



OBJECTIF 1 : MAINTENIR UNE AGRICULTURE DYNAMIQUE, PERENNE, DIVERSIFIEE SUR LE TERRITOIRE ET ADAPTER LES PRODUCTIONS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES POUR REpondre A LA DEMANDE DES CONSOMMATEURS SUR LES PRODUITS LOCAUX DE QUALITE

Le Contexte :

L'activité agricole est très présente sur le territoire avec 206 exploitations pour 282 chefs d'exploitation et 316 salariés agricoles (ETP). C'est une agriculture dynamique et pérenne avec malgré tout un renouvellement des générations à assurer.

L'objectif :

Maintenir une agriculture pérenne et viable sur ce territoire afin de répondre à une demande des consommateurs sur des produits locaux de qualité.

Les actions sur l'enjeu sont les suivants :

1- Préserver et faciliter l'accès au foncier agricole (fiche 1-1)

= Le territoire est connu pour un secteur de tension foncière. Pourtant, faciliter l'accès au foncier, c'est maintenir et développer le nombre d'agriculteurs présents sur le territoire, élargir à la diversification des productions, l'accueil des porteurs de projet et l'accompagnement des agriculteurs dans leur projet de transmission des fermes

- Porter à la connaissance des élus l'état du foncier agricole et les enjeux liés
- Identifier le foncier/problématique installation - transmission
- Mettre en place une cellule foncière locale avec les différents acteurs du territoire

2- Favoriser l'installation – Transmission et soutenir la viabilité des exploitations agricoles (Fiche1.2)

- Faire découvrir aux porteurs de projet les dispositifs d'accompagnement, le point installation et mettre en relation les cédants et les jeunes à installer sur le territoire

3- Favoriser le développement de nouvelles productions (fiche 1.3)

- Sensibiliser les exploitants intéressés pour le développement ou la mise en place de nouvelles productions sur le territoire en les accompagnant techniquement (mise en place de groupe (s), expérimentation...)



OBJECTIF 1 : Maintenir une agriculture dynamique, pérenne, diversifiée sur le territoire et adapter les productions agricoles et alimentaires pour répondre à la demande des consommateurs sur les produits locaux de qualité

Action 1.1 : Préserver et Faciliter l'accès au foncier agricole

Contexte :

Avec une SAU de 23 364 ha (= surfaces déclarées à la PAC), elle représente 78% de la surface totale de la Communauté de communes Vendée Sèvre Autise. Elle se maintient depuis 5 ans.

Objectif :

L'accès au foncier reste un enjeu majeur pour l'installation des porteurs de projet en agriculture de proximité.

Le territoire est connu pour être un secteur en tension foncière et faciliter l'accès au foncier, c'est maintenir et développer le nombre d'agriculteurs présents sur le territoire, élargir à la diversification des productions, l'accueil des porteurs de projets et l'accompagnement des agriculteurs dans leur projet de transmission des fermes.

Cette action peut se décomposer en plusieurs phases :

- Porter à la connaissance des élus l'état du foncier agricole et les enjeux liés = présentation d'outils (vigifoncier, Liger foncier, terralab...), rencontre d'organismes travaillant sur le foncier, témoignages d'élus ayant travaillé sur le sujet, témoignages de jeunes installés
- Identifier du foncier en lien avec la transmission des exploitations et/ou porteurs de projets = veille foncière
- Développer ou lister les outils existants à disposition des collectivités : coordination et communication entre les partenaires et les porteurs de projets
- Mettre en place une cellule foncière locale avec les différents acteurs du territoire

Pilotage de l'action/partenaires :

Pilotage : Chambre d'agriculture des Pays de Loire
Autres partenaires : La Communauté de communes VSA, la profession agricole, la SAFER...

Calendrier / durée de la mise en œuvre :

A plus ou moins long terme

Leviers/conditions à la réussite :

Favoriser des projets d'agriculteurs de proximité
Maintenir l'agriculture sur le territoire du projet alimentaire de territoire

Points de vigilance :

Partager les connaissances avec les différents acteurs du territoire sur le foncier, les porteurs de projet
Mettre en place une instance sur le sujet

Evaluation, indicateurs de suivi

Nombre d'exploitants installés sur le territoire du PAT
Surface moyenne des exploitations
Surface de foncier orienté vers les productions de proximité

Budget

Temps d'animation sur la problématique foncier

Financement

Expérience sur autres territoires :



OBJECTIF 1 : Maintenir une agriculture dynamique, pérenne, diversifiée sur le territoire adapter les productions agricoles et alimentaires pour répondre à la demande des consommateurs sur les produits locaux de qualité

Action 1.2 : Favoriser l'installation/transmission et soutenir la viabilité des exploitations agricoles

Contexte :

En 2023, on comptait 91 exploitants (33%) sur 86 exploitations qui avaient 55 ans et plus sur le territoire de la Communauté de communes Vendée Sèvre Autise : la pérennité des exploitations se pose de la même manière sur le territoire comme sur la région Pays de la Loire.

Objectif :

L'objectif est d'assurer le renouvellement des générations sur le territoire de la Communauté de communes Vendée Sèvre Autise

Cette action peut se décomposer en plusieurs phases :

- Faire découvrir aux porteurs de projets les dispositifs d'accompagnement (formation, entretiens, parrainage, stage, la démarche entreprendre en Pays de Loire...)
- Comprendre le fonctionnement du point Accueil installation (=guichet unique pour les porteurs de projets agricoles : communication, accueil, orientation...)
- Organiser des évènements de mise en relation des porteurs de projet et cédants (capitaliser sur des retours d'expériences, diffusion de vidéos de présentation de porteurs de projet et de fermes à céder, agribus ...)

