



Projet Alimentaire Territorial (PAT)

Communauté de Communes Estuaire et Sillon

Programme d'actions 2024 - 2027

L'approche souhaitée pour ce 1^{er} PAT sur Estuaire et Sillon

La **Communauté de Communes Estuaire et Sillon** (CCES) a pour ambition d'élaborer un PAT, rassemblant l'ensemble des acteurs de la fourche à la fourchette, afin de :

- *Valoriser les produits locaux dans des filières de proximité*
- *Favoriser une agriculture de proximité et favorable à l'environnement et soutenir le développement de l'agriculture biologique*
- *Réduire la vulnérabilité du territoire sur le plan de l'approvisionnement alimentaire*
- *Accompagner les acteurs de la production, transformation, distribution, restauration et consommation dans la transition alimentaire*

La stratégie et le plan d'actions décrits ci-après correspondent à la création du PAT ; il s'agit bien d'un 1^{er} Plan d'actions. Tout reste donc à construire / consolider.

L'approche souhaitée est donc la suivante :

- **Une volonté commune** : charte d'engagement, un partage des connaissances
- **Un besoin de connaissance** : d'abord un diagnostic macro sur le système alimentaire. Nécessité de poursuivre la connaissance du territoire, des acteurs, des leviers, partage des définitions et des problématiques (ex : notion de local). Un certain nombre d'actions sont en faveur de cette inter connaissance :
 - Axe 2 - Diagnostic de la restauration collective, connaissance de la restauration commerciale, etc.
 - Axe 3 - Connaissance des initiatives et des projets en circuits courts
 - Axe 6 - Observatoire du foncier

- Le **point d'entrée de notre PAT** concerne les compétences des collectivités sur lesquelles nous avons déjà engagé des actions : **restauration collective** et loi EGALIM / **gaspillage alimentaire**.
- Favoriser **les coopérations entre les échelles** car la seule échelle territoriale ne permet pas de traiter tous les sujets. Promouvoir la coopération, avec le département et avec les PAT voisins (réseau de gestionnaires, forum de la restauration collective, etc.). Mais aussi partage du catalogue des producteurs.
- S'orienter vers la **résilience alimentaire** du territoire avec l'objectif d'éviter les ruptures de chaînes d'approvisionnement alimentaire en cas de crise.
- Mettre en avant **le lien entre les producteurs et les consommateurs**, en mettant l'accent autour de la consommation.
- Une volonté de **ne pas s'éparpiller sur toutes les thématiques** pour ce 1^{er} PAT et **d'avancer pas à pas** de façon pragmatique, avec un mélange **d'actions structurantes** (approfondissement du diagnostic de la restauration collective ou sur le foncier agricole) et **d'actions simples** (défi à alimentation positive, programme de formation des scolaires, création d'un catalogue de producteurs, ...).



Les 6 champs d'action de la fourche à la fourchette



6. ACCOMPAGNER LES TRANSITIONS AGRICOLES

Objectifs :

- Encourager la diversification agricole pour tendre pour une résilience alimentaire du territoire (autonomie)
- Préserver la biodiversité, la qualité/quantité de l'eau et les paysages et améliorer le stockage du carbone



5. COMMUNIQUER ET FORMER À L'ALIMENTATION DURABLE

Objectifs :

- Sensibiliser / Former le plus grand nombre aux bénéfices pour la santé et l'environnement d'une alimentation durable

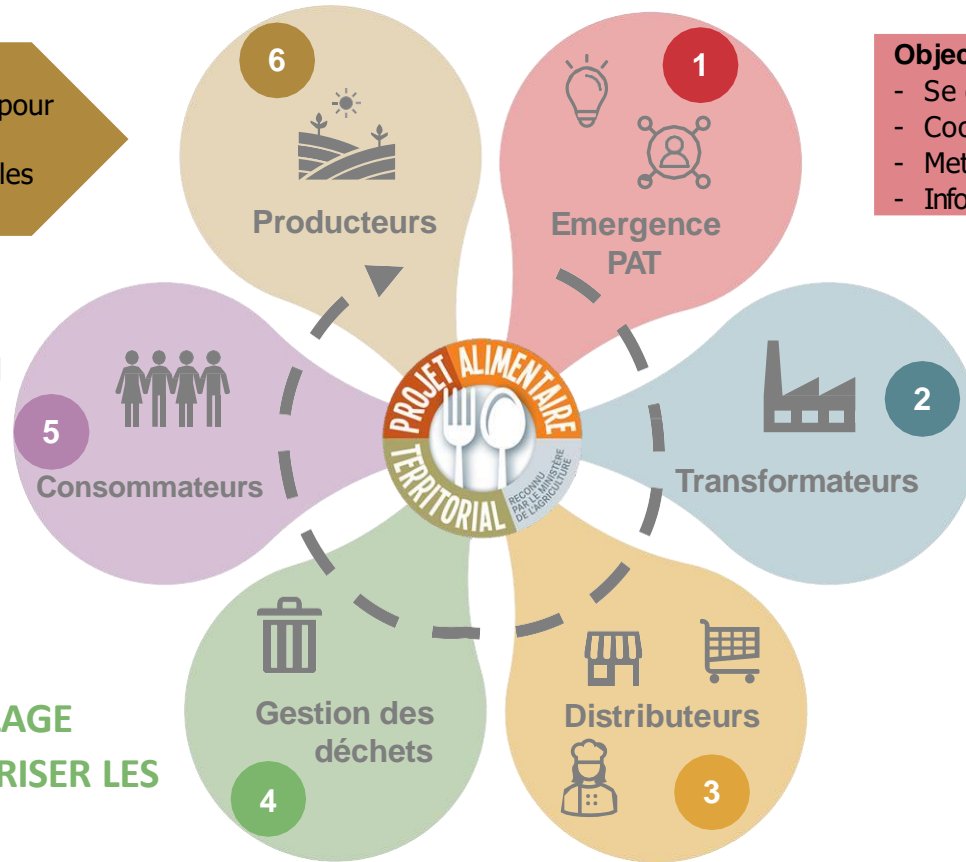


4. RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET VALORISER LES BIODÉCHETS

Objectifs :

- Réduire de 50% le gaspillage
- Viser 100% de tri à la source pour les biodéchets
- Mettre en place des actions de communication dans tous les établissements de restauration collective

Ordre des priorités : de 1 à 6



1. ÉMERGENCE D'UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE



Objectifs :

- Se donner une ambition commune
- Coordonner et animer le PAT
- Mettre en œuvre les actions du PAT, suivre et évaluer le PAT
- Informer, capitaliser et essayer

2. AGIR POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE LOCALE, BIO ET DE QUALITÉ



Objectifs :

- Se donner une définition commune du "Local"
- Mieux connaître l'origine, la composition, la fabrication des produits utilisés en restauration collective.
- Atteindre au minimum les objectifs de la loi EGALIM pour 100% des cantines.
- Atteindre un minimum de 20% de produits Bio et Local, pour 100% de la restauration collective.

