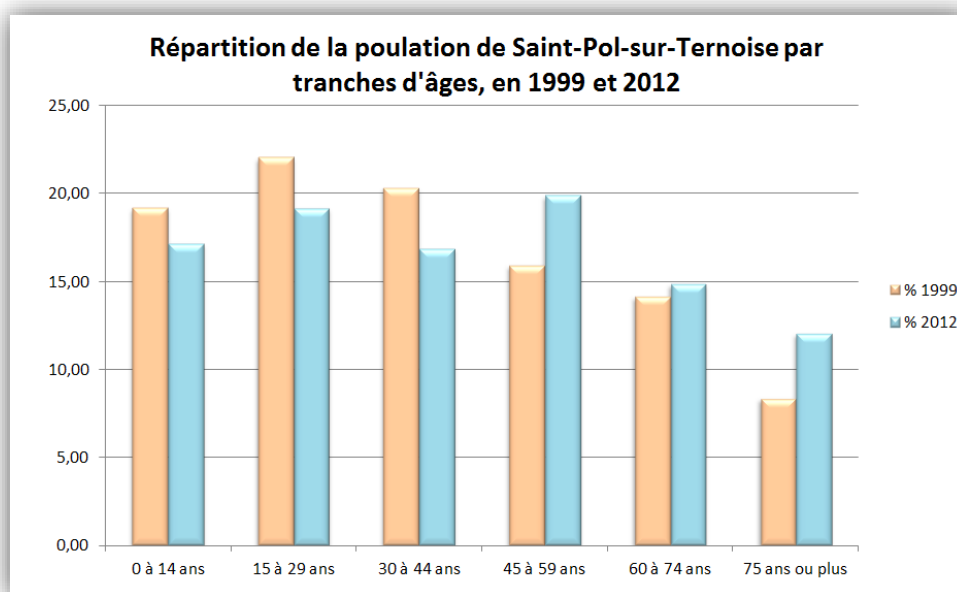
Sources des données :
INSEE, cartesdefrance

Bien que Bruay-la-Buissière et Béthune aient une plus grande population, l'évolution est à la baisse, possiblement due à l'attractivité plus forte en se rapprochant de la région Arrageoise et de la région Lilloise. Bruay-la-Buissière et Béthune appartiennent à la même unité urbaine. L'évolution de la population de celle-ci est très différente de celle des deux villes seules. On peut expliquer cela par le fait que dans cette unité urbaine figurent 93 communes. Bon nombre d'entre elles sont de petites villes, en milieu encore rural mais qui se rapprochent de Lille et attirent beaucoup de monde.



Sources des données : INSEE

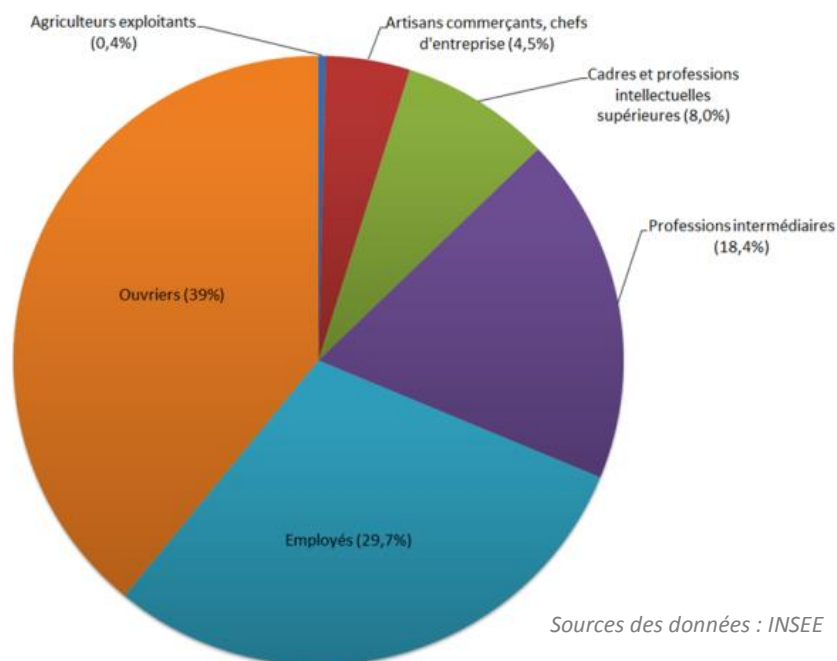
B. Répartition de la population par tranches d'âges



Sources des données : Datafrance, Cartesfrance

Entre 1999 et 2012, l'évolution de la répartition des âges montre une diminution de la part des personnes les plus jeunes. La part des personnes âgées de 75 ans ou plus a fortement augmenté. Ces données traduisent un vieillissement de la population.

C. Catégories socio-professionnelles à Saint-Pol-sur-Ternoise



Répartition en pourcentage des catégories socioprofessionnelles des habitants de Saint-Pol-sur-Ternoise en 2013.

On constate qu'une forte part de la population est employée ou ouvrière, du fait de la présence de la zone industrielle, à laquelle nous reviendrons dans la suite du dossier. Il y a également une forte part de personnes sans activité.

On peut également noter qu'un tiers des habitants du territoire du SCoT travaillent hors du Ternois. En 2013, sur les 5209 emplois dans la commune, 1787 étaient occupés par des saint-polois.

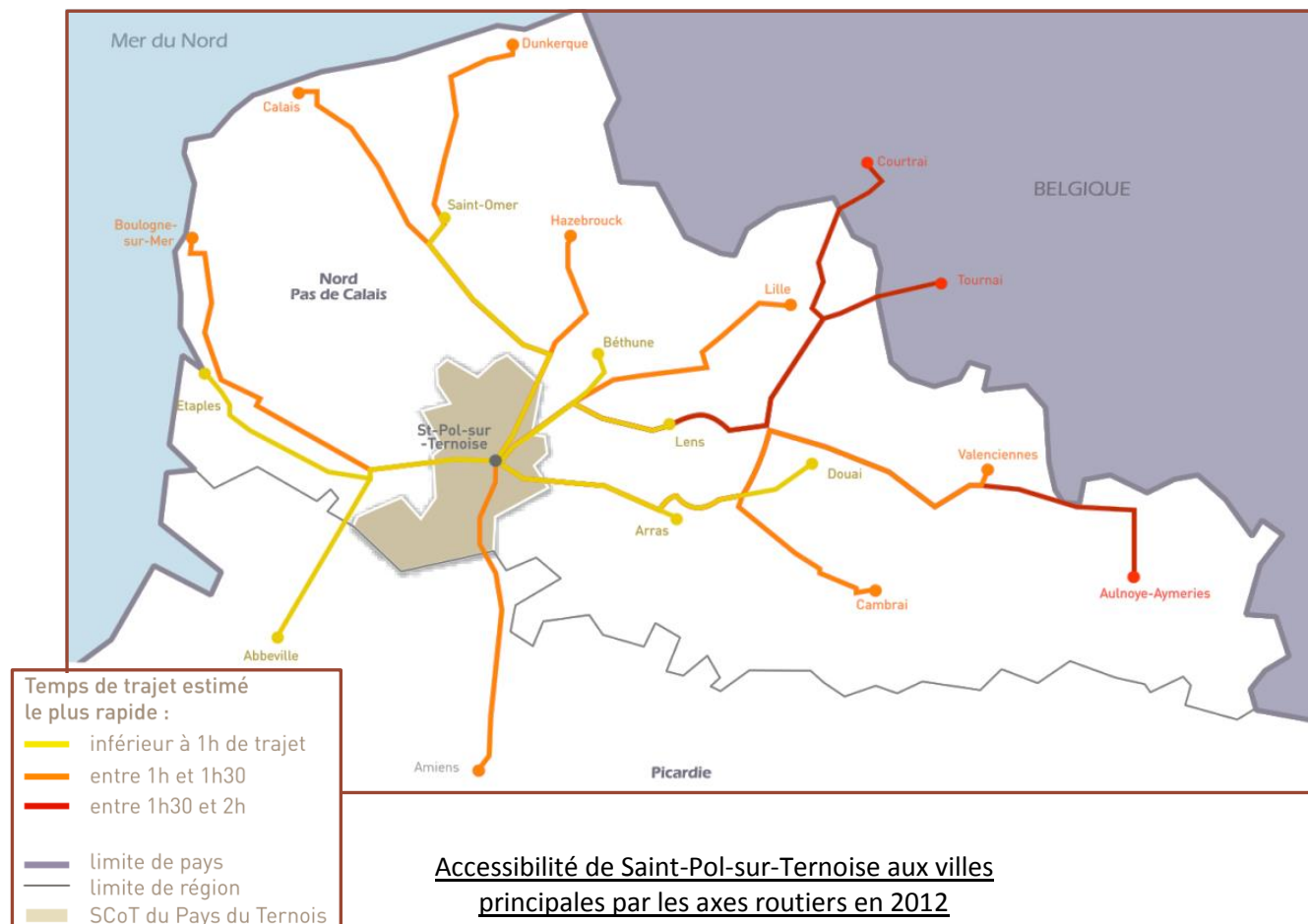
D. Les enjeux de l'analyse socio-démographique

On observe une forte part des personnes âgées dans la ville, témoignant d'un vieillissement de la population depuis une vingtaine d'années. Dans le même temps, la part des plus jeunes diminue. Cela témoigne d'une baisse de l'attractivité de la commune. En comparaison avec les autres communes du Pays du Ternois, la répartition de la population par âges est similaire. Le territoire semble moins attirer les plus jeunes. Les catégories socio-professionnelles montrent que Saint-Pol-sur-Ternoise est une ville dont les emplois sont en grande partie ouvriers ou intermédiaires, avec un chômage important. De cette analyse, on note une attractivité restreinte de la ville.

3. Accessibilité à la ville

A. Accessibilité par le réseau routier

Le principal mode de transport permettant l'accès à Saint-Pol-sur-Ternoise est la voiture. Comme en témoigne la carte ci-dessous, le réseau routier est très développé et permet une bonne accessibilité aux villes principales de la région. De plus, l'A16 et l'A26 encadrent le territoire du pays du Ternois. Le trafic au niveau de la ville est concentré sur la RD93 au sud de la ville et sur la RD941.



Source : SCoT du Pays du Ternois, 2015

B. Accessibilité par le réseau ferroviaire

Saint-Pol-sur-Ternoise dispose d'une gare SNCF traversée par deux lignes : l'une reliant Boulogne-sur-Mer à Lille, l'autre reliant Boulogne-sur-Mer à Arras.

Il faut 35 minutes pour relier Saint-Pol-sur-Ternoise à Arras, 1h10 pour la relier à Lille et 1h30 pour la relier à Boulogne-sur-Mer.

Au total, 45 trains desservent quotidiennement la gare de Saint-Pol-sur-Ternoise.⁶

⁶ Données de 2012 dans le SCoT, 2015

C. Autres moyens de transport

La bonne accessibilité par le réseau routier est un premier point favorable pour le développement de la ville.

Mais pour les 25% des Saint-Polois non véhiculés, il est difficile de sortir de la ville autrement qu'en train⁷. Or, la fréquence de passage des trains et les destinations sont limitées.

Plusieurs systèmes de transport à la demande ont été mis en place, en particulier pour les personnes âgées ou sans emploi.