Pilotage de l'action/partenaires :

Pilotage : Chambre d'agriculture des Pays de Loire
Autres partenaires : La Communauté de communes VSA, la profession agricole, PNR...

Calendrier / durée de la mise en œuvre :

A plus ou moins long terme

Leviers/conditions à la réussite :

Favoriser des projets d'agriculteurs de proximité
 Maintenir l'agriculture sur le territoire
 Suites étude repérage des 55 ans et plus réalisé début 2024

Points de vigilance

La CAPDL travaille déjà sur la transmission - installation
 = penser complémentarité

Evaluation, indicateurs de suivi

Nombre d'exploitants installés sur le territoire du PAT
 Surface moyenne des exploitations

Budget

Temps d'animation sur la problématique installation - transmission

Financement

Réponse à des appels à projet

Expérience sur autres territoires :

Vitibus du vignoble nantais



OBJECTIF 1 : Maintenir une agriculture dynamique, pérenne, diversifiée sur le territoire et adapter les productions agricoles et alimentaires pour répondre à la demande des consommateurs sur les produits locaux de qualité

Action 1.3 : Favoriser le développement de nouvelles productions

Contexte :

Compte tenu de la plaine céréalière autour de Benet et Rives d'Autise, les céréales représentent une part importante de la SAU (surface agricole utile) – 60% céréales et 30% en oléo protéagineux -. 53 exploitations sont orientées en agriculture biologique sur la Communauté de communes Vendée Sèvre autise sur une superficie de 2 778 ha soit 12% de la SAU totale.

32% des exploitations agricoles sur le territoire sont en grandes cultures, très souvent vouées à l'export via le Port de la Palice à la Rochelle

Les enjeux de favoriser de nouvelles productions sont multiples et transversaux, principalement pour l'alimentation humaine afin de créer une dynamique de consommation locale et de qualité, favoriser aussi l'autonomie des exploitations en alimentation animale.

Objectif : Ces nouvelles productions pourraient permettre les changements de pratiques à la fois alimentaires (cf loi Egalim) et d'approvisionnement sur le territoire de nouvelles productions locales.

Cette action peut se décomposer en plusieurs phases :

- Sensibiliser les exploitants à la mise en place de nouvelles productions sur le territoire et recenser ceux qui sont intéressés (réunion de sensibilisation, enquêtes, phoning...)
- Accompagner techniquement sur le développement de ces cultures :
 - > Créer des groupes de travail pour l'expérimentation/organisation de formations, journées de sensibilisation
- Mutualiser des outils spécifiques à ces nouvelles productions et mise en réseau des agriculteurs autour de projets collectifs
- Favoriser le développement de ces nouvelles productions en mobilisant les acteurs de l'amont à l'aval (intérêts, freins, outils à créer, contractualisation...)

Pilotage de l'action/partenaires :

Pilotage : Chambre d'agriculture, GEDA
Partenaires : Coopératives, CAVAC...Communauté des communes

Calendrier / durée de la mise en œuvre :

A consolider sur du long terme

Leviers/conditions à la réussite :

Conditions favorables au développement de nouvelles productions sur le territoire (soleil, sols, eau...)
 Adapter les cultures au changement climatique
 Diversifier les cultures

Points de vigilance :

ATTENTION : ex. présence de légumineuses sur le territoire mais peu de débouchés
 Prendre en compte l'ensemble de la filière
 Assurer la stabilité des débouchés
 Sécuriser la production

Evaluation, indicateurs de suivi

Nombre de nouvelles productions et surfaces associées
 Nombre d'acteurs (producteurs) sensibilisés, impliqués dans cette démarche

Budget

Temps d'animation, de sensibilisation, formation de la mise en place de nouvelles productions, filières

Financement

Appel à projets sur des projets concernant la mise en place de nouvelles productions

Expérience sur d'autres territoires :

PAT Pouzauges : Valoriser les pratiques et les méthodes de production



OBJECTIF 2 : PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION LOCALE DE QUALITE, DURABLE ET SENSIBILISER LA POPULATION A L'EDUCATION ALIMENTAIRE

Le Contexte :

Les habitants de la Communauté de communes Vendée Sèvre Autise recherchent des producteurs locaux sur leur territoire.

Les consommateurs cherchent à s'alimenter et à consommer de façon plus responsable (part grandissante de bio, circuits courts...) tout en méconnaissant les enjeux de l'agriculture et l'alimentation, la provenance des produits ou encore la saisonnalité

L'objectif :

Mettre en place un plan d'actions pour sensibiliser les consommateurs à l'alimentation et à la saisonnalité

Cet objectif se décline en plusieurs actions :

- 1- Créer un annuaire et /ou plateforme pour répertorier les producteurs locaux (fiche 2.1)**
 - Recenser l'ensemble des producteurs locaux sur le territoire
 - Favoriser l'interconnaissance entre les producteurs et consommateurs

- 2- Proposer des visites de fermes (fiche 2.2)**
 - Proposer des visites de fermes sur le territoire avec productions et secteurs différents = travailler avec les exploitants sur supports de communication
 - Réaliser et mettre des panneaux d'informations sur les fermes, sentiers de randonnée

- 3- Réaliser une campagne de communication (fiche 2.3)**
 - Organiser des évènements de valorisation sur l'alimentation sur le territoire et de l'interconnaissance = évènements touristiques, portes ouvertes des fermes...
 - Organiser des temps permettant la discussion, le débat, les échanges et témoignages autour de l'alimentation (projection de film, débat, conférences, fresque alimentation...)
 - Réaliser des portraits d'agriculteurs producteurs