3. DÉVELOPPER LES CIRCUITS COURTS POUR AMÉLIORER L'OFFRE ALIMENTAIRE



Objectifs :

- Proposer une offre alimentaire de qualité, de saison, locale et accessible à tous



1. ÉMERGENCE D'UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE

Objectifs :

- Se donner une ambition commune
- Coordonner et animer le PAT
- Mettre en œuvre les actions du PAT, suivre et évaluer le PAT
- Informer, capitaliser et essayer

Action 1.1 : S'engager collectivement

- Volonté de la CCES que les communes s'engagent collectivement. Une signature du document final est envisagée pour les 11 communes : pour formaliser l'engagement à travailler ensemble.
- Suivi collectif du programme (sans obligation de réalisation).
- Souhait de la CCES que les communes travaillent ensemble (partage d'expériences : réussites et échecs).
- Pas d'obligation d'atteinte des objectifs tous au même moment.

Action 1.2 : Recruter un.e chargé.e de mission PAT

- Mettre en œuvre les actions du PAT
- Suivre et évaluer le programme
- Lancer une dynamique territoriale
- Animer les groupes de travail et réseaux d'échanges
- Diffuser les rapports techniques et financiers
- Mettre en place un observatoire du territoire
- Communiquer / Sensibiliser
- Labelliser le PAT

Action 1.3 : Définir la gouvernance alimentaire

- Mettre en place des instances de pilotage, de mise en œuvre et de suivi des actions (COFIL, COTECH, Groupes de travail, groupes thématiques) et définir la fréquence des réunions.
- Créer un Conseil Local de l'Alimentation (*cf. PAT du Pays des Châteaux*) qui regroupe tous les acteurs du système alimentaire du territoire et qui souhaite s'engager. Se réunir une fois par an.
- Signature d'une Charte de partenariat : pour tous les acteurs qui souhaitent s'engager (*cf. PAT du Pays de l'Isle en Périgord*)

Action 1.4 : Réunir les instances de gouvernance

- COTECH : 1x/an
- COFIL : 1x/an
- Conseil Local de l'Alimentation : 1x/an
- Groupes de travail / Groupes thématiques : à définir

Action 1.5 : Faire labelliser le PAT

- Niveau 1 pour les PAT en phase d'émergence
- Niveau 2 pour les PAT en phase opérationnelle

Action 1.6 : Réduire la vulnérabilité alimentaire du territoire

- Définition et suivi des indicateurs (observatoire agriculture + indicateurs de résilience).

Action 1.1 : S'engager collectivement

Il s'agit de formaliser l'engagement collectif des 11 communes d'Estuaire et Sillon par une signature du PAT. Le souhait est de formaliser l'engagement à travailler ensemble, du suivi collectif du programme (sans obligation de réalisation), sans obligation d'atteinte des objectifs tous au même moment.



Calendrier prévisionnel : 5 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
5 j											



Coût estimé : - €



Niveau de priorité : +++



Indicateurs :

- Signature des 11 communes



Partenaires potentiels : -

Action 1.2 : Recruter un.e chargé.e de mission PAT

Il s'agit de recruter un.e chargé.e de mission PAT qui aura pour missions principales de :

- Mettre en œuvre les actions du PAT
- Suivre et évaluer le programme
- Lancer une dynamique territoriale
- Animer les groupes de travail et réseaux d'échanges
- Diffuser les rapports techniques et financiers
- Mettre en place un observatoire du territoire
- Communiquer / Sensibiliser
- Labelliser le PAT



Calendrier prévisionnel : 5 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
5 j											



Coût estimé : 180 000 € (3 ans)



Niveau de priorité : +++



Indicateurs :

- Recrutement effectué (1 ETP)



Partenaires potentiels : -

Action 1.3 : Définir la gouvernance alimentaire

Il s'agit de définir et de structurer la gouvernance alimentaire du territoire :

- Mettre en place des instances de pilotage, de mise en œuvre et de suivi des actions (COPIL, COTECH, Groupes de travail, groupes thématiques) et définir la fréquence des réunions.
- Créer un Conseil Local de l'Alimentation (cf. PAT du Pays des Châteaux) qui regroupe tous les acteurs du système alimentaire du territoire et qui souhaitent s'engager. Se réunir une fois par an.
- Signature d'une Charte de partenariat : pour tous les acteurs qui souhaitent s'engager (cf. PAT du Pays de l'Isle en Périgord)



Calendrier prévisionnel : 5 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
5 j											



Coût estimé : - €



Niveau de priorité : +++



Indicateurs :

- Rédiger un document précisant la gouvernance alimentaire du territoire
- Rédiger une Charte de partenariat



Partenaires potentiels : les acteurs du système alimentaire qui souhaitent s'engager (Conseil Local Alimentaire)

Action 1.4 : Réunir les instances de gouvernance

Il s'agit de réunir les instances de gouvernance du territoire :

- COTECH : 1x/an
- COPIL : 1x/an
- Conseil Local de l'Alimentation : 1x/an
- Groupes de travail / Groupes thématiques : à définir en cours de programme



Calendrier prévisionnel : 24 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
	6 j				6 j				6 j		6 j



Coût estimé : - €



Niveau de priorité : +++



Indicateurs :

- 1 COTECH / an
- 1 COPIL / an
- 1 Conseil Local de l'Alimentation / an



Partenaires potentiels : définir les membres de chaque instance

Action 1.5 : Faire labelliser le PAT



Il s'agit de faire reconnaître le PAT émergent officiellement en obtenant le **niveau 1**.

