

POUR L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION  
LE DÉPARTEMENT AGIT !



**La restauration collective,  
levier d'une politique alimentaire  
pour tous en Saône-et-Loire**



# Projet Alimentaire Territorial (PAT) de Saône-et-Loire

2025/2030





# SOMMAIRE

**Le Département s'engage pour une agriculture et une alimentation de proximité pour tous**..... 4



..... 8

**Utiliser l'approvisionnement local des collèges comme effet levier pour l'ensemble de la restauration collective**

..... 13

**Faciliter l'accès au bien manger pour tous**

..... 17

**Développer et rémunérer les pratiques agricoles résilientes (stockage carbone, agriculture biologique, de conservation des sols, à bas niveau d'intrants, à basse consommation énergétique)**

avec le soutien de



# Le Département s'engage pour une agriculture et une alimentation de proximité pour tous

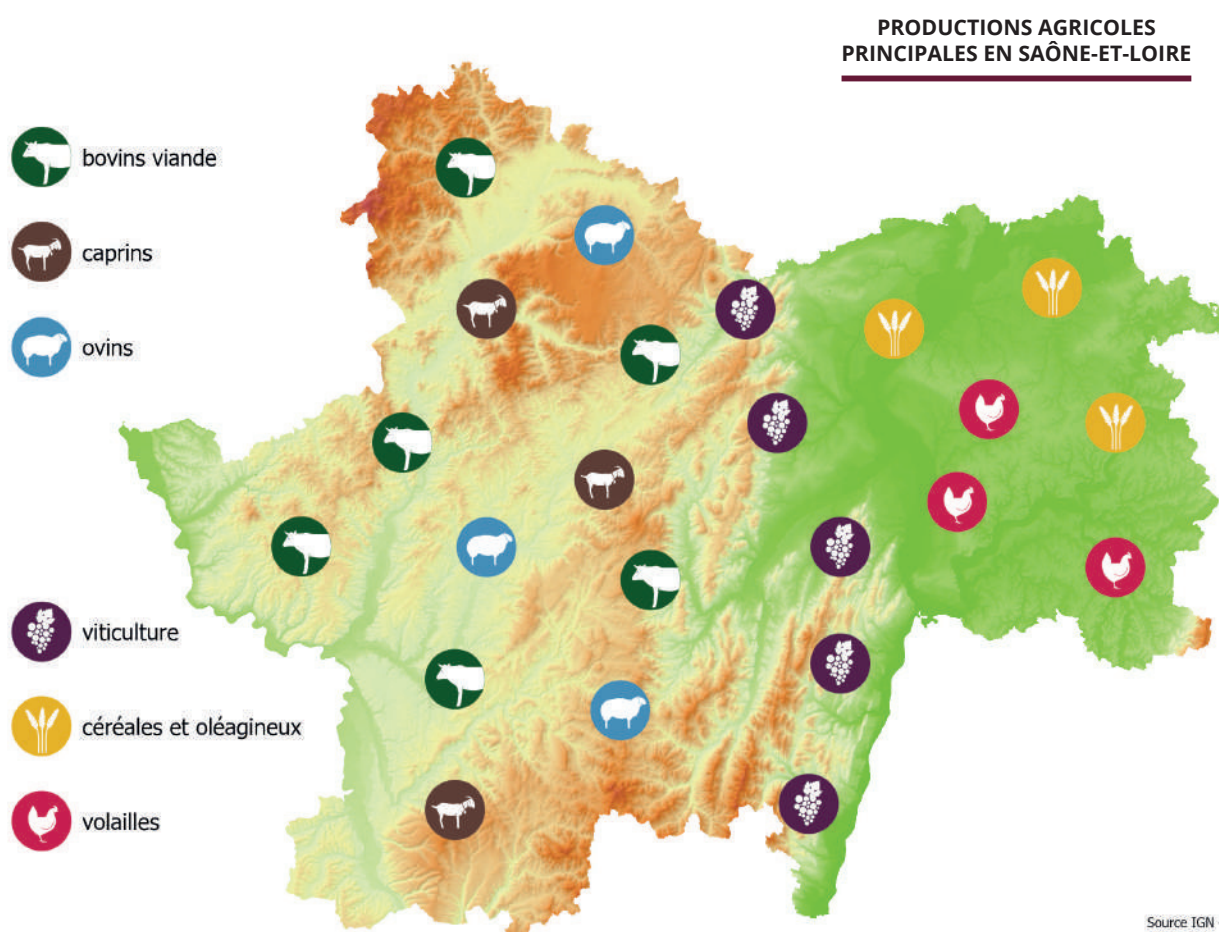
En 2022, le Département de Saône-et-Loire s'est engagé dans une démarche de Projet Alimentaire territorial (PAT) intitulée « La restauration collective, levier d'une politique alimentaire territoriale pour tous en Saône-et-Loire ». Le Département vise à fédérer l'ensemble des acteurs (producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités...) autour d'une stratégie locale de l'agriculture et de l'alimentation. À travers son PAT, le Département a pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou encore l'introduction de produits locaux dans les cantines.