- 4- Sensibiliser les enfants à la thématique alimentation dans les projets éducatifs des écoles et les structures extra scolaires (fiche 2.4)**
 - Accompagner les différentes structures dans le développement de leur projet autour de l'alimentation et voir les besoins éventuels
 - Créer des supports pédagogiques
 - Mettre en place des ateliers thématiques lors de différents évènements sur le territoire et proposer des visites de fermes

- 5- Mettre en place des ateliers d'animation sur l'alimentation (fiche 2.5)**
 - Mettre en place des dispositifs d'accompagnement ciblés à différents publics : grand public, enfants...
 - Construire un kit animation à déployer lors d'évènements



OBJECTIF 2 : Promouvoir une alimentation locale, de qualité, durable et sensibiliser la population à l'éducation alimentaire

Action 2.1 : Mettre en place un annuaire pour répertorier les producteurs locaux et/ou bio



Contexte :

Les habitants de la Communauté de communes Vendée Sèvre Autise recherchent des producteurs locaux sur leur territoire.

Les structures ont parfois du mal à s'approvisionner en local puisqu'elles ont besoin de quantités importantes de produits. Elles ne savent pas à qui s'adresser pour trouver ces produits dont elles ont besoin en quantité suffisante.

Objectif : Favoriser l'interconnaissance offre/demande des produits alimentaires locaux

Cette action peut se décomposer en plusieurs phases :

- Recenser l'ensemble des producteurs locaux présents sur le territoire de la Communauté de communes Vendée Sèvre Autise (cf diagnostic agricole et alimentaire) : productions par producteur et quantités qu'ils peuvent fournir, notamment pour les structures
- Réaliser un annuaire des producteurs qui pourrait répondre à la problématique précédente autant pour le Grand public que les structures
- Communiquer auprès des métiers de bouche
- Inventaire des initiatives existantes
- Accompagner et former les producteurs sur leur communication : site internet et réseaux sociaux

Pilotage de l'action/partenaires :

Pilotage : La Communauté de communes Vendée Sèvre Autise

Partenaires : Département, Office de tourisme, Chambre d'agriculture, PNR du Marais Poitevin...

Calendrier / durée de la mise en œuvre :

A court terme

Leviers/conditions à la réussite :

Inventorier les producteurs sur un même site
Gain de temps pour les consommateurs et les structures

Points de vigilance :

Il existe déjà des outils sous forme de plateforme : Approximité, Appro local, Manger local, bon plan bio... = mise en cohérence des outils existants

Evaluation, indicateurs de suivi

Nombre d'agriculteurs sensibilisés et inscrits dans l'annuaire

Nombre d'utilisateurs de cet annuaire, quelle diffusion ?

Budget

Inventaire à réaliser à partir des éléments existants : entre 5 000 et 10 000 €

Réalisation et conception de l'annuaire

Financement

Expérience sur d'autres territoires



OBJECTIF 2 : Promouvoir une alimentation locale, de qualité, durable et sensibiliser la population à l'éducation alimentaire

Action 2.2 : Proposer des visites de fermes sur le territoire

Le Contexte :

Les consommateurs cherchent à s'alimenter et à consommer de façon plus responsable (part grandissante de bio, circuits courts...), tout en méconnaissant les enjeux de l'alimentation et l'agriculture, la provenance des produits ou encore la façon de les cuisiner.

L'accompagnement au changement peut être facilité par la mise en place des différentes animations qui permettent de sensibiliser, d'éduquer tout le monde (petits et grands) à ces différents sujets et de développer une culture partagée du bien vivre alimentaire.

Objectif : Mise en place d'un plan d'actions pour sensibiliser les consommateurs à l'alimentation et à la saisonnalité

Cette action peut se décomposer en plusieurs phases :

- Proposer des visites de fermes avec des producteurs, secteurs différents afin de faire le lien entre producteurs et consommateurs
- Recenser les agriculteurs volontaires pour entrer dans la démarche
- Travailler avec eux sur des supports de communication (panneaux ou autres supports de communication).
- Mettre en place des panneaux d'informations sur les fermes, les sentiers de randonnées pour expliquer les pratiques agricoles, les cultures, l'élevage, ...
- Mettre en place des ateliers liés à l'alimentation sur les fermes (cuisine, jardinage, ...)

Pilotage de l'action/partenaires :

Pilotage : La Communauté de communes Vendé Sèvre Autise
Partenaires : Agriculteurs volontaires, enseignants, restauration collective, Office de tourisme ...

Calendrier / durée de la mise en œuvre :

A court terme

Leviers/conditions à la réussite :

Utiliser les réseaux sociaux existants, les événements festifs sur le territoire
 Intégrer le milieu scolaire, sportif...pour sensibiliser au mieux les enfants

Points de vigilance :

Penser à diversifier le maximum de moyens de communication pour toucher le plus grand nombre

Evaluation, indicateurs de suivi

Nombre de visites de fermes réalisées par an
 Nombre de supports pédagogiques réalisés
 Nombre de personnes sensibilisées

Budget

Campagne de communication :
 Réalisation de panneaux d'informations sur l'alimentation :

Financement

Recherche d'expérience sur d'autres territoires

PAT Mortagne : Favoriser l'interconnaissance offre/demande des produits alimentaires locaux

PAT Chantonnay : Plan de communication, création de capsules vidéo...



OBJECTIF 2 : Promouvoir une alimentation locale, de qualité, durable et sensibiliser la population à l'éducation alimentaire

Action 2.3 : Réaliser une campagne de communication

Le Contexte :

Les consommateurs cherchent à s'alimenter et à consommer de façon plus responsable (part grandissante de bio, circuits courts...), tout en méconnaissant les enjeux de l'alimentation et l'agriculture, la provenance des produits ou encore la façon de les cuisiner.