La reconnaissance d'un projet alimentaire territorial au sens de la loi n°2014-1170 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 permet au porteur de ce projet d'utiliser la marque « Projet alimentaire territorial reconnu par le ministère de l'agriculture » et le logo associé.

Depuis décembre 2020, les modalités de reconnaissance des PAT ont évolué, et la procédure est désormais régionalisée.

Il existe maintenant deux niveaux de reconnaissance possibles suivant l'état d'avancement du projet :

- le niveau 1, qui correspond projets collectifs émergents visant à répondre aux objectifs assignés aux PAT par la loi, attribué pour 3 ans non renouvelable ;
- le niveau 2, qui correspond aux projets dont le degré d'avancement permet la mise en œuvre d'actions opérationnelles, attribué pour 5 ans renouvelable.

Une grille des 4 pré-requis et des 6 critères de reconnaissance permet au candidat de définir le niveau de reconnaissance souhaité.



Calendrier prévisionnel : 5 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
					5 j						



Coût estimé : - €



Niveau de priorité : +++



Indicateurs :

- Obtenir le label PAT niveau 1



Partenaires potentiels : -

Action 1.6 : Réduire la vulnérabilité alimentaire du territoire

Il s'agit de définir et suivre annuellement les indicateurs inscrits au PAT (dont notamment l'observatoire de l'agriculture et les indicateurs de résilience).



Calendrier prévisionnel : 15 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
	5 j				5 j				5 j		



Coût estimé : - €



Niveau de priorité : ++



Indicateurs :

- Renseigner les indicateurs définis : 1x/an



Partenaires potentiels : -

Champ d'action 1. : Synthèse



Calendrier prévisionnel : 59 jours



Coût estimé : 180 000 €

N°	Intitulé Action	Prévisionnel Temps Animation (jours)																Coût € HT
		2024				2025				2026				2027				
		T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	
1.1.	S'engager collectivement			5 j														- €
1.2.	Recruter un.e chargé.e de mission PAT			5 j														180 000 €
1.3.	Définir la gouvernance alimentaire			5 j														- €
1.4.	Réunir les instances de gouvernance				6 j				6 j				6 j		6 j			- €
1.5.	Faire labelliser le PAT								5 j									- €
1.6.	Réduire la vulnérabilité alimentaire du territoire (déf et suivi des indicateurs)				5 j				5 j				5 j					- €

2. AGIR POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE LOCALE, BIO ET DE QUALITÉ



Objectifs :

- Se donner une définition commune du "Local"
- Mieux connaître l'origine, la composition, la fabrication des produits utilisés en restauration collective.
- Atteindre au minimum les objectifs de la loi EGALIM pour 100% des cantines.
- Atteindre un minimum de 20% de produits Bio et Local, pour 100% de la restauration collective.

Action 2.1 : Améliorer la connaissance de la restauration collective

- o Diagnostic des 56 établissements et une synthèse par commune : quelle situation, quels besoins, quel accompagnement ?
- o Recensement des actions envisagées par établissement : à géométrie variable selon le type de gestion (directe/concédée), l'avancée dans la réflexion (les plus avancés peuvent faire des retours d'expérience aux autres), les besoins ciblés.

Action 2.2 : Observatoire des cantines

- o Collecter et suivre les indicateurs EGALIM (1x/an) pour tous les établissements → <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil/>
- o Recenser les prix des repas : expliquer la composition du coût du repas, donner des références pour situer sa cantine...

Action 2.3 : Animer un réseau de cuisiniers / gestionnaires d'établissements

- o Organiser des visites d'établissements de tailles analogues (même nb de repas + même mode de gestion) afin de faire du partage d'expériences et s'améliorer ensemble (Faire face aux mêmes problèmes : absence de personnel, trouver un fournisseur, le prix du repas, travailler le produit brut...).
- o Animer des groupes de travail basés sur le volontariat et adaptés à la taille des établissements.

Action 2.4 : Former les cuisiniers

- o Définir un plan de formation adapté à chaque établissement. Exemples de formations : Cuisinier bio et local, Diététique, Cuisinier végétarien, Réduire le gaspillage alimentaire, Formation "comment consommer local, pas cher et de haute qualité environnementale ?" - "Comment respecter la loi Egalim ?" - Expliquer les leviers... Comment adapter ses menus à l'offre agricole du moment (légumes de saison, ...) tout en planifiant / sécurisant son approvisionnement ?

Action 2.5 : Contribuer à améliorer le sourcing pour les chefs cuisiniers / mise en réseau

- o Faire connaître « L'annuaire et la boîte à outils des circuits courts pour les professionnels de la restauration collective » élaboré par le Département 44.
- o Etablir un calendrier des productions locales (sur un rayon de x km) et périodes de production « quel légume et jusqu'à quand ? »
- o Organiser un forum de la restauration collective : rencontre entre les producteurs locaux et les chefs de restauration collective (ex : St Joachim, 26/02/2024)
- o Organiser des rencontres d'établissements pour des commandes groupées sur une même commune (ex : cantine scolaire + ehpad + restauration commerciale + ...) → pour mutualiser la logistique.
- o Mener une réflexion sur une solution logistique mutualisée pour les circuits courts en restauration collective.

2. AGIR POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE LOCALE, BIO ET DE QUALITÉ



Objectifs :

- Se donner une définition commune du "Local"
- Mieux connaître l'origine, la composition, la fabrication des produits utilisés en restauration collective.
- Atteindre au minimum les objectifs de la loi EGALIM pour 100% des cantines.
- Atteindre un minimum de 20% de produits Bio et Local, pour 100% de la restauration collective.