L'utilisation du vélo est limitée, étant donné que pour aller de Saint-Pol-sur-Ternoise vers d'autres communes importantes, la distance est élevée.

Comme il est inscrit dans le SCoT⁸, le covoiturage, aujourd'hui peu développé dans la commune et ses environs, peut être favorisé par la mise en place d'espaces de stationnement et d'échanges aménagés, en particulier à proximité des gares et des accès aux voies rapides et notamment pour le covoiturage domicile-travail.

L'accessibilité à la commune par les moyens autres que routier est donc restreinte. Cela peut également expliquer les limites de l'attractivité de la commune.

D. Un centre-ville autrefois engorgé.

Avant 2015, la ville de Saint-Pol-sur-Ternoise a connu le problème de l'engorgement de son centre-ville. En effet, la rue principale du centre-ville était parcourue par de nombreux véhicules, voitures mais aussi bus et poids-lourds. Cela représentait un réel danger pour tous les usagers de la route, y compris cyclistes et piétons. Depuis 2015, une nouvelle route contournant la ville a été créée, permettant de réduire la circulation du centre-ville. Nous reviendrons par la suite sur ce contournement de la ville.



Rue de Béthune, dans le centre de Saint-Pol-sur-Ternoise, avant la création de la nouvelle route

Source : <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeqEVVt3xqmPjWw6pBhXuh-pkXkvUKNpshnz8K7v-LvpAL4wQ/viewform?c=0&w=1>

L'accessibilité de la ville est donc limitée. Qu'en est-il de l'attractivité de l'emploi à Saint-Pol-sur-Ternoise ?

⁷ SCoT du Pays du Ternois, 2015

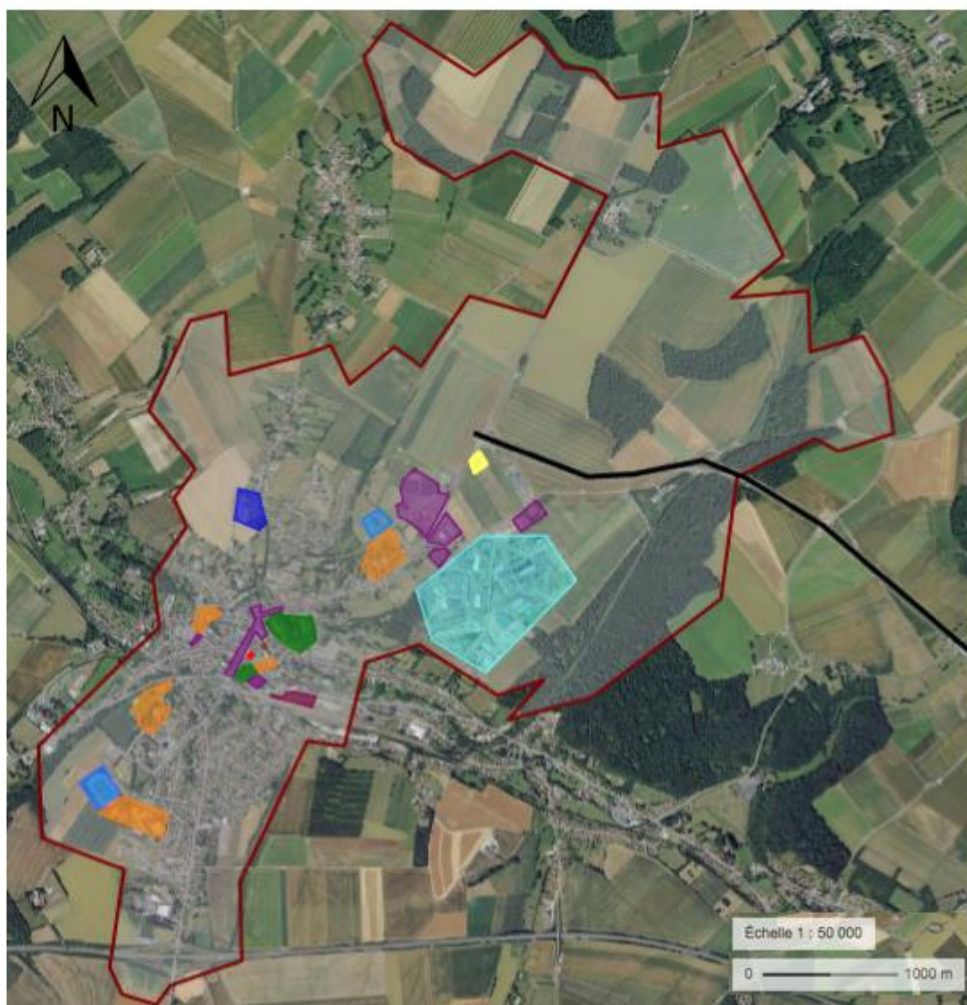
⁸ Document d'Orientation et d'Objectifs – SCoT du Pays du Ternois, 2015

4. L'emploi à Saint-Pol-sur-Ternoise













La commune dispose d'entreprises et d'infrastructures majeures générant de nombreux emplois. La carte ci-dessous illustre leur répartition dans la ville :

A. Carte des activités de la ville

Carte des différentes zones et activités de Saint-Pol-sur-Ternoise



Réalisation (Anne-Claire Patinier) – geoportail.gouv.fr

	Parcs		Limites de la commune
	Terrain d'étude		Terrains et salles de sport
	Mairie		Gare SNCF
	Zone industrielle		Cinéma
	Polyclinique		Etablissements scolaires
	Route contournant la ville		Commerces

B. Un pôle industriel important

Au Nord de la ville, se trouve une zone industrielle d'importance régionale. Les trois principales entreprises sont :

- Une usine Herta implantée depuis 1973 sur 41300m². Elle compte environ 900 salariés.
- L'usine Ingredia, destinée à la transformation d'ingrédients laitiers. Elle compte 280 employés.
- Bigard, abattoir industriel depuis 1976. Il compte 172 employés⁹.

Le pôle industriel regroupe au total environ 1600 employés.



*Zone industrielle au Nord de la ville.
Photo : Anne-Claire Patinier, 12/03/2017.*

C. D'autres pôles d'emplois majeurs

Les autres activités notables par le nombre d'employés sont :

- La polyclinique du Ternois, présente depuis 1980 et comptant 150 employés.
- Le lycée Châtelet, qui compte plus de 100 employés
- La maison du Département Solidarités, ayant 73 employés

Au total, en comptant les infrastructures industrielles, toutes ces activités génèrent près de 2000 emplois. On peut noter 97% des établissements du territoire du SCoT ont moins de 20 salariés¹⁰.

La ville est donc dotée de pôles d'emplois importants. Nous pouvons par la suite étudier l'équipement de la ville en activités de commerce.

⁹ Rapport de présentation - SCoT du Pays du Ternois, 2015

¹⁰ Rapport de présentation - SCoT du Pays du Ternois, 2015

D. Activités commerciales

Un marché a lieu le lundi autour de l'hôtel de ville et compte une cinquantaine d'étals.

Le territoire du SCoT de Saint-Pol-sur-Ternoise connaît un phénomène d'évasion commerciale vers les territoires urbains voisins mieux dotés avec leurs centres commerciaux, notamment Bruay-la-Buissière.

On note une faible concentration de commerces dans le centre-ville de Saint-Pol-sur-Ternoise. Ce sont surtout des petites boutiques, des banques, des auto-écoles et des boulangeries.



*Commerces dans le centre-ville.
Photo : Anne-Claire Patinier, 01/12/2016*

Les activités de commerces se concentrent surtout au Nord de la ville, avec la présence d'un petit centre commercial.

La zone commerciale existe depuis les années 1970. Elle a une superficie d'environ 10ha et est adjacente à la zone industrielle. L'offre commerciale est spécialisée particulièrement dans l'alimentaire, le bricolage et l'électroménager.

Les principaux commerces dans cette zone sont Intermarché, Aldi, Dya shopping, Chaussexpo, Bricomarché.

Cette zone commerciale est accessible à pied depuis le centre.

Dans le pays du Ternois, plus de 90% des établissements commerciaux ont une surface inférieure à 300m².



*Zone commerciale au nord de la commune.
Photo : Anne-Claire Patinier, 12/03/2017*

Tous emplois réunis, la ville de Saint-Pol-sur-Ternoise représente réellement un pôle majeur en termes d'emplois. On compte 5000 emplois concentrés dans la commune, soit un nombre similaire au nombre d'habitants. En continuité avec cette partie, nous pouvons maintenant nous focaliser sur l'évolution du chômage dans la ville.

E. Chômage

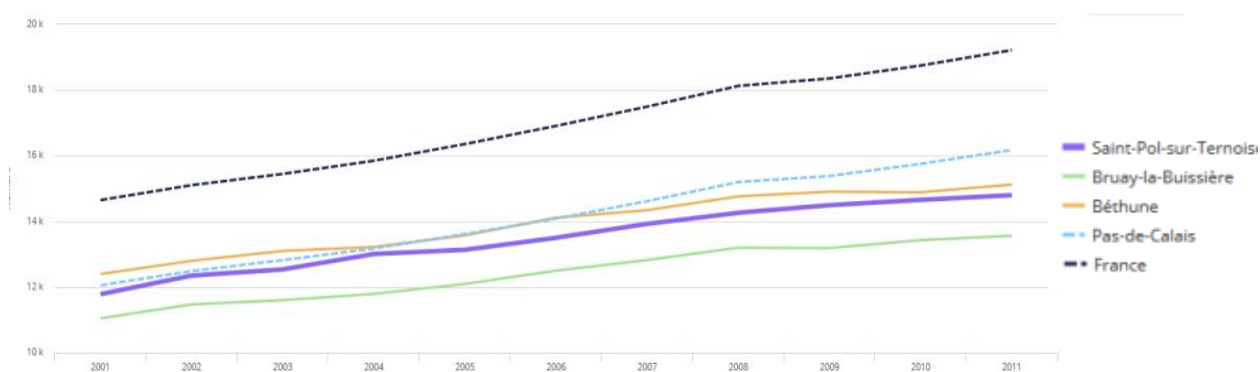
On note un taux de chômage élevé à Saint-Pol-sur-Ternoise : en 2013, 20,4% des personnes de 15 à 64 ans étaient au chômage¹¹ en comparaison avec le niveau national (10,2% fin 2013). Par ailleurs, la hausse du nombre d'actifs est plus rapide que celle des emplois.

Le taux de chômage dans la commune d'étude est beaucoup plus élevé qu'à Béthune et Bruay-la-Buissière (12,9 et 14,8% respectivement en 2013¹²). Bien que ces deux communes soient plus importantes en termes de population et d'emplois, cette comparaison montre que les autres communes aux alentours ont aussi un taux de chômage plus élevé qu'au niveau national.

Le taux de chômage est le plus élevé pour les plus jeunes : il vaut 41% pour les 15-24 ans.

F. Revenus

Evolution du revenu médian des habitants de Saint-Pol-sur-Ternoise entre 2001 et 2011.

