

# **Compte-rendu 5ème réunion du Groupe Résilience Alimentaire Locale**

Mardi 2 mars 2021, 20h - 22h

Présents : Valérie, Damien, Clément (secrétariat)

Excusés : Marc, Corinne, Thomas Lenoir

## **Conseil de développement**

Valérie devait jeudi 4 mars avoir une réunion du groupe de travail sur l'agriculture du conseil de développement, mais elle a été repoussée d'une semaine. Cette réunion fait partie d'un cycle de 3 réunions jusqu'au 8 avril dont le but est d'aboutir à un début de proposition pour le PAT.

## **Formation des élus par Linou**

Le nombre d'élus inscrits est de 6, nous avons jusqu'à la fin de la semaine pour prendre des inscriptions (Thomas Lenoir centralise).

Il reste 4 places possible. Damien va relancer les quelques élus qu'il connaît. Un partage d'expérience sur le démarchage des élus motive Clément à contacter le maire de Méricq demain.

Suite au mail de Stephane Linou, le défi locavore ne nous intéresse pas outre mesure. C'est d'avantage aux personnes en lien direct avec les élus de mettre en place ce défi. Il n'est pas urgent de l'organiser.

## **PAT**

Damien et Valérie se sont vus samedi pour regarder les documents relatifs au PAT. Ils ont étudié le PAT du « Pays du Châteaux » qui regroupe 50 fiches d'action sur 5 thématiques différentes.

L'idée était aussi de comparer les objectifs du PAT tels que présentés sur le site du ministère de l'agriculture et les actions préconisées par les Greniers d'Abondance (« voies de Résilience »). La conclusion de ce travail mené par Damien est que quasi tous les objectifs du PAT sont repris par les GA mais l'inverse n'est pas vrai : des voies de résilience des GA ne rentrent pas dans des objectifs officiels des PAT (par exemple l'idée de manger plus végétal). L'enjeu serait de faire intégrer les voies de résilience des GA dans les objectifs du PAT Pays du Béarn via le conseil de développement.

Valérie a fait passer à Jean-Marc Grussaute (coordinateur de son groupe agriculture du codev) le rapport des GA et le PAT du Pays des Châteaux mais Jean-Marc n'a, à ce jour, rien transmis aux membres du groupe. Espérons qu'il le fasse plus tard, à suivre...

La conclusion de la discussion est qu'il faut développer un argumentaire solide et convainquant en se basant sur les objectifs officiels des PAT. L'essentiel de l'argumentaire consiste à reprendre les infos, idées et chiffres du doc « Vers la résilience alimentaire » des Greniers d'abondance mais retravaillés pour répondre aux objectifs officiels des PAT au nombre de 8 et listés dans l'annexe ci-dessous. L'idée est que Valérie et Damien puissent avoir des billes au Conseil de Développement pour faire passer les idées.

Dans l'annexe ci-dessous, Damien a commencé à indiquer à quelles voies de résilience des GA correspondent les objectifs officiels du PAT.  
Il est envisagé que les membres du GRAL se répartissent les objectifs du PAT et rédigent les argumentaires/propositions correspondantes.

En parallèle, Damien va tenter de faire un comparatif des actions du PAT du Pays des Châteaux avec les actions proposées par les GA.

## **Fin de la réunion 21h40**

**Prochaine réunion** : le mardi 6 avril. Il n'y a pour le moment aucun candidat pour le secrétariat et la facilitation.

## **ANNEXE**

Dans le document officiel de présentation des projets alimentaires territoriaux (PAT) par le ministère de l'agriculture, les PAT ont pour objectifs de :

1. structurer et consolider des filières dans les territoires, et rapprocher l'offre et la demande,
2. maintenir la valeur ajoutée sur le territoire,
3. contribuer à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles,
4. développer la consommation de produits locaux et de qualité,
5. valoriser un nouveau mode de production agroécologique, dont la production biologique,
6. préserver l'eau et les paysages,
7. lutter contre le gaspillage alimentaire,
8. avoir une dimension sociale : éducation alimentaire, création de liens, accessibilité sociale, don alimentaire, valorisation du patrimoine.

### Correspondance Objectifs du PAT / Voies de résilience alimentaire des GA :

1. voie n°9
2. non évoqué par les GA
3. voies n°1 et 2
4. voie n°10, action n°2
5. voie n°7
6. voie n°5
7. voie n°10, action n°3
8. non évoqué par les GA

### VOIES DE RESILIENCE ALIMENTAIRE (Les Greniers d'Abondance)

#### **1. Augmenter la population agricole**

1. Réaliser un diagnostic et une veille foncière sur les projets de cession
2. Accompagner les transmissions en soutenant et regroupant les acteurs et réseaux locaux
3. Mettre en réserve du foncier et donner la priorité systématique à l'installation
4. Mettre à disposition le foncier disponible

5. Acquérir du foncier en propre
6. Développer le test d'activités visant à faciliter la création d'une entreprise agricole par des porteurs de projet souvent non issus du monde agricole.