L'accompagnement au changement peut être facilité par la mise en place des différentes animations qui permettent de sensibiliser, d'éduquer tout le monde (petits et grands) à ces différents sujets et de développer une culture partagée du bien vivre alimentaire.

Objectif : est de faire découvrir l'alimentation du territoire auprès du grand public

Cette action peut se décomposer en plusieurs phases :

- Réaliser une campagne de communication sur plusieurs thèmes liés à l'alimentation en mobilisant différents supports (affichage dans espace public, vidéos, capsules, réseaux sociaux, escape game alimentation...)
- Participer à différents événements sur le territoire, festifs, culturels, sportifs...
- Favoriser des échanges, des soirées débats avec des producteurs et consommateurs
- Travailler sur la saisonnalité des produits
- Réaliser des portraits d'agriculteurs producteurs

Pilotage de l'action/partenaires :

Pilotage : La Communauté de communes Vendée Sèvre Autise , le service santé de la CC VSA
Partenaires : Agriculteurs volontaires, enseignants, restauration collective, La chambre d'agriculture des PDL ...

Calendrier / durée de la mise en œuvre :

A court terme

Leviers/conditions à la réussite :

Utiliser les réseaux sociaux existants, les événements festifs sur le territoire

Points de vigilance :

Penser à diversifier le maximum de moyens de communication pour toucher le plus grand nombre

Evaluation, indicateurs de suivi

Nombre de participations lors d'évènements sur le territoire, de soirées, échanges
 Nombre de personnes sensibilisées
 Nombre et types de documents de communication

Budget

Campagne de communication :

Financement

Recherche d'expérience sur d'autres territoires

PAT Mortagne : Favoriser l'interconnaissance offre/demande des produits alimentaires locaux

PAT Chantonay : Plan de communication, création de capsules vidéo...



OBJECTIF 2 : Promouvoir une alimentation locale, de qualité, durable et sensibiliser la population à l'éducation alimentaire

Action 2.4 : Sensibiliser les enfants à la thématique alimentation dans les projets éducatifs des écoles et les structures extra scolaires

Le Contexte :

La sensibilisation des enfants à l'alimentation, au goût, la saisonnalité des produits, au jardinage constitue une dimension essentielle pour l'éducation à une alimentation saine et pour le développement d'une agriculture de proximité et de qualité.

Les enfants sont les citoyens de demain qui ne manqueront pas de sensibiliser les parents à ces problématiques. En effet, bien souvent, ils rapportent chez eux ce qu'ils ont vécu et appris à l'école et sont ainsi une source de diffusion efficace.

Objectif : Sensibiliser les enfants à l'alimentation dans les écoles, centres de loisirs, associations sportives et/ou culturelles en y apportant une dimension éducative.

Cette action peut se décomposer en plusieurs phases :

- Recenser des actions déjà réalisées par les différentes structures et déceler les besoins éventuels
- Accompagner des structures, associations, enseignants, parents d'élèves dans la construction de leur projet pédagogique autour de l'alimentation
- Mettre en place des supports pédagogiques pour les enfants (granothèque, jardin, plantations à l'école, cours de cuisine...)
- Mettre en place des ateliers thématiques lors d'évènement pour sensibiliser les enfants au goût et à la diversité alimentaire : semaine du goût, marché de l'automne...
- Proposer des visites à la ferme afin de montrer le lien entre la production et l'alimentation

Pilotage de l'action/partenaires :

Pilotage : La Communauté de communes Vendée Sèvre Autise

Partenaires : Agriculteurs volontaires, enseignants, animateurs centre de loisirs et associations culturelles et/ou sportives, La chambre d'agriculture des PDL ...

Calendrier / durée de la mise en œuvre :

A court terme

Leviers/conditions à la réussite :

Travailler avec les enseignants, animateurs de structures et parents

Points de vigilance :

Le projet pédagogique est souvent étudié en début d'année scolaire

Evaluation, indicateurs de suivi

Nombre de structures sensibilisées à l'alimentation

Nombre d'enfants sensibilisés

Nombre de supports pédagogiques réalisés

Budget

Temps d'animation auprès des structures

Financement

Recherche d'expérience sur d'autres territoires



OBJECTIF 2 : Promouvoir une alimentation locale, de qualité, durable et sensibiliser la population à l'éducation alimentaire

Action 2.5 : Mettre en place des ateliers d'animation sur l'alimentation



Le Contexte :

Il y a une méconnaissance générale et des idées reçues sur les enjeux de l'alimentation et de l'agriculture, la provenance des produits ou encore la façon de les cuisiner.

L'accompagnement au changement peut être facilité par la mise en place de différentes animations qui permettront de sensibiliser, d'éduquer les plus grands comme les petits à ces sujets et de développer une culture partagée du bien vivre alimentaire.

Objectif : Sensibiliser les citoyens à l'alimentation, à des régimes alimentaires diversifiés intégrant des produits locaux de saison et de qualité.

Cette action peut se décomposer en plusieurs phases :

- Mettre en place des dispositifs d'accompagnement ciblés à différents publics : adultes, enfants
- Proposer des ateliers au grand public sur différentes thématiques en s'appuyant sur des structures multiples, des événements sur le territoire en appliquant peut être les habitants dans la co animation afin de toucher une diversité de public : ateliers de cuisine, de jardinage, intervention des chefs cuisiniers...
- Construire un kit animation : cuisine pédagogique, jeux, fresque de l'alimentation, escape game... à déployer lors d'évènements et à mettre à disposition des acteurs du territoire
- Promouvoir des environnements favorables à la santé : mettre en place des temps de sensibilisation auprès des élus et des partenaires sur l'adaptation au milieu de vie pour faciliter l'accès à une alimentation saine et durable, favoriser les mobilités actives et l'activité physique pour tous (enfants, jeunes actifs, seniors, personnes handicapées et sensibiliser le grand public aux associations caritatives pour accéder à une alimentation locale, ou encore développer des paniers de producteurs au sein des entreprises, panier bio dans le cadre du programme des 1000 jours...