**Objectif : faciliter l'accès à une alimentation locale, saine et de qualité pour tous en Saône-et-Loire.**

## Contexte

### Une agriculture diversifiée à pérenniser

L'agriculture est un secteur majeur pour la Saône-et-Loire : 60% de la surface du département est agricole et 11 000 personnes travaillent comme agriculteurs ou salariés agricoles permanents, soutenues par 18 000 saisonniers. La production est dominée par la viande bovine, les céréales et le vin et complétée par une large diversité de produits, en fonction des secteurs et terroirs.



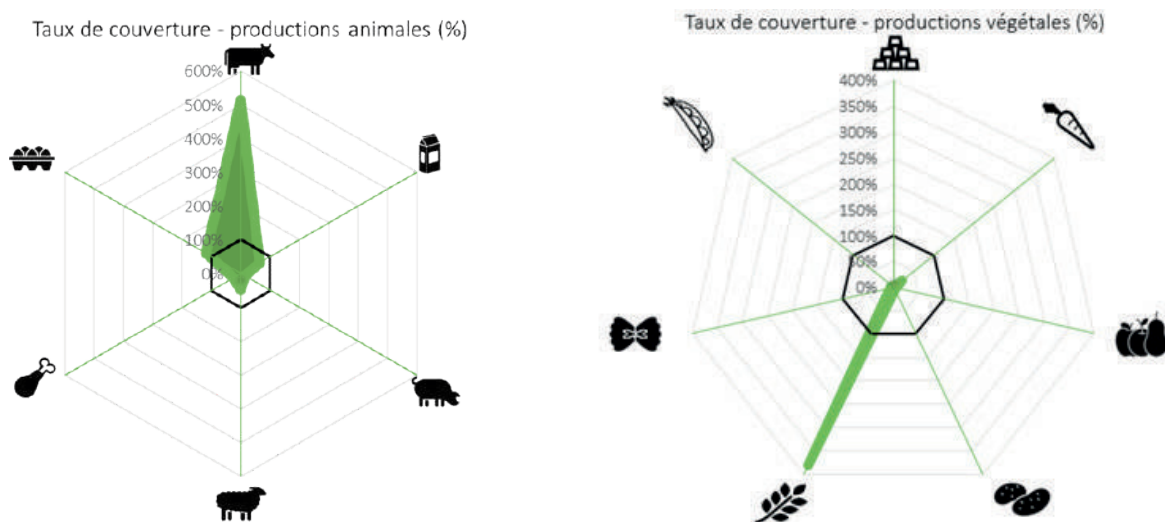
Source IGN - 2023

## L'agriculture fait face à de nombreux défis

- Le renouvellement des générations agricoles : au moins 20% des agriculteurs seront partis à la retraite dans les cinq prochaines années, et environ 20 000 hectares n'ont pas encore de repreneurs
- La contribution à la résilience alimentaire par la diversification des productions et le développement des circuits courts, notamment en restauration collective
- La résilience face au changement climatique et le développement des pratiques agricoles vertueuses

## En théorie

La production de Saône-et-Loire suffit à couvrir les besoins des habitants en viande bovine, œufs et blé meunier (pour le pain), et quasiment en produits laitiers. En revanche, les productions de fruits, de légumes, de volaille, de légumineuses et de blé dur sont insuffisantes.



**TAUX D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE THÉORIQUE SUR DIFFÉRENTES PRODUCTIONS**  
(quantités produites en Saône-et-Loire par rapport aux besoins des habitants)

## Une consommation de produits locaux à soutenir

**70% des 550 000 habitants de Saône-et-Loire consomment principalement dans les grandes et moyennes surfaces et 15% des agriculteurs vendent en circuits courts. L'accès aux produits locaux et de qualité peut être difficile :**

- A cause du prix des produits, pour les personnes à faibles revenus (12% de la population vit sous le seuil de pauvreté)
- A cause des distances à parcourir pour trouver des produits locaux, pour les personnes avec des difficultés de mobilité, notamment les personnes âgées (12,5% de la population a plus de 75 ans)
- A cause du manque d'information sur les produits locaux et où les trouver