## **2. Préserver les terres agricoles**

1. Observer le foncier agricole pour connaître et limiter son artificialisation
2. « Éviter » : protéger les terres agricoles
3. « Réduire » : concentrer l'aménagement au sein des espaces déjà artificialisés
4. « Compenser » pour atteindre zéro artificialisation nette

## **3. Favoriser l'autonomie technique et énergétique des fermes**

1. Sensibiliser les agriculteurs à l'autonomie technique
2. Favoriser le développement d'un réseau local d'artisans-constructeurs d'outils agricoles
3. Développer la mutualisation de l'agroéquipement en soutenant les coopératives d'utilisation du matériel agricole (CUMA)
4. Former les agriculteurs aux pratiques économes en énergie
5. Encourager l'autoproduction d'énergie sur le territoire

## **4. Diversifier les variétés cultivées et développer l'autonomie en semences**

1. Favoriser l'installation de semenciers professionnels sur le territoire
2. Soutenir et accompagner le développement des maisons des semences paysannes
3. Investir dans la recherche participative pour développer de nouvelles variétés adaptées aux conditions locales et aux besoins des agriculteurs
4. Sensibiliser et former les agriculteurs
5. Structurer des filières de valorisation pour assurer des débouchés aux variétés locales

## **5. Adopter une gestion intégrée de la ressource en eau**

1. Faire un état des lieux de la ressource en eau et de son évolution pour fixer des objectifs de réduction de la dépendance du territoire à l'irrigation
2. Accompagner financièrement et techniquement l'évolution des exploitations vers des cultures moins dépendantes de l'irrigation
3. Former les agriculteurs à la gestion économe de la ressource
4. Réutiliser pour l'irrigation les eaux usées issues des stations d'épuration

## **6. Evoluer vers une agriculture nourricière**

1. Faire un diagnostic pour évaluer la capacité nourricière d'un territoire
2. Favoriser la diversification des productions agricoles du territoire
3. Utiliser la commande publique en restauration collective pour soutenir certaines productions
4. Développer l'agriculture urbaine et périurbaine
5. Encourager l'autoproduction par les citoyens

## **7. Généraliser l'agro-écologie**

1. Réaliser un diagnostic des pratiques agricoles sur le territoire, et fixer des objectifs d'amélioration
2. Sensibiliser, former et soutenir les agriculteurs dans le développement de l'agroécologie
3. Protéger et développer massivement les infrastructures forestières et paysagères
4. Encourager l'agriculture biologique et les productions sous label

## **8. Développer des outils locaux de stockage et de transformation**

1. Réaliser un état des lieux des unités et des filières de transformation existantes
2. Favoriser le développement des outils de transformation et de stockage

3. Utiliser la commande publique en restauration collective
4. Relocaliser toute une filière (depuis la production jusqu'à la transformation et la commercialisation)

### **9. Simplifier et raccourcir la logistique et l'achat alimentaire**

1. Prendre en compte l'alimentation dans la planification urbaine
2. Construire des plates-formes mutualisées de distribution pour les producteurs du territoire
3. Développer les circuits courts
4. Favoriser l'installation d'espaces de vente de proximité
5. Développer des solutions logistiques du « dernier kilomètre »

### **10. Manger plus végétal**

1. Restauration collective : place aux protéines végétales !
2. Restauration collective : privilégier les produits locaux et de qualité
3. Restauration collective : diminuer le gaspillage alimentaire
4. Sensibiliser le grand public à l'évolution des régimes alimentaires

### **11. Recycler massivement les nutriments**

1. Faire des établissements publics des exemples en matière de recyclage des excréments
2. Installer des équipements de récupération des excréments
3. Structurer une filière de valorisation agricole des excréments humains sur le territoire
4. Recycler les biodéchets

## PAT du Pays des Châteaux :

### **A- Maintenir une diversité agricole garante d'une richesse paysagère**

*Renforcer l'action foncière et encourager l'emploi et l'installation agricole*

Action n°1 : Sensibiliser/former les élus aux leviers d'action maintenant ou diversifiant l'activité agricole (installation, transmission, action foncière)