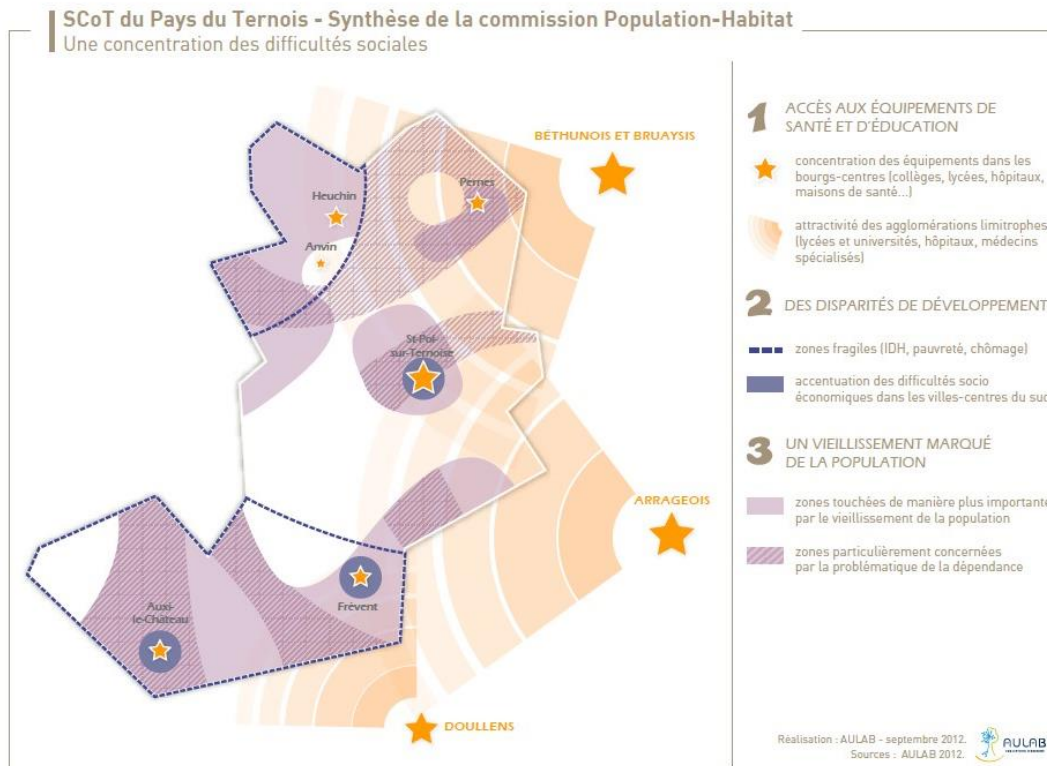


On observe que les revenus des habitants de la commune de Saint-Pol-sur-Ternoise sont faibles en comparaison avec les niveaux départemental et national. Ils sont similaires à ceux des habitants de Béthune et Bruay-la-Buissière.

¹¹ INSEE, 2013

¹² INSEE, 2013

G. Des disparités de développement



Source : SCoT du Pays du Ternois, 2015

La carte ci-dessus résume les différentes thématiques traitées. On observe un vieillissement de la population et une attractivité limitée de la ville qui est liée au taux de chômage, à l'accessibilité par les divers moyens de transport et à l'attractivité des communes plus importantes aux alentours du fait de leurs équipements.

Qu'en est-il de l'attrait touristique du pays du Ternois ?

5. Le tourisme dans la ville de Saint-Pol-sur-Ternoise et ses alentours.

A. Une richesse patrimoniale peu mise en valeur

La situation du Pas-de-Calais est au croisement entre le Royaume-Uni, la Belgique, Paris, permettant aux touristes des territoires voisins d'avoir au maximum trois heures de trajet pour se rendre à Saint-Pol-sur-Ternoise. Le Pays du Ternois ainsi que ses alentours présentent une richesse patrimoniale et naturelle qui mériterait d'être valorisée¹³.



Donjon de Bours.

Source : http://www.chateau-fort-manoir-chateau.eu/donjon-de-bours-62_a.jpg

¹³ SCoT du Pays du Ternois, 2015

Le tableau ci-dessous présente les divers sites patrimoniaux du pays du Ternois et de ses alentours. Tous sont situés dans un rayon de 20 kilomètres de Saint-Pol-sur-Ternoise, à l'exception du parc du Marquenterre, de Vitz-sur-Authie, de Montreuil-sur-Mer, de Doullens et de l'Abbaye de Valloires.

<u>Patrimoine bâti historique</u>	<u>Patrimoine de Guerre</u>	<u>Patrimoine naturel et culturel</u>	<u>Equipements touristiques majeurs</u>
<p>Eglise Saint Martin d'Auxi-le-Château classée du 15^{ème} siècle avec ses orgues classés.</p> <p>Saint-Pol-sur-Ternoise : Parc du château : vestiges de la forteresse comtale, et motte féodale.</p> <p>Boubers sur Canche : église, château, ancienne usine.</p> <p>Fressin : château féodal</p> <p>Moulin à vent de Valhuon</p> <p>Moulin de Vitz-sur-Authie (30km)</p> <p>Barrage de Monchy-Cayeux</p> <p>Chambres d'hôtes dans un moulin à Fillièvres.</p> <p>Frévent : Musée Ducatel</p>	<p>Cimetière militaires de guerre</p> <p>Quartier général du Tankcorps à Bermicourt</p> <p>Ateliers de réparation à Erin</p>	<p>Chemins ruraux</p> <p>Jardins de Séricourt</p> <p>Azincourt</p> <p>Parc du Marquenterre (65km)</p> <p>Montreuil sur mer (50 km)</p> <p>Hesdin</p> <p>Doullens (citadelle, centre historique) (25 km)</p> <p>Abbaye de Valloires (40 km)</p>	<p>Circuit de Croix en Ternois</p> <p>Jardins de Séricourt</p> <p>Ferme fleurie de Boubers sur Canche</p> <p>Donjon de Bours</p> <p>Saint Pol sur Ternoise : Musée d'art et d'histoire Bruno Danvin</p> <p>Frévent : Musée moulin Wintenberger</p> <p>Musée local des arts et traditions populaires d'Auxi-le - Château</p>

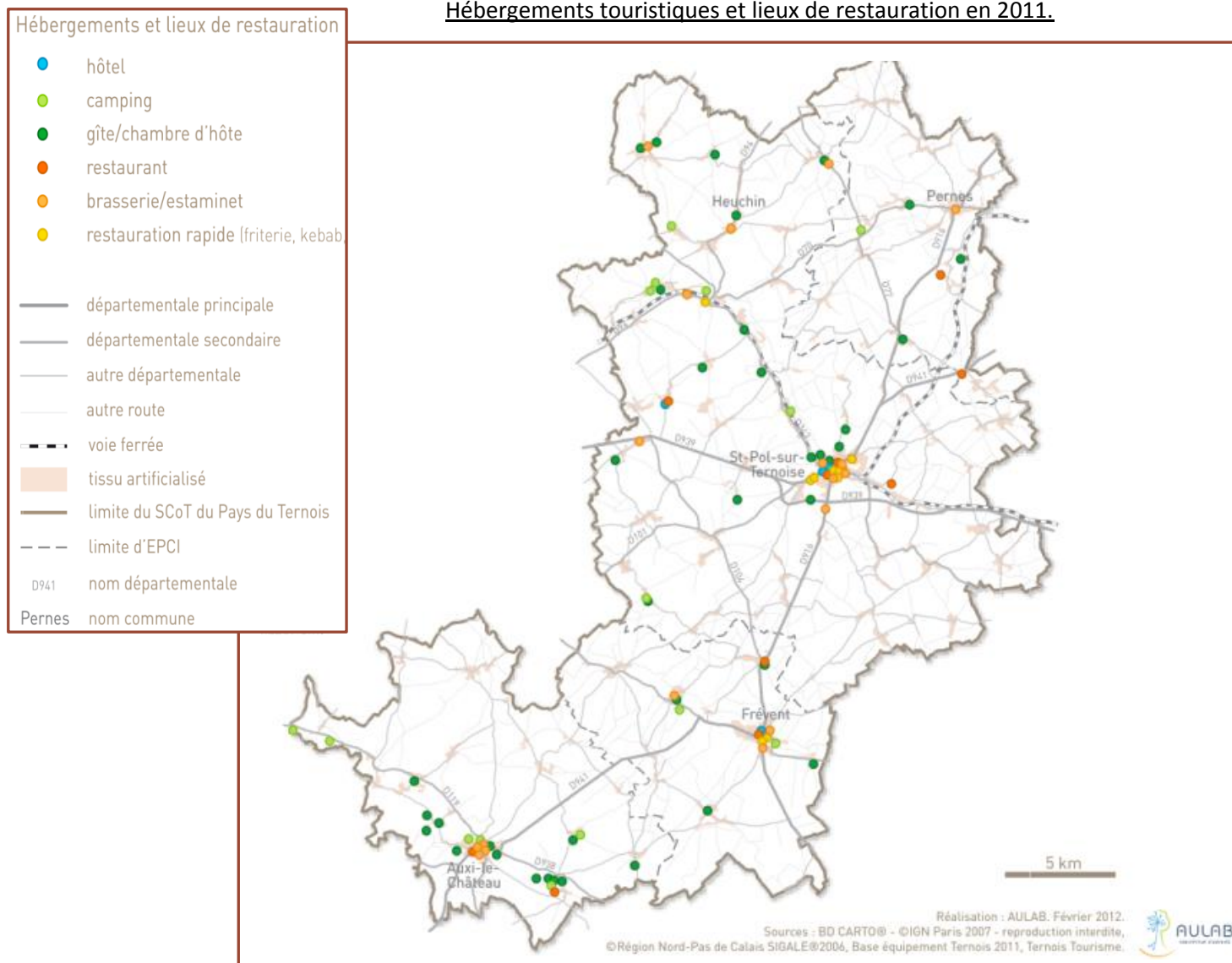
Le pays du Ternois est donc doté d'une richesse patrimoniale bien présente, mais qui n'est pas très valorisée. Le Ternois est plutôt considéré comme un territoire de passage. L'attractivité touristique mériterait d'être mise en valeur¹⁴.

En témoigne la carte suivante :

¹⁴ Rapport de présentation du SCoT du Pays du Ternois, 2015. p.204

B. Offre d'hébergements et de restauration

Hébergements touristiques et lieux de restauration en 2011.



Source : SCoT du Pays du Ternois, 2015

La carte de la répartition des restaurants et hébergements montre une offre faible. Les atouts du territoire ont tendance à être méconnus et l'image manque donc de mise en valeur. La possibilité de découvrir ce patrimoine et ces équipements touristiques majeurs devrait être permise par une offre d'hébergements suffisamment large.

Or, comme en témoigne la carte ci-dessus, l'offre d'hébergement est bien présente et répartie sur le territoire, mais on note un manque d'hébergements pour les groupes et une offre de restauration qui peut être améliorée.

Il y a une faible capacité d'accueil, en particulier pour les groupes. En effet, les hébergements présents sont souvent des chambres d'hôtes, avec une capacité d'accueil limitée.

On trouve 13 campings dans le pays du Ternois : cela représente 866 emplacements. Cependant, les campings sont à peine au seuil de rentabilité. Cette dernière est permise par les clients habitués qui louent un emplacement à l'année. En 2013, 26 chambres d'hôtels sont présentes à Saint-Pol-sur-Ternoise, réparties sur deux hôtels¹⁵.

Finalement, sur le territoire du SCoT, l'ensemble total des hébergements (campings, chambres d'hôtes, gîtes, hôtels) permet un accueil de 3144 personnes. Mais le secteur de l'hébergement en plein air est surreprésenté.