**La consommation de produits locaux et de qualité permet de répondre à de nombreux enjeux, notamment :**

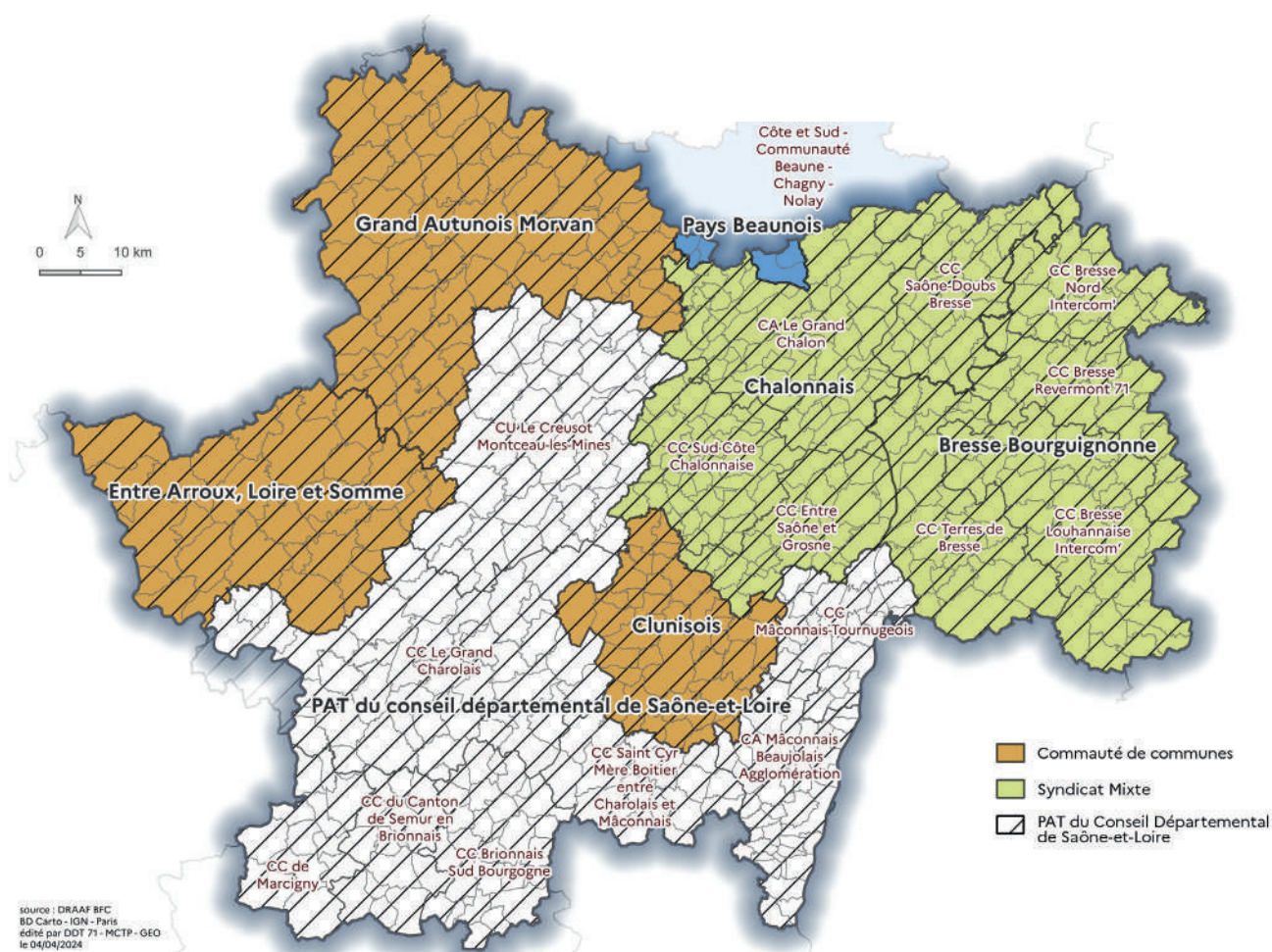
- La sensibilisation à une alimentation saine, locale, de saison et favorable à la santé
- Le renforcement des liens entre agriculteurs et consommateurs sur un territoire
- La lutte contre la précarité alimentaire

La restauration collective est un des leviers pour faciliter l'accès aux produits locaux et de qualité aux enfants, personnes âgées, résidents de foyers ou encore salariés qui mangent en restaurant collectif. Elle représente environ 16 millions de repas par an et pourrait mobiliser jusqu'à 2% de la surface agricole du département.

## Des initiatives locales à accompagner

Les acteurs du territoire portent de nombreuses initiatives pour relocaliser l'alimentation en Saône-et-Loire, notamment au travers des 6 PAT locaux. Le Département anime depuis plusieurs années un réseau alimentation permettant de fédérer les collectivités locales et autres acteurs du territoire autour des enjeux de l'agriculture et l'alimentation et de favoriser les collaborations. Le Département inscrit son PAT dans cette logique d'accompagnement et de complémentarité avec les PAT et stratégies alimentaires locales.

### CARTE DES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX RECONNUS PAR LE MINISTÈRE EN SAÔNE-ET-LOIRE



### Méthode

Depuis 2021, pour élaborer son PAT, le Département concerte l'ensemble des acteurs de l'agriculture et l'alimentation, notamment pour s'assurer de sa complémentarité avec les initiatives locales. Son plan d'action a été co-construit avec les acteurs du territoire, notamment lors d'un forum PAT le 15 juin 2023 et de deux journées de concertation en novembre 2023. Les collectivités locales, organisations agricoles, associations des domaines agricole et social, acteurs de la restauration collective, structures de l'Etat ont ainsi participé à la définition des objectifs et des actions. Le PAT est un projet multi-partenarial qui sera mis en œuvre en étroite collaboration avec de nombreux partenaires au travers de la gouvernance du projet et de groupes de travail opérationnels.

## Plan d'action

Le Plan d'actions du PAT, pour 5 ans, s'articule autour de 4 piliers d'actions, dont 3 confirmés composés de 7 objectifs et de 8 actions.