Action n°2 : Constituer des réserves foncières pour les collectivités, à destination de projets alimentaires tournés vers le territoire

Action n°3 : Encourager la reconquête des parcelles en déprise agricole sur des terrains à finalité alimentaire

Action n°4 : Densifier les villes et villages en construisant sur les zones déjà artificialisées

Action n°5 : Encourager des installations viables dans la logique du PAT

Action n°6 : Donner envie d'être agriculteur et accompagner la professionnalisation

### **B- Développer une filière alimentaire locale pourvoyeuse d'emploi**

*Mutualiser les outils pour favoriser l'emploi sur le territoire*

Action n°1 : Conforter et communiquer sur le dispositif TransVaLoire

Action n°2 : Développer des solutions de ressources humaines dans les métiers de l'alimentation en tension

*Développer des outils de transformation*

Action n°3 : Créer un abattoir mobile

Action n°4 : Créer une légumerie dans chaque bassin de vie du Département

Action n°5 : Remettre en service un moulin pour fabriquer des farines locales

Action n°6 : Créer un espace collectif de transformation des invendus

*Mutualiser la distribution*

Action n°7 : Créer un réseau accompagnant les producteurs vers les débouchés locaux

Action n°8 : Mettre en place une plateforme logistique de commercialisation  
Action n°9 : Créer un réseau de points de vente collectifs  
*Développer des filières alimentaires durables*  
Action n°10 : Développer des filières labellisées  
Action n°11 : Appuyer le développement des filières locales par les circuits longs

### **C- Accompagner la transition alimentaire vers un modèle plus durable**

*Développer une agriculture plus respectueuse de l'environnement sur le territoire*

Action n°1 : Renforcer la formation et l'accompagnement des agriculteurs sur les pratiques vertueuses

Action n°2 : Promouvoir des pratiques innovantes moins consommatrices en eau

Action n°3 : Maintenir un élevage responsable sur le territoire

Action n°4 : Développer l'agriculture périurbaine

*Vers une agriculture bas carbone*

Action n°5 : Aider à structurer une filière locale de protéagineux de consommation humaine ou animale

Action n°6 : Mettre en place un menu végétarien dans les restaurations collectives scolaires

Action n°7 : Développer l'agroforesterie et les haies sur le territoire

Action n°8 : Pérenniser et valoriser de la forêt

Action n°9 : Développer la méthanisation

*Réduire et/ou valoriser le gaspillage agricole et alimentaire*

Action n°10 : Faire de la sensibilisation à l'alimentation une priorité à l'école

Action n°11 : Intégrer la planification dans la préparation des repas

Action n°12 : Valoriser les produits dits « moches »

Action n°13 : Identifier et valoriser les invendus et restes alimentaires

Action n°14 : Développer les poulaillers collectifs

Action n°15 : Mettre en place des frigos en libre-service

Action n°16 : Mettre en place une consigne de bouteilles en verre

### **D- Sensibiliser et rendre accessible une alimentation saine et locale auprès de tous les publics**

*Eduquer au goût la population en la sensibilisant aux produits locaux*

Action n°1 : Organiser des événements pour sensibiliser aux produits locaux tous les consommateurs

Action n°1.1 : Défi Famille à Alimentation Positive

Action n°1.2 : Des recettes à transmettre

Action n°2 : Former aux produits locaux les restaurateurs en restauration collective publique

Action n°3 : Créer un réseau de jardins partagés

*Faciliter l'approvisionnement en produits locaux*

Action n°4 : Mener une enquête auprès des habitants pour mieux connaître leurs besoins

Action n°5 : Implanter des distributeurs automatiques de produits locaux

Action n°6 : Accompagner des initiatives innovantes en matière d'approvisionnement

Action n°7 : Conseiller et accompagner les collectivités pour favoriser les circuits courts dans les marchés publics

*Appuyer la structuration d'une filière de don alimentaire*

Action n°8 : Approvisionner en produits frais et locaux l'aide alimentaire

Action n°9 : Mettre en place des ateliers cuisine à partir de produits locaux et/ou d'invendus

Action n°10 : Développer le glanage

### **E- Mettre en valeur le terroir du Val de Loire pour développer l'image du territoire**

*Travailler sur une destination « Art de vivre » valorisant les produits locaux*

Action n°1 : Créer des circuits « du goût » avec nos châteaux

Action n°2 : Faire de nos habitants les ambassadeurs de notre terroir

Action n°3 : Mettre en valeur les produits locaux lors des manifestations touristiques

*Défendre globalement la restauration traditionnelle*

Action n°4 : Créer un lien entre producteurs et métiers de bouche