Pilotage de l'action/partenaires :

Pilotage : La Communauté de communes Vendée Sèvre Autise, Service santé de la CC VSA
Partenaires : les associations locales, les acteurs de la solidarité...

Calendrier / durée de la mise en œuvre :

A court terme

Leviers/conditions à la réussite :

Travailler avec les enseignants, animateurs de structures et parents

Points de vigilance :

S'adresser à tout public

Evaluation, indicateurs de suivi

Nombre d'animations réalisées
 Nombre et typologie de personnes impactées

Budget

Temps d'animation auprès des structures

Financement

Recherche d'expérience sur d'autres territoires



OBJECTIF 3 : FAVORISER L'ACCES AUX PRODUITS LOCAUX A TOUS EN METTANT DES MOYENS EN OEUVRE POUR DEVELOPPER LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION AINSI QUE LA DISTRIBUTION DES PRODUITS LOCAUX AUPRES DES COMMUNES

Le Contexte :

De nombreuses productions sont présentes et diversifiées sur le territoire : 32% en grandes cultures, 28% élevage, des cultures spécialisées...

La production, la transformation et la distribution des produits locaux sont des enjeux transversaux très importants sur le territoire.

L'objectif :

Les circuits alimentaires de proximité permettent une meilleure structuration des filières locales, une meilleure valorisation des produits, la réappropriation du métier de producteur et la valeur ajoutée. De plus, ils répondent à une demande croissante de la part des consommateurs de produits locaux de qualité dans leurs assiettes.

Les actions sur l'enjeu de la valeur ajoutée locale sont les suivants :

1- Maintenir la production et la valoriser sur le territoire en créant des infrastructures collectives de transformation (fiche 3.1)

- Maintenir la production et la valoriser sur le territoire en identifiant voir créant des infrastructures collectives de transformation : identifier et recenser les besoins des producteurs et inventorier les infrastructures existantes sous ou non utilisées.

2- Mettre en place un abattoir mobile (fiche 3.2)

- Mobiliser, définir et estimer les besoins avec les éleveurs sur le territoire pour la mise en place d'un abattoir mobile (réunions d'informations, création d'un groupe...).

3- Développer des nouveaux moyens de commercialisation (fiche 3.3)

- Recenser les besoins et demandes des consommateurs sur le territoire : consolider le diagnostic agricole et alimentaire (enquêtes, phoning...) et développer des nouveaux moyens de commercialisation.

4- Valoriser les produits invendus (fiche 3.4)

- Réaliser un inventaire des pertes sur produits non calibrés et invendus sur les exploitations maraichères, arbo... et/ou plateforme
- Recenser les initiatives mises en place sur le territoire
- Prévoir une campagne de sensibilisation/ Communication auprès des producteurs, consommateurs, communes, citoyens...
- Rechercher des solutions de valorisation (des applications à moindre coût, soupes, bocaux...)



OBJECTIF 3 : Favoriser l'accès aux produits locaux à tous en mettant des moyens en œuvre, pour développer la production, la transformation ainsi que la distribution des produits locaux auprès des communes

Action 3.1 : Maintenir la production et la valoriser sur le territoire en créant des infrastructures collectives de transformation

Contexte :

De nombreuses productions sont présentes et diversifiées sur le territoire : 32% en grandes cultures, 28% élevage, des cultures spécialisées...

Des matières premières sont produites : blé, colza, tournesol, maïs, viande, lait mais il y a peu d'outils de transformation sur la Communauté de communes Vendée Sèvre Autise. Pour exemple, le blé dur est très souvent valorisé artisanalement puisque les 2/3 sont exportés. Pour la viande, il reste peu d'abattoirs en Vendée (3) pour permettre la valorisation sur le territoire.

La transformation représente un enjeu important pour les producteurs du territoire pour limiter les pertes, diversifier la gamme des produits proposés et de mieux les valoriser. Cependant, elle implique très souvent des investissements importants et du matériel qui découragent parfois les producteurs.

Objectif : Maintenir et valoriser la production locale, la matière première sur le territoire (légumes, viande...)

Cette action peut se décomposer en plusieurs phases :

- Dresser un inventaire sur la Communauté de communes des infrastructures existantes non ou peu utilisées : anciennes cantines scolaires, laboratoires, ateliers de transformation...
- Recenser les demandes et les besoins des producteurs sur le territoire
- Mettre en relation les besoins des producteurs et les bâtiments disponibles

Pilotage de l'action/partenaires :

Pilotage : Communautés de communes, communes...
Partenaires : Chambre d'agriculture des Pays de Loire, GEDA, GAB...