Action 2.6 : Parcours d'accompagnement pour la commande publique en restauration scolaire

- o Formation sur l'utilisation de Chorus professionnel, création d'un profil, déposer une facture, ...etc → Freins pour les professionnels pour se lancer à travailler avec la Restauration Collective.
- o Former aux commandes publiques adaptées aux circuits courts : Allotir / Faire des mini lots (ex Cordemais : 10 lots). → Pour les agriculteurs qui souhaitent fournir la Restauration Collective.
- o Réflexion sur un outil simple de gestion des commandes en lien avec les menus (nona ou équivalent <https://www.nona.fr/> / Outil gratuit du CNFPT)

Action 2.7 : Engager son restaurant dans la démarche « mon restau responsable »

- o Une démarche participative et gratuite pour faire progresser votre restaurant : <https://www.monrestauresponsable.org/>

Action 2.8 : Définir la notion d'approvisionnement « local »

Action 2.9 : Améliorer la connaissance de la restauration commerciale sur le territoire

- o Diagnostic de la restauration commerciale
- o Définir un plan d'actions

Action 2.1 : Améliorer la connaissance de la restauration collective

Il s'agit de réaliser un **état des lieux** du fonctionnement actuel de la restauration collective de manière précise et exhaustive (sur l'ensemble des établissements de la CCES) puis de définir un **plan d'actions adapté** pour chaque établissement, qu'il soit en gestion directe ou concédée.

Les entretiens de **diagnostics** sont à réaliser avec les acteurs de chaque commune et de chaque établissement (cuisinier, gestionnaire, élu...). Il s'agira d'évoquer les difficultés et facteurs limitants actuels (volumes, équipements, personnel, fournisseurs...) et les confronter aux volontés et possibilités futures (modification des menus, formations éventuelles, partenariats, appui sur le sourcing de fournisseurs locaux...), afin d'atteindre les objectifs de la loi EGALIM. Ce diagnostic sera l'occasion pour le chargé de mission PAT (Action 1.2) de collecter les indicateurs EGALIM (Action suivante 2.2) et également de constituer des groupes de travail thématique avec les volontaires (ex : animation d'un groupe de cuisiniers pour partager et s'améliorer ensemble).

Un **plan d'actions** individuel sera rédigé pour chaque établissement ainsi qu'une synthèse par commune. Il sera adapté selon le type de gestion (directe/concédée), l'avancée dans la réflexion (les plus avancés peuvent faire des retours d'expérience aux autres), les besoins ciblés...



Calendrier prévisionnel : 90 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
30 j	20 j	20 j	20 j								



Coût estimé : - €



Niveau de priorité : +++



Indicateurs :

- Diagnostic des 56 établissements
- Un plan d'actions par établissement
- Une synthèse par commune



Partenaires potentiels : l'ensemble des établissements de Resto Co de la CCES

Action 2.2 : Observatoire des cantines

La loi EGAlim et la loi Climat et Résilience encadrent la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis en restauration collective du secteur public et des établissements du secteur privé (article L. 230-5-1 du Code Rural et de la Pêche Maritime). Les repas doivent comporter, à partir de l'année 2022, au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion pour les cantines en France continentale (consulter notre blog pour le seuil des autres régions).

Ces taux (en %) sont calculés à partir de la valeur HT en euros de la somme des achats annuels alimentaires - sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises. i.e. Pour 100 euros d'achat, au moins 20 euros doivent correspondre à des produits bio ou en conversion et au total au moins 50 euros doivent correspondre à des produits durables et de qualité (bio inclus).

Il s'agit donc ici de :

- Collecter et suivre les indicateurs EGALIM (1x/an) pour tous les établissements : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil/>
- ➔ *Les résultats seront présentés annuellement en COPIL afin de suivre l'avancée des objectifs stratégiques fixés initialement.*
- Recenser les prix des repas : expliquer la composition du coût du repas, donner des références pour situer sa cantine...



Calendrier prévisionnel : 25 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
		5 j	10 j			5 j				5 j	



Coût estimé : - €



Niveau de priorité : +++



Indicateurs :

- Nbre d'établissement suivi (indicateurs EGAlim collectés)
- % de bio dans les cantines (moyenne)
- % de produits de qualité et durables (moyenne)



Partenaires potentiels : l'ensemble des établissements de Resto Co de la CCES

Action 2.3 : Animer un réseau de cuisiniers / gestionnaires d'établissements

Il s'agit ici d'animer un groupe (ou des groupes) de travail avec les cuisiniers/gestionnaires d'établissement, basés sur le volontariat et adaptés à la taille des établissements, selon les thématiques soulevées dans les plans d'actions (cf. Action 2.1).

Lors de la première réunion du groupe, il s'agira de définir les modalités de fonctionnement (fréquence des réunions, thèmes abordées, canaux d'échanges, ...).

A titre d'exemple, il pourra être organiser des visites d'établissements de tailles analogues (même nombre de repas et même mode de gestion) afin de faire du partage d'expériences et s'améliorer ensemble (Faire face aux mêmes problèmes : absence de personnel, trouver un fournisseur, le prix du repas, travailler le produit brut...).



Calendrier prévisionnel : 20 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
		2j	2j	2j	2j	2j	2j	2j	2j	2j	2j



Coût estimé : - €



Niveau de priorité : +++



Indicateurs :

- Création et animation d'un groupe de travail



Partenaires potentiels :

- Les établissements volontaires

Action 2.4 : Former les cuisiniers

Il s'agit ici de définir un plan de formation adapté à chaque établissement, selon les besoins identifiés lors de l'Action 2.1.

Exemples de formations : Cuisiner bio et local, Diététique, Cuisinier végétarien, Réduire le gaspillage alimentaire, Formation « Comment consommer local, pas cher et de haute qualité environnementale ? », « Comment respecter la loi Egalim ? », « Comment adapter ses menus à l'offre agricole du moment (légumes de saison, ...) tout en planifiant / sécurisant son approvisionnement ? », etc...

Hypothèse : 2 500 € / jrnée de formation pour un groupe de 10 personnes (pour une formation sur mesure), 4 sessions prévues pour un total de 10000 €.

NB : Il est possible de créer une formation sur-mesure avec le CNFPT si besoin ; cette discussion doit se faire entre les RH des différentes collectivités concernées et le CNFPT directement.



Calendrier prévisionnel : 20 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
		5 j		5 j		5 j		5 j			



Coût estimé : 10 000 €



Niveau de priorité : ++



Indicateurs :

- Nombre de formation réalisées
- Nombre de personnes formées



Partenaires potentiels : organisme de formation

Action 2.5 : Contribuer à améliorer le sourcing pour les chefs cuisiniers / mise en réseau

Il s'agit ici d'accompagner les chefs cuisiniers à s'approvisionner plus localement, en circuits courts, en respectant les objectifs de la loi EGAlim.