Concernant l'offre de restauration, on compte 35 établissements de restauration, tous types confondus, sur le Pays du Ternois, dont onze situés à Saint-Pol-sur-Ternoise. Parmi ces onze espaces de restauration, trois sont de la restauration rapide, deux sont des brasseries et six, des restaurants¹⁶.

Le SCoT déclare que *« des liens seraient à amplifier entre restaurateurs et producteurs locaux dans l'optique de mettre en valeur l'identité du territoire et d'attirer une clientèle en recherche d'« authenticité » »*¹⁷.

Il y a donc un potentiel important à Saint-Pol-sur-Ternoise. La ville mérite l'implantation de nouvelles infrastructures, en particulier d'hébergements et de restauration, parallèlement à la mise en valeur de son territoire.

¹⁵ INSEE, 2013

¹⁶ Liste des lieux de restauration sur le Pays du Ternois - www.ternois-tourisme.com

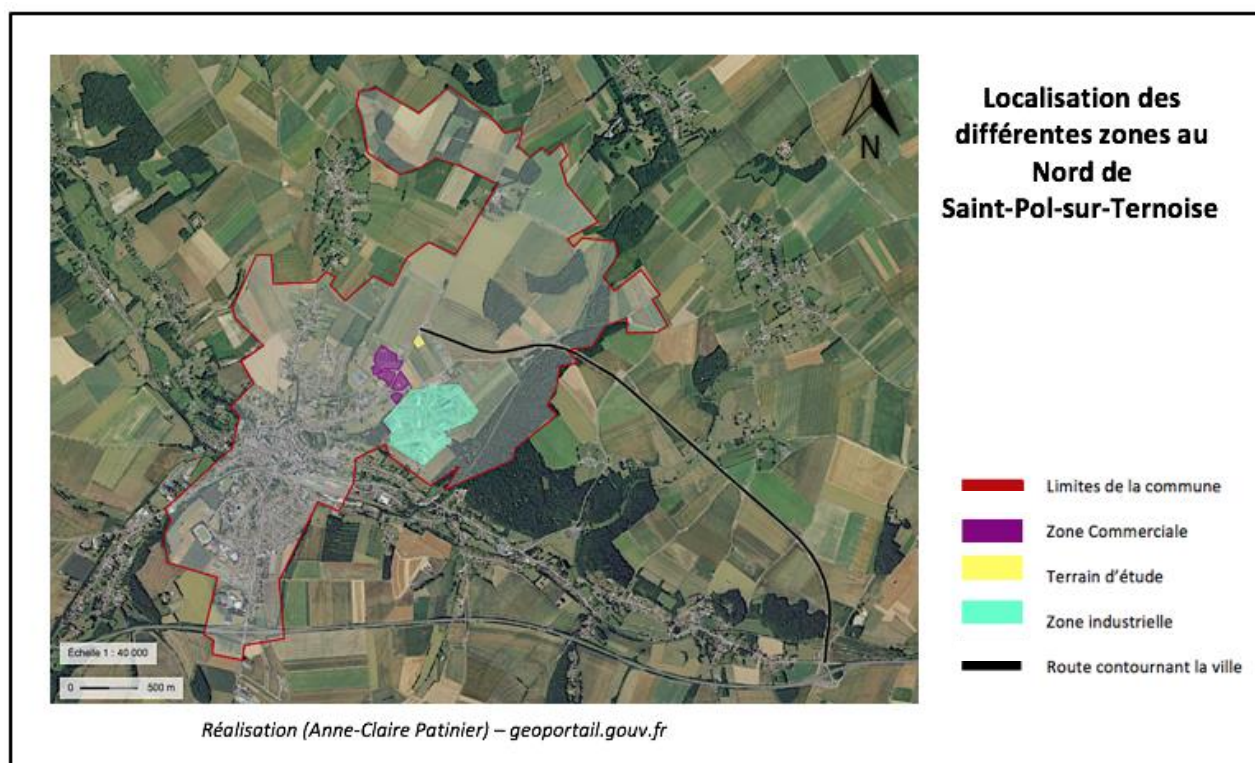
¹⁷ Rapport de présentation – SCoT du Pays du Ternois 2015, p188

Partie 2 :

La zone nord de la ville : une concentration d'activités à valoriser et à développer.

6. *Carte des activités au Nord de la ville*

Nous pouvons noter que les principales activités industrielles et commerciales sont concentrées sur la partie Nord de la ville. Elles sont situées à proximité du terrain d'étude.



7. *Le contournement de la ville et ses opportunités*

Comme il a été dit précédemment, le Nord de la ville comprend des activités industrielles et artisanales. Ces activités génèrent des flux de véhicules importants. La création en 2015 du contournement de la route départementale RD941, d'une longueur de 5km, contournant la ville a apporté une solution à ce problème. En effet, 15000 véhicules dont 15% de camions traversaient la ville avant le contournement. Cela représentait un danger du fait de l'étroite taille des routes du centre de Saint-Pol-sur-Ternoise et de la présence des piétons et commerces.

Le contournement de la ville a permis d'en changer son quotidien : l'accès à la ville est devenu facilité et plus sécurisé.

La liaison entre la nouvelle route avec celle déjà existante se fait au niveau d'un rond-point à l'angle duquel se trouve une construction d'un bâtiment de restauration Mc Donald's, actuellement abandonnée.

Le terrain contenant cette construction a une surface de 4672.50 m². Il est situé à un endroit stratégique, puisqu'il est à l'entrée Nord de la ville et au bord de la nouvelle route. Il y a donc un passage important de véhicules, tant des voitures que des poids lourds. De plus, on trouve au Nord de la ville une concentration d'activités avec la petite zone commerciale, un lycée et la zone industrielle, qui attirent jeunes, clients et employés.

La création d'un espace de restauration aurait donc permis la venue de nombreux usagers, la création d'emplois et aurait apporté de la modernité et de l'attractivité à la ville.

8. Contexte du projet

Afin de situer le projet dans son contexte, il peut être utile de rappeler l'historique du projet de Mac Donald's.

En 2014, Mac Donald's dépose une demande de Permis de construire, sur un terrain qu'elle achète au nord de la ville. Le zonage du POS maintenant caduque réservait cette zone aux activités industrielles ou de petit artisanat. Mais il a été considéré par la commune que cette activité relevait de commerce artisanal (il s'agit en réalité d'une activité commerciale).

Le but de cette nouvelle infrastructure était la création d'emploi et la modernisation de la ville. L'autorisation de construction ayant été donnée, les travaux ont pu commencer rapidement. Cependant, suite à la manifestation d'opposants au projet, les travaux ont été suspendus et un recours au tribunal administratif de Lille a été fait. A ce jour, l'affaire n'est pas résolue et le terrain est resté tel quel depuis la suspension des travaux, il y a trois ans.



*Etat de la construction au 01/12/16.
Photo : Anne-Claire Patinier*

Aujourd'hui, le Plan d'Occupation du Sol n'est plus valable. La réalisation du Plan Local d'Urbanisme est en cours, mais pour l'instant, le document de référence est le Règlement National d'Urbanisme. Ainsi, toute décision de projet d'aménagement devient difficile.

9. Des opportunités pour le terrain d'étude

Cette construction étant inachevée et n'ayant pas de nouvel équipement proposé pour le moment, il peut être intéressant de penser à un nouvel aménagement sur ce terrain. La commune ne dispose pas encore de Plan Local d'Urbanisme, mais le pays du Ternois auquel elle appartient est doté d'un SCoT. Celui-ci contient un grand nombre d'informations qui m'ont guidée quant aux aménagements possibles au Nord de la Commune.

D'après le SCoT du Pays du Ternois, « *les commerces s'implanteront ainsi préférentiellement dans la zone commerciale existante¹⁸* » et « *Une réflexion est menée depuis 2011 sur le projet d'extension de la zone en lien avec le projet de contournement routier de la RD941¹⁹.* »

Etant donné la zone rurale et agricole qu'est le Pays du Ternois, il pourrait être intéressant de proposer une alimentation provenant de produits locaux. De plus, le SCoT recommande la création d'établissements de restauration typique de la région, locale et de qualité, retrouvant une certaine « *authenticité²⁰* ».

¹⁸ Rapport de présentation – SCoT du Pays du Ternois 2015, p.434

¹⁹ Rapport de présentation – SCoT du Pays du Ternois 2015, p.195

²⁰ Rapport de présentation – SCoT du Pays du Ternois, 2015, p.188

Conclusion de l'état des lieux

Par ce diagnostic, on ressort un besoin de renforcer l'activité de la ville, en particulier au Nord de celle-ci, en cohérence avec les objectifs du SCoT.

Si Saint-Pol-sur-Ternoise a besoin de s'affirmer davantage en termes de développement industriel, elle a également besoin d'augmenter son offre commerciale. L'emplacement de la construction du Mac Donald's y correspondrait bien grâce au passage important de véhicules et aux activités industrielles et commerciales présentes à proximité.

De plus, la ville, pour améliorer son attractivité touristique, nécessite de nouvelles infrastructures d'hébergement et de restauration ayant une capacité d'accueil suffisante. Au vu du terrain d'étude, de son emplacement et de la région agricole à laquelle appartient la ville, un nouveau projet peut être envisagé. Il constitue la partie suivante du dossier.

Partie 3 :

Projet : la création d'un restaurant collectif responsable



10. Une réponse aux besoins de la commune et du Pays du Ternois

En cohérence avec les deux parties précédentes, mon projet constitue donc en la création d'un nouvel espace de restauration.

La création d'un espace de restauration serait adaptée aux automobilistes, aux clients de la zone commerciale proche ainsi qu'aux employés de la zone industrielle. Ces derniers travaillent en postes (à Herta : 6h-14h et 14h-22h). Aussi, il serait avantageux pour eux d'avoir un espace de restauration ouvert notamment aux heures de sortie de travail, soit à 14h et 22h.

D'après des employés de la zone industrielle proche, il pourrait être intéressant de créer une zone de restauration, étant donné que celles des entreprises sont présentes mais limitées. En effet, il n'existe pas d'espace de restauration à proprement parler. A l'usine Herta, les employés peuvent consommer des productions de l'entreprise mais rien d'autre n'est proposé. Cela limite la convivialité et la qualité des repas.

Saint-Pol-sur-Ternoise est située dans une région où l'activité agricole est importante. Par ailleurs, rappelons que l'un des objectifs sur SCoT du Pays du Ternois est de proposer de la restauration pour une clientèle qui recherche de l'« *authenticité* ». A partir de ces idées et en suivant les objectifs du SCoT, un espace de restauration collective durable, à base de produits locaux, pourrait répondre aux besoins du territoire et serait idéalement placé.

Au vu du besoin d'emplois à Saint-Pol-sur-Ternoise, la restauration collective est une réponse à ce problème. Elle représente un levier pour l'agriculture, l'artisanat et le commerce. C'est un projet réunissant les producteurs, élus locaux, consommateurs et commerçants pour le construire ensemble. Ce projet permettrait de répondre favorablement aux besoins du territoire.

D'autre part, le bâtiment du Mc Donald's, abandonné depuis trois ans, passe presque inaperçu alors qu'il aurait pu constituer le moteur de l'extension du Nord de la commune.

Un projet de restauration collective responsable serait un soutien pour les acteurs locaux, en particulier pour les agriculteurs, et pour développer l'emploi ainsi que l'identité du territoire.