Calendrier / durée de la mise en œuvre :

A moyen et long terme

Leviers/conditions à la réussite :

Mutualiser des outils
 Un travail avec la Communauté de communes Vendée Sèvre Autise
 Le respect de la loi Egalim

Points de vigilance :

L'outil ne doit pas être surdimensionné/besoins du territoire et ceux des producteurs

Evaluation, indicateurs de suivi

Nombre de producteurs intéressés par cette démarche et leurs besoins
 Nombre d'infrastructures sous ou non utilisées
 Nombre de relations mises en commun

Budget

Animation, sensibilisation auprès des producteurs : réunions d'informations
 Un inventaire des structures sous ou non utilisées sur le territoire

Financement

Expérience d'autres territoires :



OBJECTIF 3 : Favoriser l'accessibilité aux produits locaux à tous en mettant des moyens en œuvre pour développer la production, la transformation ainsi que la distribution de produits locaux auprès des communes

Action 3.2 : Mettre en place un abattoir mobile

Le Contexte :

L'élevage est très présent sur le territoire et très diversifié (28% élevage bovin et /ou lait). La valorisation de l'élevage local est très importante compte tenu de la disparition de certains élevages sur le territoire. Mais, les unités d'abattage et de transformation de viande bovine sont peu présentes sur la Communauté de communes et tendent à disparaître. La mise en place d'un tel outil permettrait de sécuriser les exploitations d'élevage en place et de favoriser l'installation de nouveaux éleveurs sur le territoire pour répondre à la demande en produits locaux.

Objectif : La mise en place d'un abattoir mobile fait face à trois grands enjeux :

- Réduire les coûts de transport des animaux pour l'abattoir et favoriser ainsi l'opportunité de développer les circuits courts de proximité
- Améliorer les conditions d'abattage pour le bien être animal et la qualité de la viande
- Proposer une alternative au manque ou le peu d'abattoirs sur le territoire.

Cette action peut se décomposer en plusieurs phases :

- Mobiliser les différents acteurs du territoire lors d'une réunion d'informations : éleveurs, Chambre d'agriculture, GAB...pour lancer l'opération : estimation du besoin, montage d'un protocole, règlement sanitaire...
- Définir et estimer les besoins avec les éleveurs volontaires (type de viande, volumes, logistique, aspects pratiques et fonctionnels...)
- Elaborer un protocole technique d'abattage et étudier les règles sanitaires avec la DDPP
- S'inspirer d'expériences sur d'autres territoires en les rencontrant
- Tester l'outil sur une année avec un groupe d'éleveurs volontaires.

Pilotage de l'action/partenaires :

Pilotage : Chambre d'agriculture des Pays de Loire, éleveurs

Acteurs : éleveurs, distributeurs, élus

Calendrier / durée de la mise en œuvre :

A long terme

Leviers/conditions à la réussite :

Mutualiser des outils
Un travail avec la Communauté de communes

Points de vigilance :

Nécessité d'avoir un revenu suffisant pour le producteur
Disparition d'éleveurs sur le territoire
Nombreuses contraintes environnementales sur le territoire
Abattage mais aussi découpe

Evaluation, indicateurs de suivi

Nombre d'éleveurs ayant été sensibilisés à ce projet
Nombre d'éleveurs ayant expérimenté l'abattoir mobile
Nombre d'animaux abattus/an

Budget

Temps d'animation avec les éleveurs : plusieurs réunions avec les éleveurs pour les sensibiliser au projet, définir et estimer les besoins
Investissements matériels pour l'outil de transformation : entre 20 et 30 000 €

Financement

Etat, région, département

Expérience sur autres territoires :

PAT Sud Mayenne
Abattoir SALVAE à Machecoul



OBJECTIF 3 : Favoriser l'accessibilité aux produits locaux à tous en mettant des moyens en œuvre pour développer la production, la transformation ainsi que la distribution des produits locaux auprès des communes

Action 3.3 : Développer des nouveaux moyens de commercialisation

Contexte :

Les points de vente en circuits courts de proximité se sont développés ces dernières années (AMAP, points de vente, casiers fermiers...) mais plusieurs communes sur le territoire ne disposent encore d'aucun lieu d'approvisionnement. Ce maillage inégal limite l'accès aux produits locaux.

Objectif : Développer de nouveaux moyens de commercialisation en adéquation avec ce qui existe sur le territoire

Cette action peut se décomposer en plusieurs phases :

- Recenser les besoins, demandes des consommateurs sur le territoire : enquêtes terrain
- Recenser et diagnostiquer précisément ce qui fonctionne ou non sur le territoire
- Accompagner à l'émergence de nouvelles initiatives avec mise à disposition d'outils : marchés de producteurs de Pays, magasins de producteurs...
- Définir une stratégie d'implantation de nouveaux projets sur le Territoire et porteurs de projets potentiels
- Communication et animation du réseau sur les réseaux de proximité

Pilotage de l'action/partenaires :

Pilotage : La Communauté de communes Vendée Sèvre Autise et les communes, Chambre d'agriculture PDL dans la phase d'émergence
Partenaires : Collectif de producteurs, Chambres consulaires (Chambre d'agriculture, CCI, CMA) dans le développement des projets

Calendrier / durée de la mise en œuvre :

A court terme : Recensement des demandes et besoins des consommateurs
 A moyen terme : Accompagnement à la structuration des projets

Leviers/conditions à la réussite :

Regroupement de différents produits sur un même site = fidélisation des consommateurs
 Animation et organisation

Points de vigilance :

Regarder l'offre existante, proposée sur le territoire
 Ces initiatives fonctionnent très souvent avec des bénévoles.

Evaluation, indicateurs de suivi

Nombre de besoins et demandes exprimés par les consommateurs
 Nombre de nouveaux points de vente mis en place
 Fréquentation de ces nouveaux points de vente et/ou nouvelles initiatives (nombre de personnes/fréquence)

Budget

Recensement des besoins et demandes des consommateurs : consolidation du diagnostic agricole et alimentaire, analyse du besoin des produits à fournir et du potentiel de développement de l'offre chez les producteurs en place

Financement

Appels à projet à la suite de la mise en place PAT
 Financement dans le cadre d'une démarche participative

Expérience sur d'autres territoires

PAT Vendée Grand Littoral :
 Faciliter l'accès aux citoyens aux produits locaux et lieux de vente directe à la ferme



OBJECTIF 3 : Favoriser l'accès aux produits locaux à tous en mettant des moyens en œuvre pour développer la production, la transformation ainsi que la distribution des produits locaux auprès des communes

Action 3.4 : Valoriser les produits non calibrés et invendus

Contexte :

Les producteurs ont parfois sur leur exploitation (maraichère et arboricole essentiellement) des pertes qui ne peuvent être évitées.