Pour cela, les actions suivantes sont fléchées :

- Faire connaître « L'annuaire et la boîte à outils des circuits courts pour les professionnels de la restauration collective » élaboré par le Département 44.
- Etablir un calendrier des productions locales (sur un rayon de x km) et périodes de production « quel légume et jusqu'à quand ? »
- Organiser un forum de la restauration collective : rencontre entre les producteurs locaux et les chefs de restauration collective (ex : St Joachim, 26/02/2024)
- Organiser des rencontres d'établissements pour des commandes groupées sur une même commune (ex : cantine scolaire + ehpad + restauration commerciale + ...) → pour mutualiser la logistique.
- Mener une réflexion sur une solution logistique mutualisée pour les circuits courts en restauration collective.

En parallèle se pose la question de la stratégie de chaque restaurant collectif : Quelle stratégie entre le regroupement et l'achat direct ? Cette question servira pour bâtir son plan d'action suite au diagnostic de la RestoCo (Action 2.1)

- passer par un intermédiaire :
 - regroupement de professionnels (ex la vache Nantaise)
 - intermédiaire comme la Fée au Duc (légumerie)
 - le kiosque paysan : solution logistique mutualisée pour les circuits courts
 - ...

et/ou

- passer en direct avec des producteurs



Calendrier prévisionnel : 33 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
		3 j	3 j	3 j	3 j	6 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j



Coût estimé : - €



Niveau de priorité : +++



Indicateurs :

- Créer un annuaire des fournisseurs en circuits courts pour la restauration collective
- Organiser un forum de la restauration collective
- Organiser des rencontres d'établissements pour des commandes groupées sur une même commune



Partenaires potentiels : -

Action 2.6 : Parcours d'accompagnement pour la commande publique en restauration scolaire

Il s'agit ici d'accompagner la commande publique en restauration scolaire.

Plusieurs actions sont ciblées :

- Formation sur l'utilisation de Chorus professionnel, création d'un profil, déposer une facture, etc. Il s'agit d'un frein majeur pour les professionnels pour se lancer à travailler avec la Restauration Collective.
- Former aux commandes publiques adaptées aux circuits courts : Allotir / Faire des mini lots (ex Cordemais : 10 lots). Cette action cible les agriculteurs qui souhaitent fournir la Restauration Collective.
- Réflexion sur un outil simple de gestion des commandes en lien avec les menus (nona ou équivalent : <https://www.nona.fr/>; outil de gestion gratuit proposé par le CNFPT)

Hypothèse : 5 000 € / commune (forfait accompagnement GAB 44), pour 11 communes, soit un total de 55 000 €



Calendrier prévisionnel : 20 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
		2j	2j	2j	2j	2j	2j	2j	2j	2j	2j



Coût estimé : 55 000 €



Niveau de priorité : ++



Indicateurs :

- Nbre de communes accompagnées



Partenaires potentiels : GAB 44

Action 2.7 : Engager son restaurant dans la démarche « Mon Restau Responsable® »

Il s'agit de faire progresser tous les restaurants collectifs qu'ils soient en gestion directe ou concédée à l'aide d'une démarche participative et gratuite, de manière volontaire : <https://www.monrestauresponsable.org/>

La démarche se déroule en 3 grandes étapes :



01



L'auto-évaluation de votre restaurant

Répondez à un questionnaire pour déterminer les points forts et des axes d'amélioration de votre restaurant.

02



La définition de vos engagements

Avec vos équipes, fixez vos ambitions d'amélioration en formulant des engagements à réaliser sous deux ans.

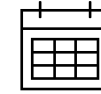
03



La présentation de vos engagements en public

Présentez vos engagements à vos convives, fournisseurs, élus et autres restaurants proches, lors d'une séance publique.

→ En lien avec l'Action 4.1. sur la réduction du gaspillage alimentaire



Calendrier prévisionnel : 20 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
		2j	2j	2j	2j	2j	2j	2j	2j	2j	2j



Coût estimé : - €



Niveau de priorité : ++



Indicateurs :

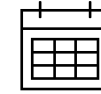
- Nbre d'établissements engagés dans la démarche



Partenaires potentiels : CPIE Loire-Océane, GAB44

Action 2.8 : Définir la notion d'approvisionnement « local »

Il s'agit de définir de manière partagée la notion d'approvisionnement « local » et de communiquer sur ce point. Cette définition permettra de clarifier les choses et de se donner un discours commun sur la CCES. Cette définition sera à valider en comité de pilotage.



Calendrier prévisionnel : 5 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
	5 j										



Coût estimé : - €



Niveau de priorité : ++



Indicateurs :

- Se doter d'une définition commune du terme « local »



Partenaires potentiels : -

Action 2.9 : Améliorer la connaissance de la restauration commerciale sur le territoire

La restauration commerciale fait partie d'un ensemble appelé la Restauration Hors Domicile (RHD) et qui regroupe tous les établissements ayant pour objectif de gagner de l'argent au travers des prestations fournies aux clients. Les différents segments de la restauration commerciale sont la restauration traditionnelle, la restauration rapide, les débits de boissons, les cafétérias et les traiteurs.

Il s'agit ici de compléter le travail réalisé sur la restauration collective en ciblant ici la restauration commerciale. Il s'agira tout d'abord de réaliser un **diagnostic** précis de la restauration commerciale du territoire de la CCES, puis de définir un **plan d'actions** global.