**FACILITER LE RENOUELEMENT DES GÉNÉRATIONS AGRICOLES ET LA DIVERSIFICATION SUR DES PRODUCTIONS RÉSILIENTES ET/OU MANQUANTES SUR LE TERRITOIRE**



**DÉVELOPPER ET RÉMUNÉRER LES PRATIQUES AGRICOLES RÉSILIENTES**



### Clé de lecture des fiches-actions

Les moyens financiers dédiés aux actions sont évalués comme suit (hors coûts salariaux) :

- € Moins de 100 000 euros sur 5 ans
- €€ Entre 100 000 et 200 000 euros sur 5 ans
- €€€ Plus de 200 000 euros sur 5 ans

**UTILISER L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DES COLLÈGES COMME EFFET LEVIER POUR L'ENSEMBLE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE**



### OBJECTIFS

Mieux connaître les besoins des publics précaires et des personnes âgées pour mieux y répondre

Développer le maillage territorial des commerces de produits locaux et de l'aide alimentaire, sous des formes variées et adaptées

Sensibiliser les habitants aux enjeux et pratiques de l'alimentation saine, locale et de qualité, pour faciliter l'achat, la cuisine et la consommation de produits locaux

**FACILITER L'ACCÈS AU BIEN MANGER POUR TOUS**





## Utiliser l'approvisionnement local des collèges comme effet levier pour l'ensemble de la restauration collective

### ACTIONS

**A / CONTINUER À AUGMENTER LA PART DE PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ DANS LA RESTAURATION DES COLLÈGES, EN RENFORÇANT LES OUTILS DÉJÀ MIS EN ŒUVRE (AGRILOCAL, FORMATIONS...) ET EN EXPÉRIMENTANT DE NOUVELLES SOLUTIONS (GROUPEMENT D'ACHAT...)**

- 9 I **N°01** | Massifier et coordonner les commandes dans les collèges, voire dans des établissements partenaires (EHPAD, écoles, ...)

**B / ACCÉLÉRER L'AUGMENTATION DES PRODUITS LOCAUX DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE, EN IMPLIQUANT DES TERRITOIRES ET DES ÉTABLISSEMENTS AUTRES QUE LES COLLÈGES**

- 10 I **N°02** | Former et accompagner les cuisiniers / gestionnaires pour adapter les pratiques aux produits locaux (ouvert aux établissements hors collèges)
- 11 I **N°03** | Éduquer et sensibiliser : mettre en place et promouvoir des interventions dans les établissements de restauration collective, en lien avec l'alimentation

**C / VISER L'EXEMPLARITÉ DANS LES PRATIQUES D'ACHATS ALIMENTAIRES DU DÉPARTEMENT**

- 12 I **N°04** | Viser l'exemplarité dans les pratiques d'achats alimentaires du Département





## UTILISER L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DES COLLÈGES COMME EFFET LEVIER POUR L'ENSEMBLE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

A / CONTINUER À AUGMENTER LA PART DE PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ DANS LA RESTAURATION DES COLLÈGES, EN RENFORÇANT LES OUTILS DÉJÀ MIS EN ŒUVRE ET EN EXPÉRIMENTANT DE NOUVELLES SOLUTIONS

### ACTION N°01

# 01.

## Massifier et coordonner les commandes dans les collèges, voire dans des établissements partenaires (EHPAD, écoles...)



### Contexte

Depuis plusieurs années le Département s'est engagé à faciliter les achats en produits locaux pour les collèges, notamment au travers du développement de la plateforme Agrilocal et de bonus financiers pour l'achat de produits locaux, mais également par des opérations ponctuelles de dotations et de promotion de produits AOP dans les collèges. Cela a permis une augmentation constante des commandes de produits via Agrilocal, pour atteindre plus de 700 000€ en 2023, soit environ le tiers des approvisionnements des collèges. Plus du quart de ces achats concerne des produits sous signe de qualité (AOP-AOC, agriculture biologique, haute valeur environnementale).

Le Département souhaite poursuivre cette dynamique dans les collèges et l'élargir aux autres établissements de restauration collective, en favorisant les coopérations à l'échelle des bassins de vie, afin de donner accès à de meilleurs produits en restauration collective à différents publics (jeunes enfants, scolaires, personnes âgées, patients hospitaliers, etc.).

Cette action doit avoir un impact positif sur la santé individuelle et collective des habitants du territoire et permettre de lever certains freins comme la logistique, le manque de visibilité, la difficulté des producteurs pour répondre à la commande publique, le manque de produits adaptés.



### Avec qui ?

Département (services collèges, politique agricole, solidarités), Chambre d'Agriculture, BioBFC, Manger bio BFC, EPCI, communes, établissements de restauration collective, grossistes et logisticiens, collectifs de producteurs



### POUR QUI ?

- Établissements de restauration collective et leurs convives : élèves, personnes âgées...
- Producteurs souhaitant vendre à la restauration collective



### QUELS MOYENS ?

- €
- Temps de travail
- Convention(s) de partenariat et/ou suivi de prestation(s)



### Descriptif de l'action

**1. Poursuivre le développement des approvisionnements locaux dans les différents types de restauration collective du département :** collèges, crèches, écoles, lycées, établissements médicaux-sociaux (maternités, hôpitaux, EHPAD, foyers, résidences autonomie...), à travers l'animation d'un réseau, le développement d'Agrilocal, des expérimentations pour coordonner les menus et les commandes entre établissements d'un même territoire

**2. Analyser les problématiques sur la logistique et étudier des solutions efficaces pour la profession**

**3. Préciser les contours possibles d'une solution type groupement d'achat géré par le Département**

L'étude devra préciser le périmètre possible, les familles de produits, les volumes potentiels, les cibles préférentielles, les capacités de réponse théorique des filières locales selon les produits, les coûts, l'ouverture possible du groupement d'achat à des établissements autres que les collèges...