11. La restauration collective durable

La restauration collective durable représente un enjeu majeur de nos jours : Le Grenelle de l'Environnement a fixé pour 2012 l'objectif d'atteindre 20% de produits issus de l'agriculture biologique et des circuits de production locale en restauration collective publique.

Cette disposition est à caractère obligatoire pour les restaurants administratifs de l'Etat et incitative pour les collectivités. Un chiffre qui à ce jour, est loin d'être atteint même si les progrès sont en cours. Cette progression est lente, du fait d'un manque de volonté politique au sein des collectivités territoriales et d'un manque de connaissance sur la mise en place de lien entre agriculteurs et restauration collective. Comment fonctionne la restauration collective durable ?

A. Fonctionnement de la restauration collective durable

La restauration collective regroupe un grand nombre d'enjeux parmi lesquels la justice sociale, l'éducation et la santé pour une alimentation saine et accessible à tous à moindre coût. Ensuite, l'enjeu environnemental consiste à créer des systèmes alimentaires locaux et moins polluants. Tout cela, pour un dynamisme et un ancrage territorial qui redonnent vie aux territoires et créent des emplois via des filières alimentaires locales.

La restauration collective est au cœur de notre société : elle concerne des convives de tous âges, dans de nombreux organismes : crèches, hôpitaux, entreprises, établissements scolaires, maisons de retraite...

La fonction de la restauration collective est avant tout sociale : elle cherche à proposer des repas équilibrés et de qualité à prix maîtrisés.

Cependant, de nos jours, la fonction de la restauration collective est de plus en plus un soutien à la production locale et au développement du territoire :

« À l'heure où une large majorité des consommateurs français souhaite contribuer, par l'orientation de ses achats, au soutien de produits locaux, la restauration collective a un rôle majeur à jouer vis-à-vis de l'approvisionnement de proximité, garant de la diversité des produits, du respect de leur saisonnalité, et du développement économique et social des territoires.²¹ » Stéphane Le Foll, ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, Porte-parole du gouvernement.

²¹ Guide pratique : Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective. Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt

Six principes définissent la restauration collective :

- Un approvisionnement responsable passant par des produits locaux de qualité et de saison
- La satisfaction des convives grâce au cadre des repas, à l'éducation au goût et à la santé
- La sensibilisation aux bonnes pratiques de consommation et à la fabrication des repas
- La gestion responsable des ressources en réduisant la distance entre matières premières et destination ainsi que la consommation d'énergie et d'eau
- La valorisation et la réduction des déchets
- Un ancrage territorial et une démarche participative plus importants.

Suite aux recherches que j'ai effectuées, un tel projet nécessite souvent un accompagnement pour mener à bien la création de restauration collective durable.

De nombreux encadrements existent pour réaliser ces projets. La découverte de la démarche « Mon Restau Responsable » m'a aidé à mieux découvrir le principe de la restauration collective durable. Elle fait l'objet de la prochaine sous-partie.

B. La démarche « Mon Restau Responsable »

La démarche « Mon Restau Responsable » fait partie de la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme créée en 1990, et qui depuis 2007, cherche à développer et accompagner la création de restauration collective durable et équitable. Ce type de restauration inclut des produits locaux et bio dans ses repas. Cet exemple m'a permis de me familiariser avec le principe de restauration collective durable et d'en découvrir les principes et les fonctionnements.

La démarche « Mon Restau Responsable » consiste en une garantie attribuée au restaurant s'il répond aux conditions nécessaires :

Le restaurateur auto évalue son restaurant. Puis, un professionnel de la restauration collective durable réalise une visite technique du restaurant et oriente le personnel vers des nouvelles pratiques et de nouveaux progrès. Une séance publique d'engagement réunit des élus, des associations, des producteurs, etc. Cela permet au restaurant d'annoncer sa démarche et les progrès qu'il prévoit.

Une fois les progrès effectués, une nouvelle visite technique ainsi qu'une séance participative de garantie sont organisées. Les participants décident de l'attribution de la garantie « Mon Restau Responsable ». Celle-ci est attribuée pour une durée de deux ans, et est renouvelable.



Logo de Mon Restau Responsable.

Source :

http://rilonline.fr/images/engagement/logo_1.jpg

Cette démarche a guidé mes premières idées de projet et m'a permis de comprendre en détail les principes de la restauration collective durable.

D'autres organismes sont dédiés à l'accompagnement de projets de restauration collective durable. Celui sur lequel je me baserai pour la suite du projet est A Pro Bio. Cet organisme est basé sur la restauration collective durable dans le Nord et le Pas-de-Calais.

C. A Pro Bio

Le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER) finance de nombreux projets pour le développement des territoires ruraux. Parmi ceux-ci, la restauration collective à base de produits locaux a été retenue, pour laquelle A Pro Bio a été retenu comme chef de file de l'organisation de cette action.

A Pro Bio une association de loi 1901. Elle a été créée en 1994. Ses adhérents sont des professionnels du secteur agro-alimentaire Bio du Nord-Pas de Calais, regroupés en cinq collèges : producteurs, transformateurs, distributeurs, associations de consommateurs, biens et services.



Logo de A Pro Bio

http://www.labio-presdechezmoi.com/IMG/jpg/logo_apb_rvb.jpg

D. Pourquoi se tourner vers de la restauration collective durable ?

Le projet de restauration collective durable se motive par une volonté économique et sociale pour aller de l'avant. La restauration collective durable procure de nombreux **avantages** :

- Un soutien financier et un minimum d'activité pour les agriculteurs et producteurs
- Une fierté pour les producteurs de nourrir les concitoyens de leur territoire
- Une garantie des débouchés dans le secteur agricole et l'opportunité de reconquérir une part de la valeur ajoutée des produits
- Une valorisation de l'identité du pays du Ternois, rural et agricole.

Pour la protection de l'environnement. Cela passe par :

- La réduction de la consommation d'énergie grâce à la proximité des produits
- La sensibilisation de la population à consommer sainement et local

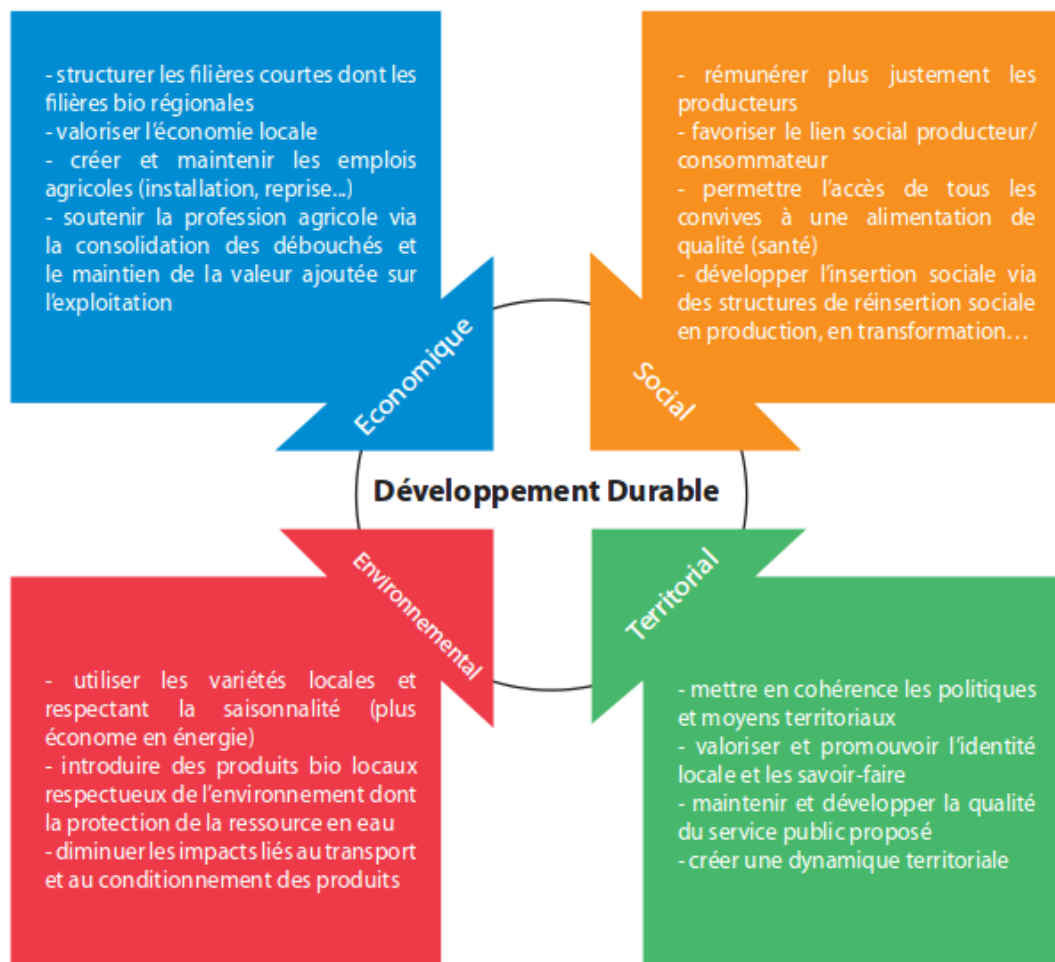
Pour son intérêt pédagogique :

- Le partage des savoirs,
- Des visites pour les enfants et la découverte du monde agricole

Pour la qualité des produits :

- Brièveté entre le temps de la récolte et le temps où on le consomme
- Produits de saison dont on connaît l'origine

La restauration collective responsable présente d'autres avantages pour le développement durable, présentés dans le schéma ci-dessous :



Source: A Pro Bio. Recueil d'expériences et de bonnes pratiques : L'approvisionnement de la restauration collective en circuits courts de proximité dans le Nord-Pas de Calais. Juin 2012

Les bénéfices de la restauration collective durable sont donc nombreux. La restauration collective permet de maintenir et développer les surfaces en agriculture biologique. Elle permet aussi aux consommateurs d'accéder à des produits de qualité notamment dans un souci de préservation de la santé. De plus, cela sociabilise les citoyens et relocalise l'économie pour favoriser le tissu économique. La restauration collective a un impact sur la famille, les parents, etc. et sur les autres consommateurs car ils sont sensibilisés à d'autres moyens de consommation et en dehors de la restauration collective, leurs pratiques de consommation sont elles aussi modifiées.

E. Exemples de restaurants collectifs responsables

L'existence de restaurants collectifs responsables dans la région Nord-Pas-de-Calais témoigne de la possibilité de réussite de tels projets liant divers acteurs.

En voici quelques exemples :

Structure maître d'ouvrage	Echelle et nombre de repas par jour	Public concerné	Type d'organisation du restaurant	Structures accompagnatrices	Type de produits
Hornaing (62)	Locale (700 repas/jour)	Enseignement Social	Gestion directe	Parc Naturel Régional	Tous
Condette (62)	Locale (210 repas/jour)	Enseignement Social	Gestion « semi-directe »	Parc Naturel Régional	Viandes
Lestrem (62)	Régionale (1700 repas/jour)	Travail (entreprise Roquette)	Gestion directe	Aucune	Tous
Département du Pas-de-Calais	Départementale (8200 repas/jour)	Enseignement (collèges)	Gestion directe	Organismes de développement	Tous
Leffrinckoucke (59)	Locale (345 repas/jour)	Enseignement Social	Gestion directe et concédée	Communes et organismes de développement	Fruits, légumes et pain

En gestion **concédée**, c'est le prestataire, public ou privé, qui s'occupe de la restauration, de la gestion des équipes et des approvisionnements.