Calendrier prévisionnel : 10 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
								10 j			



Coût estimé : - €



Niveau de priorité : +



Indicateurs :

- Diagnostic de la restauration commerciale
- Plan d'actions pour la restauration commerciale



Partenaires potentiels : -

Champ d'action 2. : Synthèse



Calendrier prévisionnel : 243 jours



Coût estimé : 65 000 €

Priorité	N°	Intitulé Action	Prévisionnel Temps Animation (jours)																Coût € HT
			2024				2025				2026				2027				
			T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	
+++	2.1.	Améliorer la connaissance de la restauration collective			30 j	20 j	20 j	20 j											- €
+++	2.2.	Observatoire des cantines					5 j	10 j			5 j				5 j				- €
+++	2.3.	Animer un réseau de cuisiniers / gestionnaires d'établissements					2 j	2 j	2 j	2 j	2 j	2 j	2 j	2 j	2 j	2 j			- €
++	2.4.	Former les cuisiniers					5 j		5 j		5 j		5 j						10 000 €
+++	2.5.	Contribuer à améliorer le sourcing pour les chefs cuisiniers / mise en réseau					3 j	3 j	3 j	3 j	6 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j			- €
++	2.6.	Parcours d'accompagnement pour la commande publique en restauration scolaire					2 j	2 j	2 j	2 j	2 j	2 j	2 j	2 j	2 j	2 j			55 000 €
++	2.7.	Engager son restaurant dans la démarche « mon restau responsable »					2 j	2 j	2 j	2 j	2 j	2 j	2 j	2 j	2 j	2 j			- €
++	2.8.	Définir la notion d'approvisionnement « local »				5 j													- €
+	2.9.	Améliorer la connaissance de la restauration commerciale sur le territoire											10 j						- €



3. DÉVELOPPER LES CIRCUITS COURTS POUR AMÉLIORER L'OFFRE ALIMENTAIRE

Objectifs :

- Proposer une offre alimentaire de qualité, de saison, locale et accessible à tous

Action 3.1 : Améliorer la visibilité des circuits courts du territoire

- o Réaliser une **cartographie interactive** des **points de vente** sur le territoire (vente directe, marchés plein vent, magasins de producteurs, épicerie, halles, AMAP, Biocoop...) et diffuser l'information (site internet...)
- o Mettre en valeur des acteurs du système alimentaire local (ex : **portraits** d'agriculteurs, ...)
- o Créer une **identité visuelle graphique** du PAT et s'en servir pour toute communication
- o Identifier les **producteurs locaux** sur les marchés de plein vent

Action 3.2 : Identifier et accompagner les initiatives / projets

- o Mettre à jour le diagnostic initial au fil de l'eau (recensement des acteurs, des initiatives, des projets)
- o Accompagner les projets identifiés
- o Poursuivre l'action lancée sur le projet APPPOC (Abattoir de Proximité Petits ruminants Porcins Ovins Caprins)

Action 3.3 : Identifier les freins à la consommation en circuits courts

- o Réaliser une enquête consommateurs sur le territoire

Action 3.4 : Sensibiliser sur les habitudes alimentaires

- o Rédiger un article sur « comment et pourquoi changer ses habitudes alimentaires ? (inciter à manger bio, local, de qualité et à cuisiner des produits frais) »
- o Relayer les ressources existantes (articles, films, vidéos, recettes de cuisine...)
- o Animer un temps de sensibilisation sur cuisiner local et de saison

Action 3.5 : Elaborer un plan d'actions "manger solidaire"

- o Réfléchir à un plan d'actions pour les plus précaires (ex : paniers solidaires, chèque alimentation, dons aux associations)

Action 3.1 : Améliorer la visibilité des circuits courts du territoire

Il existe déjà au sein de la CCES une offre alimentaire avec des productions et des lieux de ventes. L'objectif est de les répertorier, et de les mettre à jour régulièrement, pour les rendre accessibles aux habitants de la CCES. Cette cartographie de l'offre alimentaire locale doit être communiquée aux habitants de la CCES (site internet, ...), pour mettre en avant les forces du territoire et faire prendre conscience aux habitants de la proximité des artisans et producteurs.

Les marchés de plein vent pourront être mis en avant sur cette cartographie, avec leurs spécificités (produits, producteurs, bio, horaires...). Les producteurs locaux pourront d'ailleurs bénéficier d'une mise en avant particulière (étiquette, indication, vignette...).

Il s'agit ainsi de :

- Réaliser une cartographie interactive des points de vente sur le territoire (vente directe, marchés plein vent, magasins de producteurs, épicerie, halles, AMAP, Biocoop...) et diffuser l'information (site internet...). A réaliser par le service SIG DATA de la CCES.
- Mettre en valeur des acteurs du système alimentaire local (ex : portraits d'agriculteurs, ...)
- Identifier les producteurs locaux sur les marchés de plein vent (drapeau/oriflamme « producteur d'Estuaire et Sillon » : 200 €/unité, 10 unités soit 2 000 €)

➔ Action en lien avec la création d'une identité visuelle graphique du PAT (Action 5.2).



Calendrier prévisionnel : 43 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
10 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j



Coût estimé : 2 000 €



Niveau de priorité : +++



Indicateurs :

- Cartographie des circuits courts + communications
- Communication mise en valeur des producteurs locaux + identification marché plein vent
- Fréquentation de la page internet "portail du PAT"



Partenaires potentiels : -

Action 3.2 : Identifier et accompagner les initiatives / projets

Il s'agit d'identifier et d'accompagner les initiatives et projets de circuits courts / filières courtes sur le territoire. Pour cela, les actions suivantes sont envisagées :

- Mettre à jour le diagnostic initial au fil de l'eau (recensement des acteurs, des initiatives, des projets)
- Accompagner les projets identifiés
- Poursuivre l'action lancée sur le projet APPPOC (Abattoir de Proximité Petits ruminants Porcins Ovins Caprins) – CCES : 3 000 €



Calendrier prévisionnel : 35 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
	5 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j



Coût estimé : 3 000 €

+ coût évolutif selon accompagnement des projets identifiés



Niveau de priorité : ++



Indicateurs :

- Réaliser un diagnostic / recensement des initiatives en faveur des circuits courts
- Suivre le projet APPPOC
- Nbre de projets accompagnés



Partenaires potentiels : -

Action 3.3 : Identifier les freins à la consommation en circuits courts

Il s'agit de réaliser une enquête consommateurs sur le territoire afin d'identifier les freins (et leviers) à la consommation en circuits courts qui permet de soutenir les filières locales.

Lors du confinement, les consommateurs se sont beaucoup tournés vers les circuits courts et la vente directe chez les producteurs mais peu après les habitudes de consommation en GMS notamment ont repris le dessus. Certains drives fermiers se trouvent ainsi dans une situation économique délicate actuellement.

Ainsi l'enquête consommateurs recherchera à identifier les principaux freins à la consommation en circuits courts (ex : diversité de l'offre des produits : alimentaires et non alimentaires en même temps, temps consacré aux « courses », méconnaissance des lieux de vente directe, horaire d'ouverture et compatibilité avec le quotidien, ...).