**4. Le cas échéant, déployer une solution type groupement d'achat, gérée par le Département**

Mise en place d'un groupement d'achat en lien avec les plans alimentaires multiétablissements, permettant une optimisation logistique et par là même, une meilleure attractivité commerciale (action 2.2)



### ET CONCRÈTEMENT, DANS 5 ANS ?

- Un projet expérimental lancé chaque année pour coordonner les commandes de produits locaux et de qualité entre différents établissements de restauration (scolaire, médico-social...) d'un bassin de vie : mutualisation des moyens (logistique...), coordination des plans alimentaires et menus, etc.
- Augmentation des volumes de produits locaux et de qualité commandés sur Agrilocal, ainsi que du nombre d'acheteurs et de fournisseurs
- Une solution type groupement d'achat gérée par le Département, mais ouverte à tous, qui s'est mise en place pour faciliter le référencement des producteurs et la coordination des achats





## UTILISER L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DES COLLÈGES COMME EFFET LEVIER POUR L'ENSEMBLE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

B / ACCÉLÉRER L'AUGMENTATION DES PRODUITS LOCAUX DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE, EN IMPLIQUANT DES TERRITOIRES ET DES ÉTABLISSEMENTS AUTRES QUE LES COLLÈGES

### ACTION N°02

## Former et accompagner les cuisiniers / gestionnaires pour adapter les pratiques aux produits locaux (ouvert aux établissements hors collèges)



### Contexte

Les professionnels de la restauration collective (gestionnaires et cuisiniers) doivent adapter leurs pratiques pour répondre aux objectifs d'approvisionnement en produits locaux et de qualité, à travers l'anticipation des commandes, le lien direct avec les producteurs, de nouvelles recettes, du travail de produits bruts, etc. Il est donc essentiel d'accompagner les professionnels dans l'évolution de leurs métiers pour anticiper et coordonner au mieux leurs achats et leurs pratiques.



### Avec qui ?

Département (services collèges, politique agricole, solidarités), EPCI, communes, Chambre d'Agriculture, BioBFC et autres organismes de formation et accompagnement



### POUR QUI ?

Professionnels de la restauration collective (gestionnaires et cuisiniers)



### QUELS MOYENS ?

- €
- Temps de travail
- Convention(s) de partenariat et/ou suivi de prestation(s)



### Descriptif de l'action

#### 1. Accompagner les professionnels de la restauration collective

Animer un réseau de cuisiniers/gestionnaires inter-établissements (petite enfance, scolaire tous niveaux, EHPAD, résidences autonomie...) à une échelle territoriale pertinente et accompagner les professionnels dans leurs changements de pratiques.

#### 2. Former les professionnels de la restauration collective

Renforcer les formations proposées aux collèges, recenser les besoins en formations des cuisiniers et gestionnaires des différents types de restauration collective et proposer des formations adaptées aux besoins : techniques de cuisine et cuisson favorisant les produits locaux de qualité et de saison, prise en main d'AgriLocal, gestion des commandes auprès des producteurs locaux, réduction du gaspillage alimentaire, etc.



### ET CONCRÈTEMENT, DANS 5 ANS ?

- Des réseaux inter-établissements dynamiques réunissant gestionnaires et cuisiniers et permettant des échanges de pratiques
- Des formations pertinentes inter-établissements organisées pour répondre aux besoins des professionnels





## UTILISER L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DES COLLÈGES COMME EFFET LEVIER POUR L'ENSEMBLE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

B / ACCÉLÉRER L'AUGMENTATION DES PRODUITS LOCAUX DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE, EN IMPLIQUANT DES TERRITOIRES ET DES ÉTABLISSEMENTS AUTRES QUE LES COLLÈGES

### ACTION N°03

## Éduquer et sensibiliser : mettre en place et promouvoir des interventions dans les établissements de restauration collective, en lien avec l'alimentation et la santé



### Contexte

La consommation de produits locaux et de qualité dans les établissements de restauration collective de Saône-et-Loire présente un intérêt qui va au-delà de notre agriculture. En effet, cela permet de constituer un support d'information pertinent pour sensibiliser au "bien manger" et questionner ses pratiques alimentaires (consommation, santé...) : sensibiliser les plus jeunes, c'est investir sur les consommateurs de demain.



### Avec qui ?

Département (services politique agricole, collèges, solidarités, Centre Eden, Lab 71), DSDEN, associations d'éducation alimentaire (AFOCG, CPIE...), collectivités locales, organisations agricoles (syndicats AOP, syndicats agricoles, BioBFC...).

### ☆ POUR QUI ?

Convives des établissements de restauration collective : élèves, personnes âgées résidant en EHPAD, résidents de foyers...