Il s'agit donc de valoriser ces produits et de réduire le gaspillage alimentaire.

Objectif : Diminuer le gaspillage alimentaire

Cet objectif se décline en plusieurs actions :

- Réaliser une étude, inventaire sur les pertes que représentent les produits non calibrés et invendus sur les exploitations maraichères et arboricoles et mettre en place une plateforme
- Recenser les initiatives déjà engagées par les producteurs/commerçants/communes
- Identifier plusieurs solutions pour la revalorisation de ces produits (récupération pour la transformation, application de vente à moindre coût, dons à des associations caritatives...)
- Prévoir une campagne de sensibilisation/communication auprès des producteurs, communes, citoyens...

Pilotage de l'action/partenaires :

Pilotage : Communautés de communes, Communes, Chambre d'agriculture
Partenaires : Producteurs, consommateurs, commerçants, associations....

Calendrier / durée de la mise en œuvre :

A court et moyen terme

Leviers/conditions à la réussite :

Eviter le gaspillage alimentaire = réutilisation des invendus, déclassés
 Motiver les producteurs

Points de vigilance :

La législation est très stricte/invendus
 La DLL : risque sanitaire très poussé

Evaluation, indicateurs de suivi

Nombre de producteurs initiés dans cette démarche
 Volume de pertes évitées

Budget

Temps d'inventaire, d'études : Un inventaire des invendus auprès des producteurs (7 000€ HT) et un recensement des initiatives (7 000€ HT)

Campagne de sensibilisation, communication, réalisation de supports : 10 000 € pour une année

Financement

Expérience sur d'autres territoires

PAT Loire Layon Aubance



OBJECTIF 4 : FAIRE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE UNE PRIORITE EN RENFORCANT L'APPROVISIONNEMENT LOCAL ET EN LUTTANT CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le Contexte :

Il existe de nombreux restaurants scolaires sur le territoire. Ils travaillent déjà à la mise en place de produits locaux dans leurs menus mais ils souhaitent s'approvisionner davantage en produits locaux.

En tant que consommateur et producteur important de déchets alimentaires, la restauration collective représente un enjeu majeur dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des biodéchets

L'objectif :

Approvisionner la restauration collective et notamment scolaire en produits locaux de qualité et diminuer le gaspillage alimentaire.

Le plan d'actions est le suivant :

1- Augmenter l'offre des produits locaux dans la restauration scolaire (fiche 4.1)

=> Un manque de visibilité sur l'offre alimentaire locale, les potentiels fournisseurs. En parallèle, les producteurs locaux demandent une visibilité sur les besoins en denrées de restauration collective pour organiser l'approvisionnement (volume, contrats, outils de transformation...)

- Identifier les besoins et les producteurs capables de fournir
- Organiser une réunion entre fournisseurs et producteurs
- Mettre en place un groupement ou une plateforme de stockage
- Inciter les producteurs et collectivités à s'inscrire sur appro local

2- Favoriser la réponse des producteurs à un marché public aux appels d'offres (fiche 4.2)

- Apporter un appui aux producteurs quant à la réponse de l'appel d'offres et avoir un appel d'offres adapté
- Proposer une réunion d'informations, sensibilisation auprès des producteurs et les former
- Réaliser un sourcing et mettre en adéquation offre et demande

3- Travailler sur le gaspillage alimentaire et valoriser les biodéchets (fiche 4.3)

- Sensibiliser les agents de la restauration volontaires au gaspillage alimentaire et les former
- Réaliser une Campagne de sensibilisation auprès des parents d'élèves, enseignants et scolaires
- Réaliser des diagnostics quantitatifs et qualitatifs auprès des établissements scolaires



ENJEU 4 : Faire de la restauration collective une priorité en renforçant l'approvisionnement local et en luttant contre le gaspillage alimentaire

Action 4.1 : Augmenter l'offre des produits locaux dans les restaurants scolaires

Contexte :

Il est servi environ 1 250 repas par jour scolaire de restauration soit un total d'environ 175 000 repas/an dans la restauration scolaire sur la Communauté de communes Vendée Sèvre Autise.

Les restaurants scolaires travaillent déjà à la mise en place de produits locaux dans ces menus et souhaite s'approvisionner régulièrement sur certains produits locaux.

Objectif : Augmenter l'offre des produits locaux dans la restauration scolaire

Cette action peut se décomposer en plusieurs phases :

- Identifier les besoins (produits, volumes, saisonnalité, fréquence...) sur le territoire
- Identifier les producteurs capables de fournir les besoins en adéquation de l'offre et de la demande = s'appuyer sur le réseau local
- Mettre en place un groupement ou une plateforme de stockage /Mutualiser les outils de maraichage
- Faire passer les informations auprès des réseaux de transformation
- Inciter les producteurs et collectivités à s'inscrire sur Appro local

Pilotage de l'action/partenaires :

Pilotage : Communauté de communes Vendée Sèvre Autise, Chambre d'agriculture
Partenaires : Les producteurs locaux, les techniciens de la cuisine centrale, les coopératives agricoles, le GAB...