Au-delà de quantifier les habitudes de consommation, ce sont les freins au changement qui nous intéressent dans cette action.

Hypothèse : prestation 15 000 €, suivi par le chargé de mission PAT



Calendrier prévisionnel : 20 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
				5 j	5 j	5 j	5 j				



Coût estimé : 15 000 €



Niveau de priorité : ++



Indicateurs :

- Réaliser une enquête consommateurs



Partenaires potentiels : Prestataire

Action 3.4 : Sensibiliser sur les habitudes alimentaires

Il s'agit de sensibiliser les habitants de la CCES sur l'impact des habitudes alimentaires pour une prise de conscience et initier un changement des habitudes.

Les actions envisagées sont :

- Rédiger un article sur « comment et pourquoi changer ses habitudes alimentaires ? (inciter à manger bio, local, de qualité et à cuisiner des produits frais) »
- Rédiger un article sur l'impact environnemental de nos assiettes
- Relayer les ressources existantes (articles, films, vidéos, recettes de cuisine...)
- Animer un temps de sensibilisation sur cuisiner local et de saison



Calendrier prévisionnel : 16 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
				2j	2j	2j	2j	2j	2j	2j	2j



Coût estimé : - €



Niveau de priorité : +



Indicateurs :

- Réaliser une communication / sensibilisation par trimestre



Partenaires potentiels : -

Action 3.5 : Elaborer un plan d'actions "manger solidaire"

Il s'agit ici d'initier une réflexion pour les plus précaires en identifiant des actions et des partenaires potentiels (ex : paniers solidaires, chèque alimentation, dons aux associations, too good to go, phenix ...). Un plan d'actions sera rédigé et validé en comité de pilotage.



Calendrier prévisionnel : 10 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
									10 j		



Coût estimé : - €



Niveau de priorité : +



Indicateurs :

- Elaborer un plan d'actions "manger solidaire"



Partenaires potentiels : dons aux associations, too good to go, phenix, ...

Champ d'action 3. : Synthèse



Calendrier prévisionnel : 124 jours



Coût estimé : 20 000 €

N°	Intitulé Action	Prévisionnel Temps Animation (jours)																Coût € HT
		2024				2025				2026				2027				
		T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	
3.1.	Améliorer la visibilité des circuits courts du territoire			10 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j			2 000 €
3.2.	Identifier et accompagner les initiatives / projets				5 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j			3 000 €
3.3.	Identifier les freins à la consommation en circuits courts							5 j	5 j	5 j	5 j							15 000 €
3.4.	Sensibiliser sur les habitudes alimentaires							2 j	2 j	2 j	2 j	2 j	2 j	2 j	2 j			- €
3.5.	Elaborer un plan d'actions "manger solidaire"												10 j					- €



4. RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET VALORISER LES BIODECHETS

Objectifs :

- Réduire de 50% le gaspillage alimentaire
- Viser 100% de tri à la source pour les biodéchets
- Mettre en place des actions de communication dans tous les établissements de restauration collective

Action 4.1 : Réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration collective

- o Faire connaître la **boîte à outils ADEME** : « **Stop au gâchis** dans les établissements scolaires » → <https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>
- o Former / Accompagner **les cuisiniers** volontaires à la mise en place d'une démarche « **zéro-gaspi** » (ex : méthodologie Mon restau responsable)
- o Suivre **les indicateurs** de réduction du gaspillage alimentaire mis en œuvre par les établissements volontaires

+ Lien Axe 5 : *Education alimentaire (notion du bien manger)*

Action 4.2 : Inciter la restauration commerciale à réduire le gaspillage alimentaire

- o Promouvoir la démarche « Mon resto engagé dans le zéro gâchis »

Action 4.3 : Sensibiliser les différents publics au gaspillage alimentaire

- o Sensibiliser les citoyens au gaspillage alimentaire, au compostage individuel et collectif

+ Lien avec l'Axe 5

Action 4.4 : Cibler des actions pour valoriser les restes alimentaires / produits écartés

- o Solutions de compostage ou méthanisation à mettre en place sur les communes
- o Partenariats à créer pour valoriser les restes alimentaires / produits écartés / invendus (Ex : Too good to go / paniers solidaires / Conserverie)
- o Dons aux associations pour les plus précaires

Action 4.1 : Réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration collective

Réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration collective est un levier important pour atteindre les objectifs de la loi EGalim. En réduisant le gâchis, on peut faire des économies et ainsi permettre d'augmenter la quantité des produits de qualité dans les assiettes.

Ce volet comporte les actions suivantes :

- Faire connaître la **boîte à outils ADEME** : « Stop au gâchis dans les établissements scolaires » → <https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>

- Former / Accompagner les cuisiniers volontaires à la mise en place d'une démarche « **zéro-gaspi** » (ex : méthodologie **Mon Restau Responsable®**).

→ En lien avec le plan de formation des cuisiniers (Action 2.4) et l'Action 2.7.

Hypothèse : accompagnement individuel du CPIE sur la réduction du gaspillage alimentaire, 3000 € / restaurant, objectif d'accompagner 10 restaurants, soit un total de 30 000 €

- Suivre les **indicateurs de réduction du gaspillage** alimentaire mis en œuvre par les établissements volontaires et en rendre compte annuellement en comité de pilotage pour quantifier l'avancée de la démarche. Etat initial à quantifier par un accompagnement collectif (pesées à mettre en place).

Hypothèse : accompagnement du CPIE : 5 600 € au total

- Formation collective de 1.5 à 2 jours pour sensibiliser et proposer la méthodologie des pesées (autour de 2 600 € comprenant la préparation)
- 1 intervention le jour de la première pesée 300€/restaurant (pour 10 restaurants : 3 000 €)

→ Lien avec l'Axe 5 : Education alimentaire (notion du bien manger)



Calendrier prévisionnel : 36 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j



Coût estimé : 35 600 €



Niveau de priorité : +++



Indicateurs :

- Faire connaître la boîte à outils ADEME
- Sensibiliser 100% des établissements de RestoCo
- Initier la démarche Mon Restau Responsable dans les établissements (min 10)
- Atteindre une réduction de 50% du gaspillage pour les établissements engagés



Partenaires potentiels : CPIE Loire Océane

Action 4.2 : Inciter la restauration commerciale à réduire le gaspillage alimentaire

L'objectif de cette action est d'étendre la démarche de réduction du gaspillage de la Restauration Collective (Action 4.1) à la restauration commerciale.