### 👛 QUELS MOYENS ?

- €
- Temps de travail
- Convention(s) de partenariat et/ou suivi de prestation(s)



### Descriptif de l'action

- 1. Préparer les modules d'interventions** possibles en lien avec les établissements et les partenaires  
Définir les thématiques possibles et les cibles puis identifier et sélectionner les partenaires pertinents pour conduire les animations.
- 2. Rédiger et diffuser un catalogue** des interventions possibles auprès des établissements partenaires  
Envoi du catalogue aux établissements pour qu'ils puissent se positionner sur des interventions possibles.

### 🕒 ET CONCRÈTEMENT, DANS 5 ANS ?

- Un catalogue des interventions possibles connu par l'ensemble des établissements partenaires
- Des interventions d'éducation alimentaire pertinentes, coconstruites avec le Département, et déployées par ses partenaires dans les établissements, permettant d'éduquer au « bien manger » et aux enjeux liant alimentation, agriculture, environnement et santé : au moins 10 interventions par an dans les collèges





## UTILISER L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DES COLLÈGES COMME EFFET LEVIER POUR L'ENSEMBLE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

C / VISER L'EXEMPLARITÉ DANS LES PRATIQUES D'ACHATS ALIMENTAIRES DU DÉPARTEMENT

### ACTION N°04

## Viser l'exemplarité dans les pratiques d'achats alimentaires du Département

# 04.



### Contexte

Le Département agit sur les approvisionnements locaux dans ses collèges, mais il réalise également d'autres achats alimentaires au travers de ses différentes activités et via ses différents services. Ces achats de produits locaux correspondent notamment à des repas pour des ateliers de travail et forums partenariaux (réseau alimentation, réseau des cuisiniers des collèges...), des manifestations internes ou grand public (fête du vélo, Tour de France, Salon international de l'agriculture...), ou encore des événements du Conseil départemental Jeunes (Assemblée, goûter dictée du Tour de France).

Certains sites départementaux qui proposent de la restauration sur place, sont aussi concernés par la proposition de produits locaux au sein de leur établissement.



### Avec qui ?

Département (services politique agricole, communication, attractivité, tourisme, ensemble des sites départementaux, cabinet...), organisations de producteurs, Chambre d'Agriculture, BioBFC, CMA, CCI, associations



### POUR QUI ?

- Producteurs locaux
- Visiteurs des sites départementaux, touristes
- Agents du Département



### QUELS MOYENS ?

- €
- Temps de travail



### Descriptif de l'action

**1. En complément du Schéma de promotion des achats publics socialement et économiquement responsables, identifier les directions internes au Département réalisant des achats alimentaires,** et en parallèle, identifier les producteurs et fournisseurs en capacité de répondre aux besoins (animations, services traiteur...).

**2. Communiquer et former les directions à l'utilisation de la plateforme Agrilocal** pour la commande de produits locaux pour différents types d'occasions (séminaires, rencontres, événements, manifestations, accueil café), et en parallèle, inscrire les fournisseurs repérés sur Agrilocal pour qu'ils soient en capacité de répondre aux demandes.

**3. Travailler avec les sites départementaux proposant une offre alimentaire**

Identification des besoins, proposition d'actions ou de solutions pour augmenter la part de produits locaux proposés sur les sites.



### ET CONCRÈTEMENT, DANS 5 ANS ?

- Augmentation de la part des produits locaux et de qualité dans les achats alimentaires réalisés par les différents services du Département (hors restauration des collèges)
- Des actions spécifiques mises en place sur les sites départementaux volontaires en fonction de leurs besoins





## Faciliter l'accès au bien manger pour tous

### ACTIONS

#### A / MIEUX CONNAÎTRE LES BESOINS DES PUBLICS PRÉCAIRES ET DES PERSONNES ÂGÉES POUR MIEUX Y RÉPONDRE

- 14 | **N°05** | Mobiliser un réseau alimentation départemental pour coordonner les acteurs qui agissent pour l'accessibilité pour tous au bien manger afin de lutter contre la précarité alimentaire en Saône-et-Loire

#### B / DÉVELOPPER LE MAILLAGE TERRITORIAL DES COMMERCE DE PRODUITS LOCAUX ET DE L'AIDE ALIMENTAIRE, SOUS DES FORMES VARIÉES ET ADAPTÉES

- 15 | **N°06** | Faciliter le développement de formes de ventes en circuits courts, répondant aux besoins des territoires

#### C / SENSIBILISER LES HABITANTS AUX ENJEUX ET PRATIQUES DE L'ALIMENTATION SAINTE, LOCALE ET DE QUALITÉ, POUR FACILITER L'ACHAT, LA CUISINE ET LA CONSOMMATION DE PRODUITS LOCAUX

- 16 | **N°07** | Sensibiliser les habitants aux enjeux et pratiques de l'alimentation saine, locale et de qualité, pour faciliter l'achat, la cuisine et la consommation de produits locaux





## FACILITER L'ACCÈS AU BIEN MANGER POUR TOUS

A / MIEUX CONNAÎTRE LES BESOINS DES PUBLICS PRÉCAIRES ET DES PERSONNES ÂGÉES POUR MIEUX Y RÉPONDRE

### ACTION N°05

## Mobiliser un réseau alimentation départemental pour coordonner les acteurs qui agissent pour l'accessibilité pour tous au bien manger afin de lutter contre la précarité alimentaire en Saône-et-Loire



### Contexte

La précarité alimentaire est un sujet de plus en plus d'actualité avec la forte inflation sur les prix de l'alimentation. En Saône-et-Loire, 12% de la population vit sous le seuil de pauvreté et risque donc fortement d'être confrontée à la précarité alimentaire. Différents profils peuvent se retrouver en situation de précarité alimentaire modérée à grave : les retraités, les étudiants, les personnes habitant seules, etc. Des initiatives de prévention et de lutte contre la précarité alimentaire existent, qu'il s'agit de mieux connaître, coordonner, et, si besoin, conforter.