La gestion **semi-directe** consiste par exemple pour le restaurant collectif à confectionner les repas mais en achetant la totalité des denrées à une société de restauration.

En gestion **directe**, c'est l'établissement ou la collectivité qui gère la restauration, les équipes de cuisine, les achats et l'élaboration des repas.

F. Témoignages d'acteurs et d'usagers de la production et consommation locales.

Afin donner une image concrète de mon projet, j'ai pu m'entretenir avec plusieurs personnes relevant du milieu de la production et de la vente locales. Mes recherches dans les journaux locaux et les discussions que j'ai pu avoir avec mon entourage ont également permis d'élargir mes connaissances sur les métiers de production, de vente et de consommation qui se font dans le Ternois et ses alentours.

Tout d'abord, étant donné la forte concurrence des six (bientôt sept) grandes surfaces à Saint-Pol-sur-Ternoise et ses environs, et selon les dires d'une propriétaire d'un **magasin de produits locaux** (légumes, pommes de terre, œufs et volaille) à Saint-Michel-sur-Ternoise, il est difficile pour les producteurs locaux de se faire une place et de s'en sortir financièrement. Cela dit, elle serait tout à fait partante pour faire partie des fournisseurs de produits locaux pour de la restauration collective, mais cela dépendrait du prix afin de ne pas travailler à perte.

Avant notre conversation, elle ne connaissait pas du tout le concept de restauration collective durable et son entourage non plus, mais il serait également intéressé. Elle-même irait à cet espace de restauration collective et trouve cette initiative très positive et cohérente avec les besoins d'emplois et des employés travaillant à Saint-Pol-sur-Ternoise, en particulier sur la zone Nord de la commune.

Pour des **agriculteurs et cultivateurs**, l'idée de restauration collective durable plaît également. Cependant, les conditions de travail des agriculteurs sont déjà difficiles. Devenir fournisseur pour de la restauration collective ajouterait une charge de travail. Cela ne se ferait pas sans l'aide d'autres personnes. Un producteur aurait une deuxième activité qui est commerciale, mais il ne peut pas tout faire seul. Il possède déjà une charge de travail très importante et quotidienne. Employer quelqu'un coûte de l'argent et cela serait difficilement réalisable.

L'idéal serait d'avoir de l'aide de la part d'un membre de la famille, ce qui n'est pas toujours possible. C'est donc une question financière qui coupe l'élan de volonté de fournir des produits pour cet espace de restauration. Par ailleurs, l'approvisionnement régulier de produits découle des conditions climatiques et économiques auxquelles doit faire face le producteur.

Cependant, dans le Pays du Ternois et ses alentours, **de nombreux producteurs sont déjà engagés dans de la vente directe**, et notamment en union avec d'autres producteurs et des membres de la famille. Pour ces entreprises, leur métier prend également une part très importante de leur vie et demande beaucoup d'investissement. Cependant, approvisionner des espaces de restauration collective durable est plus facilement réalisable pour eux car l'entreprise est déjà dotée d'employés présents pour cette activité de vente qui est au cœur de leur métier.

Pour des personnes se **restaurant dans des lieux où les produits locaux sont favorisés** tels qu'à l'entreprise Roquette (Lestrem, 62), les repas sont vus comme plaisants et de qualité. Le prix d'un repas est tout à fait abordable car le comité d'entreprise, dont le budget principal est dédié aux repas, finance 50 % du prix du repas.

Cette entreprise est un bon exemple de restauration collective durable. Le restaurant d'entreprise cuisine et sert 1700 repas par jour, soir et week-end compris, en gestion directe, à base de tous types de produits locaux : fruits, légumes, pain, produits laitiers, viande. Le but de cette entreprise est de favoriser le régional voire le local. Le restaurant est approvisionné par 19 fournisseurs, dont 13 régionaux. Les objectifs sont de favoriser l'économie régionale, de ne pas démultiplier les fournisseurs, et de garder des bonnes relations avec les producteurs locaux et intermédiaires économiques régionaux actuels.

Cependant, le principal obstacle pour les entreprises est encore une fois financier. Toutes les entreprises ne peuvent pas financer la moitié du prix des repas de leurs employés.

Afin d'étudier concrètement la mise en place de projets de restauration collective durable, j'ai également pu m'entretenir avec un membre de l'équipe d'**A Pro Bio**. Cet organisme professionnel accompagne les acteurs de la restauration responsable dans l'introduction de produits régionaux, bio exclusivement.

Le besoin d'employés n'est pas forcément supérieur en restauration responsable qu'en restauration classique. Il dépend surtout du matériel dont est équipée la cuisine, en particulier de la présence ou non de l'équipement nécessaire à la pluche. De plus, la proportion de produits bio dans les repas est très variable et dépend de la volonté et des moyens financiers de la commune.

En ce qui concerne le coût des repas, généralement, il existe un surcoût, mais qui est limité par divers moyens. Par exemple, une forte sensibilisation est exercée sur le gaspillage. La composition et la fréquence des divers menus influence également le prix du repas, notamment avec la proportion de viande. Ensuite, les aides financières pour les clients sont propres aux établissements. Certaines entreprises proposent une aide pour leurs employés. Cependant, en général, A Pro Bio accompagne la restauration scolaire. Celle-ci dépend du département ou de la région, qui peuvent avoir leurs propres politiques à ce sujet.

Enfin, pour améliorer la restauration collective durable, c'est l'implication des acteurs qui est prépondérante. Producteurs et élus sont évidemment importants, mais les diététiciens et enseignants sont eux aussi sollicités pour sensibiliser les consommateurs. Autrement, le manque de dynamisme entraînerait l'épuisement des équipes.

G. Rôles, avantages et difficultés des différents acteurs

Les acteurs de la restauration collective durable sont nombreux. Le tableau ci-dessous synthétise les missions, avantages, risques et difficultés de chaque acteur.

Acteurs	Missions	Avantages	Risques et difficultés
Restaurateur	<p>Sensibilisation</p> <p>Valorisation de sa cuisine et des produits locaux de saison</p>	<p>Le restaurateur retrouve les pratiques réelles de la cuisine. Métier plus plaisant</p> <p>Pour les établissements privés (restaurant d'entreprise, société de restauration) : davantage de souplesse : non soumis au code des marchés publics pour le choix des produits</p>	<p>Préparation pouvant être plus longue</p> <p>Organisation et logistique plus complexe</p> <p>Risque de démultiplication des fournisseurs</p> <p>Souvent un manque de lien entre les acteurs de l'offre et de la demande</p> <p>Multiplication du nombre de livraisons</p> <p>Gestion de la conservation des produits</p>
Producteur / Vendeur de produits locaux	<p>Faire découvrir la production locale</p> <p>Faire découvrir les modes de production</p> <p>Sensibilisation</p>	<p>Valorisation du métier d'agriculteur/ cultivateur</p> <p>Connaissance des pratiques des producteurs</p> <p>Production pour la population du territoire</p>	<p>Productions irrégulières : difficultés à faire face aux demandes de quantités importantes afin de ne pas démultiplier les fournisseurs</p> <p>Aucun producteur n'est à l'abri d'une saison défavorable pour les cultures et récoltes et les exploitants sont tributaires du marché économique.</p> <p>Prix de vente trop bas</p>

Acteurs	Missions	Points positifs	Risques et difficultés
Structure d'accompagnement	Aide à la mise en œuvre du projet : accompagnement sur la réglementation, la certification, l'approvisionnement, les marchés et la consommation	Utilisation de la restauration collective comme levier de développement de l'agriculture biologique dans la région	
Diététicien	Sensibilisation Programmation des repas		
Enseignement, pédagogie	Partage des savoirs Sensibilisation au développement durable et à la réduction du gaspillage	Visites de lieux liés à la production et à la consommation locales	
Elus	Soutenir les acteurs locaux Sensibilisation Valorisation de l'identité du territoire Organisation du concept de restauration durable Organisation des aides financières Portage politique du projet : large communication	Réunion des différents acteurs, création de lien social	
Consommateur	Communication et sensibilisation dans son entourage	Responsabilisation Consommation plus responsable Changements de modes de consommation dans d'autres domaines de la vie quotidienne	Tout le monde n'accepte pas de changer de mode de consommation du jour au lendemain et de payer un peu plus cher. Budget alimentaire à augmenter au détriment d'autres dépenses

H. Comment concilier qualité et moindre coût ?

Les recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) pèsent lourd dans les choix des repas. Au vu des problèmes d'obésité, de diabète, de pathologies cardiovasculaires, etc., il est essentiel de revoir la qualité nutritionnelle des repas proposés (Par exemple : diminuer les glucides, introduire davantage de fruits, diminuer les grammages de protéines animales, augmenter l'apport en laitages et les protéines végétales et utiliser des produits bruts frais en entrée et en dessert, etc.)

Il est aussi important d'éduquer les gens aux goûts, qui sont un peu différents de ceux de la restauration collective non bio.

Afin de donner une idée du prix d'un repas en restauration collective responsable en fonction de sa composition, voici trois exemples issus d'un colloque organisé par A Pro Bio²² :

- Salade de crudités, humos, pâtes demi-complètes aux légumes et au thon, clafoutis aux pommes et aux amandes : coût estimé à **1,81€**
- Soupe de chou-fleur aux lentilles corail, riz demi-complet et poulet à l'indienne, salade de fruits de saison aux amandes : coût estimé à **1,45€**
- Taboulé de quinoa (ou version originale et de terroir en mixant finement du chou-fleur avec persil, légumes, céréales complètes), gratin de brocolis au jambon, flan à la noix de coco (le quinoa a été introduit en Maine et Loire français suite à une demande qui avait été mise en évidence) : coût estimé à **1,65€**

Un menu végétarien bio coûte moins cher qu'un repas classique de moins bonne qualité et avec de la viande. Cependant, imposer un menu végétarien ne se ferait pas, mais il est possible de réduire la quantité de viande et d'ajouter une base céréale demi-complète.

²² Exemples de repas : <http://www.aprobio.fr/apb/docs/actescolloque4.pdf>

12. Aménagement du terrain du projet

A. Etat du terrain du projet

Les travaux sont suspendus depuis plus de trois ans et l'état du bâtiment s'est fortement dégradé depuis. Aucun raccordement au réseau n'est fait. Il n'y a pas de site pollué à proximité du site d'étude²³. Aucun site n'est classé Seveso à proximité du terrain, ni dans la ville de Saint-Pol-sur-Ternoise²⁴.



*Etat du terrain de la construction. A gauche : la construction, en arrière-plan : zone industrielle.
Photo : Anne-Claire Patinier, 12/03/2017.*

B. Rénovation du bâtiment et du terrain du projet

Suite à cet état du bâtiment, les conseils d'un entrepreneur dans le domaine du bâtiment m'ont permis de déterminer qu'est ce qui pouvait être gardé ou non.

L'essentiel du bâtiment est encore en état convenable. Cependant, une partie de la toiture est abîmée, mais elle a une architecture typique des restaurants Mc Donald's. Il vaut mieux réduire la ressemblance avec l'ancien usage auquel était destinée la construction. C'est pourquoi, la toiture sera modifiée. En outre, dans la volonté de réaliser une construction respectueuse de l'environnement, on pourra réaliser une toiture végétalisée.