Calendrier / durée de la mise en œuvre :

A court et moyen terme

Leviers/conditions à la réussite :

Mobiliser le maximum de producteurs
 Travailler sur la mise en place d'une cuisine centrale

Points de vigilance :

Absence d'interlocuteurs identifiés chez les producteurs
 Les règles de marchés publics existantes
 Le nombre important de restaurants scolaires sur le Territoire nécessite de gros volumes et des procédures encadrées
 Saisonnalité des produits

Evaluation, indicateurs de suivi

Nombre de producteurs contactés, référencés
 Nombre de producteurs et collectivités inscrits sur le site Appro local
 Nombre d'accompagnements réalisés

Budget

Recensement des producteurs : convention avec Chambre d'agriculture
 Mise en place d'un groupement, plateforme de stockage :
 Information, sensibilisation : temps de technicien

Financement

Expérience sur d'autres territoires

PAT Chantonnay : Accompagner la restauration collective vers une alimentation locale et durable



ENJEU 4 : Faire de la restauration collective une priorité en renforçant l'approvisionnement local et en luttant contre le gaspillage alimentaire



Action 4.2 : Favoriser la réponse des producteurs à un marché public ou appel d'offres

Contexte :

La restauration collective et notamment la restauration scolaire souhaite travailler avec les producteurs locaux mais les procédures d'achats sont très réglementées.

Comment favoriser la prise en compte des spécificités de la production locale et de qualité dans les appels d'offres des collectivités ? Comment aider les producteurs à y répondre ?

Objectif : Accompagner les producteurs à la rédaction de marchés publics

Cette action peut se décomposer en plusieurs phases :

- Proposer une réunion de sensibilisation aux producteurs + formation/réponse appel d'offres
- Apporter un appui aux agriculteurs pour répondre aux appels d'offres afin que les lots ne soient pas infructueux.
- Faire des appels d'offres d'offre adaptés aux petits producteurs : allotir
- Réaliser un sourcing et mise en adéquation offre/demande
- Créer un outil de portage (plateforme collaborative, cahier des charges et autres documents de marché...)

Pilotage de l'action/partenaires :

Pilotage : La Communauté de communes Vendée Sèvre Autise et la restauration collective scolaire

Calendrier / durée de la mise en œuvre :

A moyen terme

Leviers/conditions à la réussite :

Associer l'ensemble des acteurs
Impliquer la Communauté de communes Vendée Sèvre Autise

Points de vigilance :

Capacité des producteurs à répondre à la demande

Evaluation, indicateurs de suivi

Nombre d'agriculteurs sensibilisés
Nombre de réunions, formations réalisées
Nombre d'appels d'offres infructueux

Budget

Sensibilisation, Formation : temps de technicien
Création d'un outil de portage = plateforme ???

Financement

Retour d'expérience sur d'autres territoires

PAT Chantonay : Accompagnement à la rédaction de marchés publics



OBJECTIF 4 : Faire de la restauration collective une priorité en renforçant l'approvisionnement local et en luttant contre le gaspillage alimentaire

Action 4.3 : Travailler sur le gaspillage alimentaire et Valoriser les biodéchets

Contexte :

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un axe fort dans le développement des projets alimentaires de territoire. En tant que consommateur et producteur important de déchets alimentaires, les restaurants collectifs représentés par la cuisine centrale représentent un enjeu majeur dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des biodéchets.

C'est aussi un axe fort, inscrit dans les lois AGEC et Egalim.

Objectif : Réduire de x% le gaspillage alimentaire au sein de la cuisine centrale

Cette action peut se décomposer en plusieurs phases :

- Présenter la démarche aux agents municipaux concernés (personnel restauration scolaire et cuisiniers et responsables d'Ehpad)
 - Réunion de sensibilisation à l'importance de lutter contre le gaspillage alimentaire
 - Formation des agents volontaires à cette démarche
- Mettre en place une campagne de sensibilisation auprès des enfants, des parents d'élèves... en réalisant différentes actions :
 - Réunion de sensibilisation en début ou cours d'année auprès des parents d'élèves et/ou associations parents d'élèves
 - Réunion de sensibilisation auprès du public scolaire, étudiant (sous format jeu, quizz...)
 - Mise en place de menus découverte, d'ateliers du goût (=éducation des enfants à l'alimentation et la saisonnalité des produits)
 - Mise en place d'actions dans le réfectoire : défi assiette vide, zéro déchets, élèves anti- gaspi autour d'une table, mise en place 2^e service...
- Réaliser des diagnostics quantitatifs et qualitatifs auprès d'établissements scolaires volontaires avec la mise en place de préconisations pour réduire le gaspillage alimentaire : 2 ou 3/an

Pilotage de l'action/partenaires :

Pilotage : La Communauté de communes Vendée Sèvre Autise

Partenaires : Communes, enseignants, élèves, associations parentes d'élèves, Chambre d'agriculture, le GAB ...

Calendrier / durée de la mise en œuvre :

A plus ou moins long terme

Leviers/conditions à la réussite :

Mobilisation de tous les acteurs
Faire un lien avec les professeurs des écoles, les EPADH, les associations de parents d'élèves, les familles dans les ehpad pour sensibiliser le maximum de personnes

Points de vigilance :

Actions déjà existantes sur certains sites scolaires ou ehpad

Evaluation, indicateurs de suivi

Nombre d'agents dans les établissements scolaires et ehpad sensibilisés et formés au gaspillage alimentaire
Nombre de réunions de sensibilisation auprès des parents d'élèves, scolaires, étudiants
Nombre de diagnostics quantitatifs et qualitatifs réalisés auprès des établissements scolaires et/ou ehpad

Budget

Information, sensibilisation : temps de technicien
Réalisation de diagnostic gaspillage alimentaire dans les établissements

Financement

Retour d'expérience sur autres territoires

PAT Chantonnay : Mobiliser et sensibiliser contre le gaspillage alimentaire