### Avec qui ?

Département (service politique agricole et direction des solidarités), EPCI, structures d'aide alimentaire (associations, CCAS/CIAS), Active, Chambre d'Agriculture, BioBFC, DDT, DDETS, ARS, acteurs de la recherche



### POUR QUI ?

Organismes engagés dans la lutte contre la précarité alimentaire (collectivités, associations...) et personnes en situation de précarité alimentaire (adultes et enfants)



### QUELS MOYENS ?

- €
- Temps de travail
- Convention(s) de partenariat et/ou suivi de prestation(s)



### Descriptif de l'action

- 1. Dans le cadre du Contrat Local des Solidarités : réaliser un diagnostic relatif à la lutte contre la précarité alimentaire en Saône-et-Loire**, afin d'en améliorer son efficacité et favoriser la coopération entre les acteurs.
- 2. Animer le réseau alimentation départemental sur la thématique de l'accessibilité pour tous au bien manger** avec les politiques départementales des solidarités (Schéma unique départemental des solidarités, Contrat local des solidarités (CLS) et avec l'ensemble des partenaires concernés :
  - Échanges, l'émergence de collaborations, retours d'expérience, des formations...
  - Partager le diagnostic
  - Si besoin, faire émerger des propositions d'actions pour lutter contre la précarité alimentaire.
- 3. Faciliter l'approvisionnement des structures d'aide alimentaire auprès des producteurs locaux** via la plateforme départementale Agrilocal.



### ET CONCRÈTEMENT, DANS 5 ANS ?

- Un réseau actif des acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire (au moins 2 événements par an)
- Une meilleure connaissance de la précarité alimentaire en Saône-et-Loire et des dispositifs de lutte contre la précarité alimentaire grâce à un diagnostic réalisé (enquête, synthèse des diagnostics existants, concertation avec les acteurs et les personnes en précarité, benchmark...)
- Une stratégie opérationnelle, définie en concertation avec les acteurs et les personnes concernées, pour cibler les besoins et définir des actions pertinentes et innovantes à expérimenter en Saône-et-Loire





## FACILITER L'ACCÈS AU BIEN MANGER POUR TOUS

B / DÉVELOPPER LE MAILLAGE TERRITORIAL DES COMMERCES DE PRODUITS LOCAUX ET DE L'AIDE ALIMENTAIRE, SOUS DES FORMES VARIÉES ET ADAPTÉES

### ACTION N°06

## Faciliter le développement de formes de ventes en circuits courts, répondant aux besoins des territoires



### Contexte

La Saône-et-Loire est un département rural où une partie de la population est éloignée des commerces, avec des problématiques de mobilité, qui peuvent, en partie, expliquer les difficultés à s'approvisionner en produits locaux. Les personnes âgées sont particulièrement touchées (12,5% de la population). Des commerces de produits locaux existent mais sont répartis inégalement sur le territoire. Il y a donc un enjeu à renforcer le maillage territorial des points de vente en circuits courts et à faciliter l'accès aux produits locaux et de qualité pour tous, en ayant le bon commerce au bon endroit.



### Avec qui ?

Département (services politique agricole, accompagnement des territoires), EPCI et communes, Chambre d'Agriculture, BioBFC, Terres d'Envies, Trame, collectifs de producteurs locaux, La Poste



### POUR QUI ?

Agriculteurs et consommateurs de Saône-et-Loire



### QUELS MOYENS ?

- € €
- Temps de travail
- Convention(s) de partenariat et/ou suivi de prestation(s)



### Descriptif de l'action

- 1. Conforter les formes de vente en circuits courts existantes** pour capter de nouveaux consommateurs
- 2. Diagnostiquer les zones blanches présentant des opportunités de commercialisation** et identifier les formes de vente adaptées au territoire
- 3. Accompagner les producteurs souhaitant vendre en circuits courts** par des audits commercialisation, formations, accompagnements au développement de projets...
- 4. Soutenir l'émergence et la concrétisation de projets de points de vente** de produits locaux adaptés aux territoires, par l'aide à l'émergence de projets (études) et à l'investissement



### ET CONCRÈTEMENT, DANS 5 ANS ?

- Des formes de ventes existantes dynamisées pour capter de nouveaux consommateurs ou développer leurs fournisseurs locaux (audits commercialisation, formations, études de marchés, mise en réseau avec des producteurs (axe 1))
- Des opportunités de commercialisation identifiées dans les zones blanches
- Des formes de vente innovantes adaptées aux territoires soutenues