Par ailleurs, on peut augmenter la surface du bâtiment pour augmenter la capacité d'accueil.

L'aspect visuel rappelle donc encore le bâtiment du Mc Donald's, tout en ayant des aspects nouveaux qui marquent l'identité du nouvel espace de restauration.

Il y aura également la construction d'un parking, en sachant qu'à quelques minutes à pied se trouvent également les parkings des zones industrielle et commerciale.

On pensera également à aménager une petite zone de verdure devant le bâtiment.

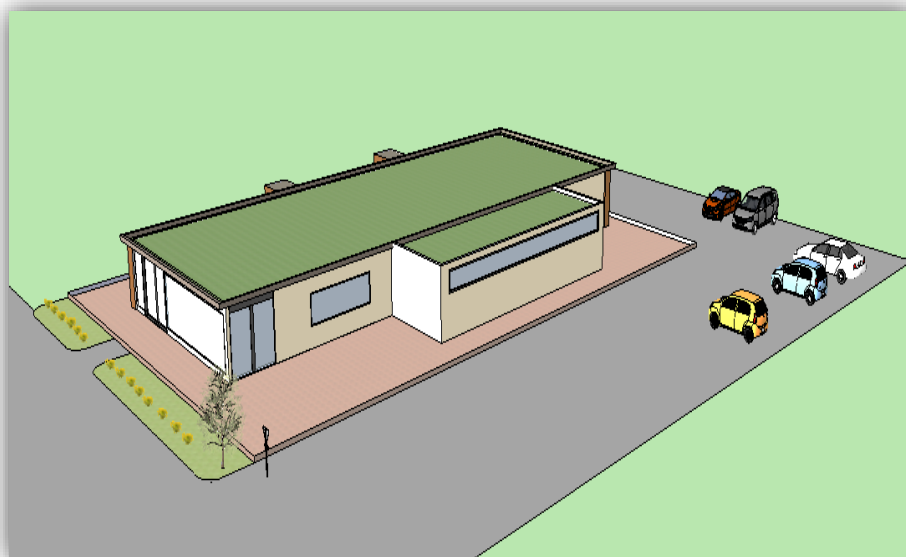
²³ D'après Infoterre.brgm.fr

²⁴ D'après installationsclassees.developpement-durable.gouv.fr

Ci-dessous, voici la modélisation du nouveau bâtiment, effectuée sur SketchUp.



*Nouvel aménagement du bâtiment de restauration collective durable. Vue de haut du côté de la route.
Réalisation : SketchUp : Anne-Claire Patinier*



*Nouvel aménagement du bâtiment de restauration collective durable. Vue de haut du côté du parking.
Réalisation : SketchUp : Anne-Claire Patinier*



*Nouvel aménagement du bâtiment de restauration collective durable. Vue de l'arrière du bâtiment.
Réalisation : SketchUp : Anne-Claire Patinier*

13. Un aménagement qui nécessite l'amélioration de l'entrée de ville.

Comme il a été vu précédemment, l'entrée nord de la ville se fait au niveau de routes très fréquentées par les automobilistes.



*Entrée Nord de Saint-Pol-sur-Ternoise.
Photo: Anne-Claire Patinier. 12/03/2017*

Le SCoT du Pays du Ternois recommande une mise en valeur de l'entrée de ville²⁵, notamment pour l'entrée Nord de Saint-Pol-sur-Ternoise.

²⁵ Document d'Orientation et d'Objectifs – SCOT du Pays du Ternois, 2015. p.59

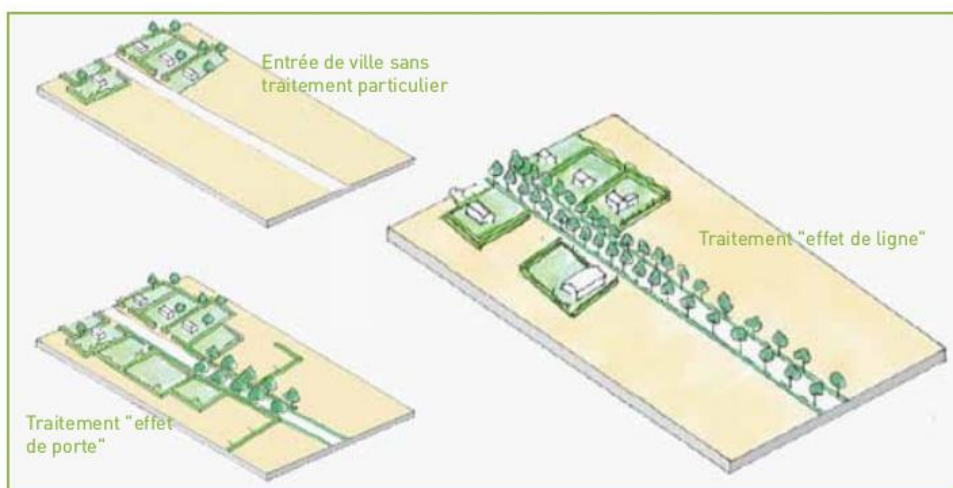


Illustration du principe de mise en valeur de l'entrée de ville

Illustration non opposable - Dessins extraits de l'étude Paysage AULA

Source : SCoT du Pays du Ternois, 2015

D'après le SCoT, la zone industrielle au nord de la ville nécessite une requalification urbaine, architecturale et paysagère et :

« Tout projet d'implantation de construction, y compris à vocation agricole, situé en entrée de ville ou de village, recherche à minimiser son impact paysager et intègre une réflexion sur la mise en valeur de l'entrée (aménagements paysagers, qualité de vie architecturale...²⁶ »

De plus, le SCoT énonce qu'« Il convient d'assurer le traitement qualitatif des espaces de transition entre espaces bâti et non bâti (à caractère agricole ou naturel) avec des plantations de haies et d'arbres d'essences locales.²⁷ »

Ci-dessous, voici une idée du résultat de la mise en valeur de l'entrée Nord de la ville, à proximité du terrain d'étude. On pourra verdir la zone et la fleurir en cohérence avec le caractère agricole de cette entrée de ville. Ainsi, les fleurs seront laissées à l'état sauvage.



*Entrée Nord rénovée de Saint-Pol-sur-Ternoise.
Réalisation: Anne-Claire Patinier*

²⁶ Document d'Orientation et d'Objectifs – SCoT du Pays du Ternois, 2015. p.57

²⁷ Document d'Orientation et d'Objectifs – SCoT du Pays du Ternois, 2015. p.59

La route reliant la zone commerciale et le terrain d'étude est très fréquentée. L'accès piéton pour relier les deux endroits manque de sécurisation. La création d'une activité sur le terrain contenant l'actuelle construction induirait alors un aménagement piéton voire cycliste également.



*Etat de l'accès piéton entre la zone commerciale existante et le terrain d'étude.
Photo : Anne-Claire Patinier, 12/03/2017.*

Voici donc une idée du réaménagement des bordures de la route : il s'agira d'en améliorer l'aspect visuel et de faciliter l'accès aux piétons et cyclistes.



Etat de l'accès piéton rénové entre la zone commerciale existante et le terrain d'étude. Réalisation : Anne-Claire Patinier

14. Vers un développement plus large du Nord de la commune ?

La construction de cet espace de restauration, éloignée de 500 mètres de la zone commerciale présente, pourrait à l'avenir se relier à celle-ci par l'implantation d'autres activités commerciales. Notamment, une friche est présente entre le terrain d'étude et la zone commerciale et pourrait être aménagée à l'avenir. Elle nécessite toutefois des opérations de désamiantage.



Friche située entre la zone commerciale et le terrain d'étude. Photo : Anne-Claire Patinier, 12/03/2017.

La rénovation du bâtiment en espace de restauration collective responsable représente donc un moteur de développement du Nord de la ville, qui pourra à l'avenir s'étendre davantage. Cette extension se réalisera de façon cohérente avec les objectifs du SCoT et mettra également en valeur le paysage et l'identité du territoire. Plus qu'un simple projet de restauration pour les employés de la zone industrielle et des autres activités aux alentours, et pour les automobilistes de la nouvelle route, ce projet sera également destiné à transformer la zone Nord de la ville de façon durable et profitable à tous.

Conclusion

Suite à l'état des lieux de la commune, on observe que les besoins de création d'emplois et de valorisation de l'identité du territoire de Saint-Pol-sur-Ternoise sont importants afin de redonner à la ville du dynamisme et de faire face au développement des villes situées à ses alentours. La présence de la zone industrielle d'importance régionale et de la zone commerciale voisine, sont des atouts majeurs de la ville qui méritent d'être valorisés.

L'aménagement du bâtiment actuellement à l'abandon depuis trois ans permettrait de développer l'activité à l'entrée Nord de la ville, ce qui profiterait progressivement à l'essor des deux zones industrielle et commerciale, et aux nombreux usagers de la nouvelle route qui contourne la ville.

En plus des activités industrielles et commerciales de Saint-Pol-sur-Ternoise, le « poumon vert de l'Artois » que constitue le Pays du Ternois est un milieu où l'activité agricole est importante et nécessite d'être valorisée pour les acteurs de la production, en particulier locale, ainsi que de la vente. L'attractivité touristique peut également être renforcée, notamment par la création d'établissements de restauration, peu présents sur le territoire.

Ainsi, la réunion de ces différents besoins et opportunités pour la ville peut mener, comme le montre le projet présenté dans ce dossier, à la mise en valeur des acteurs locaux dans le cadre d'un espace de restauration collective responsable. Si la mise en place d'un tel équipement pour la ville nécessite une organisation pouvant être complexe, la volonté et l'application des acteurs, notamment le soutien des élus, sont les moteurs essentiels pour mener à bien la création du restaurant collectif. Ce dernier serait profitable en particulier aux employés de la ville, surtout des zones industrielle et commerciale et des usagers de la route. Ce type de restaurant favorise la consommation plus responsable, la réduction de la pollution, et représente un soutien aux professions liées à la production locale, qui doivent faire face aux pressions sur les prix et à l'importance des grandes surfaces.

La mise en place de ce projet présenterait l'atout majeur qu'est la réunion de nombreux corps de métiers, ce qui permettrait l'échange de savoir-faire et le développement d'une économie locale où tous les citoyens se sentent acteurs de leur territoire.

Annexes

Annexe 1 Fiche de lecture :

Broaweys Xavier, Chatelain Paul, *Étudier une commune : Paysages, territoires, populations, sociétés*, Edition Armand Colin, 2011, 320 p.

Cet ouvrage pédagogique expose les méthodes d'analyse et d'étude de territoires, en particulier à l'échelle de la commune. Il propose des approches diverses du territoire communal. A travers ces nombreux thèmes traités, tels que la démographie, l'évolution du paysage rural, la protection du patrimoine, l'emploi ou encore les enjeux locaux de l'environnement, il explique les différents outils nécessaires et la marche à suivre pour les exploiter, le tout permettant une étude organisée et pertinente des différentes thématiques. Il précise la façon d'utiliser ces outils afin de connaître les astuces et pièges à éviter pour une étude pertinente.

Ce livre m'a permis d'avoir une vue d'ensemble sur les thématiques à traiter ou à ne pas traiter selon le sujet de mon projet individuel, pour réaliser une étude complète et cohérente de ma commune d'étude.

En plus de fournir la méthode d'analyse, il détaille les termes et notions à connaître. Les explications sont claires et très compréhensibles. L'ouvrage permet d'acquérir des connaissances générales sur des thèmes divers. A titre d'exemple, il explique clairement comment fonctionnent les impôts dans la commune, chose que je n'utiliserai pas forcément pour l'étude de ma commune, mais qu'il est toujours utile de connaître pour étudier les revenus de la population. De plus, il donne de nombreux sites qui m'étaient inconnus et qui proposent de nombreuses données et statistiques sur les communes. Si ceux-ci ne me servent pas forcément pour ce projet, ils pourront m'être très utiles pour de futurs travaux.

Cet ouvrage datant de 2011, certaines méthodes d'analyse ont depuis connu une amélioration due notamment à la technologie. Ainsi, certaines techniques proposées, notamment pour la réalisation à la main de cartes ou de graphiques, ne sont pas forcément adaptées à mon travail de l'étude de la commune. De plus, les auteurs expliquent où se rendre exactement sur les sites internet. Aujourd'hui, certains de ces sites ne fonctionnent plus comme il y a six ans.

Annexe 2 Fiche de lecture :

Maréchal Gilles, Les circuits courts alimentaires : Bien manger dans les territoires, educagri, 2008, 213 p.

Cet ouvrage a pour objet l'étude des circuits courts alimentaires aux échelles régionale, nationale et mondiale, sous différentes formes : des points de vente collectifs à la restauration collective en passant par les marchés ou encore la vente de paniers. Il décrit le fonctionnement des circuits courts alimentaires et ce qu'ils représentent dans la vie sociale, économique et écologique du territoire et dans l'évolution de notre alimentation.

De nombreux avantages sont cités, parmi lesquels le principal est le fait que les circuits courts favorisent les liens entre producteurs et consommateurs, ce qui incite une confiance accrue quant à l'origine des produits que nous mangeons. Consommer de façon alternative passe par plusieurs conditions. Tout d'abord, cela requiert une augmentation considérable de la population active dans les secteurs agricole et agroalimentaire. Le fonctionnement de la production étant changé pour une production plus locale, l'espace est lui aussi modifié. D'un point de vue économique, les circuits courts alimentaires soutiennent l'économie locale mais les repas demandent davantage de temps de préparation ; ainsi, le prix des aliments est augmenté. Une augmentation de la part de l'alimentation dans le budget des ménages, qui fait partie d'un changement de mode de consommation, est donc nécessaire.

Concrètement, la lecture de ce livre m'a permis de découvrir les circuits courts sous tous leurs aspects, d'acquérir et de traiter des notions particulières importantes pour mon projet. Par exemple, les circuits courts présentent de nombreux avantages du point de vue de l'empreinte écologique, mais celle-ci nécessite d'être bien évaluée car circuit court ne rime pas systématiquement avec une empreinte écologique réduite. De plus, les instructions données au cours des pages permettent de concrétiser mon projet en prenant connaissance des avantages, risques et inconvénients des circuits courts alimentaires, en particulier de la restauration collective à base de produits locaux. En plus d'élargir mes connaissances sur la restauration collective durable qui fait l'objet de plusieurs chapitres, j'ai pu découvrir d'autres fonctionnements de circuits courts : les points de vente collectifs, les AMAP, etc.

Notons toutefois le manque de données statistiques pour l'évaluation de la place des circuits courts alimentaires tant dans l'économie que dans son évolution et l'attrait des consommateurs. Ce livre datant de 2008, les données ont évolué mais elles restent globalement cohérentes avec la réalité actuelle. Enfin, changer d'habitudes alimentaires en consommant local peut mener à modifier d'autres habitudes de consommation. Cela remet en cause nos pratiques quotidiennes



Annexe 3 Exemple de buffet de restauration à base de produits locaux.
agriculture.gouv.fr



Annexe 4 Inspiration de l'aménagement intérieur d'un restaurant
Agence de design dans l'agencement d'Hylt, Nantes.
<http://agencehylvlt.tumblr.com/post/124002470624/inspiration-restaurant-agencer-un-bar-a>

Annexe 5 VAN KOTE Gilles. « La « haute qualité environnementale » étendard des nouveaux centres commerciaux » *Le Monde*, 29/10/2008, 1 page.

Annexe 6 CERDEIRO Christine. « Dans les coulisses de la ferme des 3 pommes » *L'Echo de la Lys*, 08/09/2016, p.26-27.

Annexe 7 BECKING Claire. Elaboration d'un système de restauration scolaire en accord avec la production locale, dans quatre communes de Charente Maritime (17), Projet Individuel – Ecole Polytechnique de l'Université de Tours, Département Aménagement. 2010

Bibliographie

Ouvrages imprimés

- Broaways Xavier, Chatelain Paul, *Étudier une commune : Paysages, territoires, populations, sociétés*, Edition Armand Colin, 2011, 320 p.
- Maréchal Gilles, *Les circuits courts alimentaires : Bien manger dans les territoires*, educagri, 2008, 213 p.

Ouvrages électroniques

- Cahier des charges - Réalisation d'un bilan carbone, Pays du Ternois, 2012, SCoT Ternois.
<http://www.cc-vertescollines-saintpolois.fr/IMG/pdf/CCTP.pdf>
- Schéma de Cohérence Territoriale du Pays du Ternois, 2015
<http://www.paysduternois.eu/content/view/386/412/>
- Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt. Guide pratique : Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective. Novembre 2014
http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1506-al-gui-restaucoll-bd_0.pdf
- A Pro Bio. Fiche Fondements politiques
<http://www.aprobio.fr/apb/docs/fichfondements.pdf>
- Actes du colloque « Restauration collective : comment introduire des produits bio dans les menus ? », Intervention de Brigitte MERCIER-FICHAUX -"Comment limiter le surcoût lié au Bio en respectant le GEMRCN et le PNNS ?
<http://www.aprobio.fr/apb/docs/actescolloque3.pdf>
- A Pro Bio. Recueil d'expériences et de bonnes pratiques : *L'approvisionnement de la restauration collective en circuits courts de proximité dans le Nord-Pas de Calais* Juin 2012
http://www.aprobio.fr/apb/docs/Guide_RC_en_circuits_courts_APROBIO.pdf
- ADEME. Alimentation et environnement : *Champs d'Actions pour les professionnels*, Octobre 2016
http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/8574_alimentation_et_environe nment_clespouragir_17x24web.pdf
- Marie Bouchez. Retours d'expériences sur l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux, 1^{er} décembre 2011
www.aprobio.fr/apb/docs/colloque_01_12_11_diaporama_APROBIO.pdf

- A Pro Bio. Actes du colloque : « *Restauration collective : comment introduire des produits Bio dans les menus ?* » - 19 mai 2011
<http://www.aprobio.fr/apb/docs/actescolloque4.pdf>
- Fondation pour la nature et l'Homme, CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural). Guide de la restauration collective responsable à l'attention des collectivités et des entreprises. 2011
http://www.restauration-collectiveresponsible.org/sites/default/files/guide_rcr_fnh2010.pdf
- Une dynamique locale profitable à toute la collectivité, *Des produits biologiques locaux en restauration collective*
<https://www.devlocalbio.org/wp-content/uploads/2014/07/fiche-Restau-Co-sauf-sche%CC%81maBD.pdf>

Sites web consultés

- Cartes France
http://www.cartesfrance.fr/carte-france-ville/population_62119_Bethune.html
http://www.cartesfrance.fr/carte-france-ville/population_62767_Saint-Pol-sur-Ternoise.html
http://www.cartesfrance.fr/carte-france-ville/population_62178_Bruay-la-Buissiere.html
- INSEE
 - http://www.cartesfrance.fr/carte-france-ville/population_62119_Bethune.html
 - http://www.cartesfrance.fr/carte-france-ville/population_62767_Saint-Pol-sur-Ternoise.html
 - http://www.cartesfrance.fr/carte-france-ville/population_62178_Bruay-la-Buissiere.html
 - <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=COM-62178>
 - <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=COM-62767>
 - <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=COM-62119>
 - <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2044418?sommaire=2133795&geo=UU2010-00752>
 - <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-62767#chiffre-cle-3>
 - <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1563383>
 - <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-62767>
 - <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-62119>
 - <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-62178>
 - <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/cog/unite-urbaine/UU201000752-bethune>
 - <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2044418?sommaire=2133795&geo=UU2010-00752>
- Data France
<https://datafrance.info/saint-pol-sur-ternoise-62130>
- Ternois tourisme
[http://www.ternois-tourisme.com/fr/ou-manger/restauration-rapide?classifications\[\]=&classifications\[\]=6858&classifications\[\]=&classifications\[\]=&free_search\[\]=communes_noms-SAINT-POL-SUR-TERNOISE](http://www.ternois-tourisme.com/fr/ou-manger/restauration-rapide?classifications[]=&classifications[]=6858&classifications[]=&classifications[]=&free_search[]=communes_noms-SAINT-POL-SUR-TERNOISE)

- Site de la ville de Saint-Pol-sur-Ternoise
<http://www.saintpolsurternoise.fr/siteville/index.php?page=actu>
- Restauration collective responsable :
<http://www.restauration-collective-responsable.org/content/pourquoi-une-restauration-collective-responsable>
- Chaîne YouTube « Qu'est-ce que la démarche « Mon Restau Responsable » , fondation Nicolas Hulot
https://www.youtube.com/watch?list=PLh-7obE3XQ5hw0hyacAsOc7PLMneP7-N&v=Eo7AZvPE_MA
- Resto co Aquitaine :
<http://www.restocoaquitaine.com/restauration-collective/definition-et-fonctionnement-des-services-de-restauration-collective>
- Installations classées :
<http://www.installationsclassees.developpement-durable.gouv.fr/>
- Info Terre :
<http://infoterre.brgm.fr/viewer/MainTileForward.do>

35 allée Ferdinand de Lesseps
BP 30553
37205 TOURS Cedex 3

Sous la Direction de M. Christophe DEMAZIERE

PATINIER Anne-Claire
Projet Individuel
2016-2017

Réaménagement d'un bâtiment abandonné en espace de restauration collective durable

Saint-Pol-sur-Ternoise (62)

La petite ville de Saint-Pol-sur-Ternoise, située dans un des milieux les plus ruraux et agricoles du Pas-de-Calais, nécessite une valorisation de son identité et la création d'emplois. La présence d'une zone industrielle d'importance régionale à proximité d'une petite zone commerciale au Nord de la commune représente une opportunité majeure de développement économique. On y trouve également une construction inachevée d'un bâtiment, située de façon stratégique, à proximité de ces zones et d'une nouvelle route contournant la ville et très fréquentée. La rénovation de ce bâtiment pour y implanter une activité permettrait l'essor des activités au Nord de la commune. D'autre part, la commune et le Pays du Ternois auquel elle appartient nécessitent un développement des offres de restauration. Au vu du caractère agricole du territoire, de la présence de nombreux employés à proximité, et des nombreux véhicules fréquentant la nouvelle route, la requalification du bâtiment préexistant en un espace de restauration collective responsable, à base de produits locaux, pourrait être un premier élément de revalorisation de la ville et de ses alentours, en quête d'emplois et d'authenticité.

Mots clés : Production locale – environnement – restauration – rural - emploi