## FACILITER L'ACCÈS AU BIEN MANGER POUR TOUS

C / SENSIBILISER LES HABITANTS AUX ENJEUX ET PRATIQUES DE L'ALIMENTATION SAINTE, LOCALE ET DE QUALITÉ, POUR FACILITER L'ACHAT, LA CUISINE ET LA CONSOMMATION DE PRODUITS LOCAUX

### ACTION N°07

## Sensibiliser les habitants aux enjeux et pratiques de l'alimentation saine, locale et de qualité, pour faciliter l'achat, la cuisine et la consommation de produits locaux



### Contexte

L'éducation alimentaire est essentielle pour promouvoir une alimentation durable et sensibiliser aux enjeux de santé, nutrition, saisonnalité... Les animations d'éducation alimentaire peuvent traiter de nombreux sujets et s'adapter aux différents publics : enfants, jeunes, adultes, personnes âgées, etc. Des initiatives existent déjà, menées par le Département et par de nombreux acteurs (collectivités, associations, Centres communaux et intercommunaux d'action sociale ...). Il s'agit d'identifier et de conforter ces initiatives à l'échelle du département.



### Avec qui ?

Département (services politique agricole, collèges, solidarités, centres de santé, Lab 71, Centre Eden), Chambre d'Agriculture, BioBFC, associations (Centre permanent d'initiatives pour l'environnement, TablOvert ...), collectivités locales, organismes agricoles (syndicats AOP, syndicats agricoles...).



### POUR QUI ?

Collectivités, associations, habitants de Saône-et-Loire



### QUELS MOYENS ?

- €
- Temps de travail
- Convention(s) de partenariat et/ou suivi de prestation(s)



### Descriptif de l'action

#### 1. Identifier les initiatives et outils d'éducation alimentaire existants

Mobiliser le réseau alimentation départemental pour identifier les actions menées par différentes structures et services du Département et créer un catalogue des outils de sensibilisation et des acteurs pouvant les animer

#### 2. Développer un catalogue d'animations d'éducation alimentaire et le proposer aux acteurs du territoire

Étudier la mise en œuvre d'un Appel à projets « Éducation alimentaire » sur le modèle du Pass culture.



### ET CONCRÈTEMENT, DANS 5 ANS ?

- Un catalogue des animations d'éducation alimentaire existantes reconnu et clairement identifié, sur des sujets variés (santé-nutrition, éducation au goût, saisonnalité, environnement, cuisine...), ciblant différents publics (jeunes, adultes, personnes en situation de précarité...)
- Un appel à projets « Éducation alimentaire » sur le modèle du Pass culture, pour faciliter la diffusion des animations dans les services du Département (solidarités, centres de santé, collèges...) et auprès des structures partenaires (collectivités et associations)





**Développer et rémunérer les pratiques agricoles résilientes (stockage carbone, agriculture biologique, de conservation des sols, à bas niveau d'intrants, à basse consommation énergétique)**

## **ACTION**

- 18 | N°08 | Mettre en place un plan d'action agriculture et changement climatique, en lien avec le plan environnement existant**





**DÉVELOPPER ET RÉMUNÉRER LES PRATIQUES AGRICOLES RÉSILIENTES  
(STOCKAGE CARBONE, AGRICULTURE BIOLOGIQUE, DE CONSERVATION DES  
SOLS, À BAS NIVEAU D'INTRANTS, À BASSE CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE)**

## ACTION N°08

# Mettre en place un plan d'action agriculture et changement climatique, en lien avec le plan environnement existant

# 08.

### Contexte

L'agriculture est fortement impactée par le changement climatique, il est donc essentiel d'accompagner le développement des pratiques agricoles résilientes afin de s'assurer de la pérennité de l'agriculture en Saône-et-Loire. L'objectif est de pouvoir offrir aux consommateurs de Saône-et-Loire des produits locaux, de qualité et durables, tout en assurant une juste rémunération pour les producteurs mettant en place ces changements de pratiques.

### Avec qui ?

Département (services politique agricole, accompagnement des territoires, plan environnement), EPCI, Chambre d'Agriculture, BioBFC, syndicats agricoles, Agences de l'eau, associations environnementales et agricoles, Fédération des chasseurs, FDCUMA...

### POUR QUI ?

Agriculteurs de Saône-et-Loire

### QUELS MOYENS ?

**Pas de moyens inscrits au PAT :**  
des moyens sont dédiés dans le cadre du plan départemental agriculture et changement climatique

### Descriptif de l'action

**Mettre en place un plan d'action départemental agriculture et changement climatique, en s'appuyant sur le diagnostic et la concertation menés par le Département**

### ET CONCRÈTEMENT, DANS 5 ANS ?

- Un plan d'action co-construit avec les acteurs du territoire
- Des dispositifs permettant de développer les pratiques agricoles en lien avec les adaptations face aux changements climatiques en Saône-et-Loire







**DÉPARTEMENT DE SAÔNE-ET-LOIRE**  
**Direction générale adjointe à l'aménagement**  
**Mission politique agricole**

Espace Duhesme  
18 rue de Flacé CS 70126  
71026 Mâcon cedex 9  
03 85 39 57 89  
mission-agriculture@saoneetloire71.fr

**saoneetloire.fr**