Dans un 1^{er} temps, il s'agit de **sensibiliser** les établissements et de recenser le nombre d'établissements ayant engagé une action sur le gaspillage alimentaire.

Dans un 2nd temps, il s'agit d'**accompagner** les établissements volontaires en leur relayant les informations nécessaires pour engager une telle démarche (outils, méthode, partenaires potentiels, ...).

Exemple de démarche initiée :

Le programme « Mon Resto engagé » a pour objet la lutte contre les pertes alimentaires dans la restauration dite traditionnelle par un accompagnement collectif et individuel des restaurateurs engagés.

Le programme a été piloté par les conseillers Tourisme et Développement durable des CCI de la Vienne et des Deux-Sèvres.

Les résultats obtenus pour les restaurateurs ont permis la rédaction et la publication d'un livret de bonnes pratiques autour de 4 axes de travail ainsi que la réalisation de vidéos : <https://optigede.ademe.fr/fiche/mon-resto-engage>



Calendrier prévisionnel : 20 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
								5 j	5 j	5 j	5 j



Coût estimé : - €



Niveau de priorité : +



Indicateurs :

- Nbre d'établissement sensibilisés
- Nbre d'établissement accompagnés



Partenaires potentiels : -

Action 4.3 : Sensibiliser les différents publics au gaspillage alimentaire

En France, les pertes et gaspillages alimentaires représentent **10 millions de tonnes de produits par an**, soit une valeur commerciale estimée à 16 milliards d'euros. Ce gaspillage représente un prélèvement inutile de ressources naturelles, telles que les terres cultivables et l'eau, et des émissions de gaz à effet de serre qui pourraient être évitées. Ces dernières sont évaluées par l'Ademe à 3% de l'ensemble des émissions nationales. Ce sont également des déchets qui pourraient être évités qui n'auraient donc pas à être traités et n'engendreraient pas les coûts de gestion afférents. Toutes les étapes de la chaîne alimentaire, production, transformation, distribution et consommation, participent aux pertes et gaspillages alimentaires. L'étude de l'Ademe sur l'état des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire montre que la répartition de ces pertes et gaspillages est la suivante :

- 32 % en phase de production ;
- 21 % en phase de transformation ;
- 14 % en phase de distribution ;
- 33 % en phase de consommation (soit 30 kg par personne et par an au foyer)

→ Il s'agit ici de sensibiliser les citoyens au gaspillage alimentaire, au compostage individuel et collectif (en lien avec les potagers individuels et les jardins partagés). Comment réduire au quotidien le gaspillage alimentaire ?



Calendrier prévisionnel : 15 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
		5 j				5 j				5 j	



Coût estimé : 3 000 € (accompagnement partenaires / animations)



Niveau de priorité : ++



Indicateurs :

- Communications grand public sur le gaspillage alimentaire (minimum x2)



Partenaires potentiels : Associations

Action 4.4 : Cibler des actions pour valoriser les restes alimentaires / produits écartés

Il s'agit de trouver des solutions pour valoriser les restes alimentaires et les produits écartés. Ce volet concerne un champ large d'acteurs (Restaurants, boulangeries, traiteurs, cantines, supermarchés, primeurs, maraichers, ...). Les solutions envisagées sont de plusieurs ordres :

- Solutions de **compostage ou méthanisation** à mettre en place sur les communes → *Réflexion à mener en lien avec la politique de gestion des déchets / énergie*
- Partenariats à créer pour **valoriser les restes alimentaires / produits écartés / invendus** (Ex : Too good to go - Phénix / paniers solidaires / Conserverie)
- **Dons aux associations** pour les plus précaires



Calendrier prévisionnel : 20 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
								5 j	5 j	5 j	5 j



Coût estimé : 2 000 €
(accompagnement partenaires)



Niveau de priorité : +



Indicateurs :

- Nbre de commerçants engagés
- Qtés de biodéchets évités



Partenaires potentiels : Too good to go, Phénix, Banque Alimentaire, Restos du Cœur, Associations, ...

Champ d'action 4. : Synthèse



Calendrier prévisionnel : 91 jours



Coût estimé : 40 600 €

N°	Intitulé Action	Prévisionnel Temps Animation (jours)																Coût € HT
		2024				2025				2026				2027				
		T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	
4.1.	Réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration collective			3j	3j	3j	3j	3j	3j	3j	3j	3j	3j	3j	3j			35 600 €
4.2.	Inciter la restauration commerciale à réduire le gaspillage alimentaire											5j	5j	5j	5j			- €
4.3.	Sensibiliser les différents publics au gaspillage alimentaire					5j				5j				5j				3 000 €
4.4.	Cibler des actions pour valoriser les restes alimentaires / produits écartés											5j	5j	5j	5j			2 000 €



5. COMMUNIQUER ET FORMER À L'ALIMENTATION DURABLE

Objectifs :

- Sensibiliser / Former le plus grand nombre aux bénéfices pour la santé et l'environnement d'une alimentation durable

Action 5.1 : Défi « Foyers à Alimentation Positive »

- Accompagner des collectifs de citoyens à travers de structures relais (centres socioculturels...) qui se donnent le défi d'augmenter leur consommation de bio local sans augmenter leur budget.
- Une dizaine de foyer par structure sur 6 à 8 mois

Action 5.2 : Faire connaître le PAT / Fédérer

- Créer une identité visuelle graphique du PAT et s'en servir pour toute communication (rendre visible les actions menées).
- Site internet (relai page CCES), Newsletter, vidéo, post réseau sociaux, logo, quizz ou jeux pédagogiques, organiser un évènement festif, des fiches thématiques, des recettes, etc...
- Prévoir un agenda des événements de l'année en lien avec le PAT

Action 5.3 : Former / Sensibiliser les scolaires et les adultes

- Visites à la ferme
- Ateliers de sensibilisation à l'alimentation durable / Ateliers de cuisine / etc...
- Intervention dans les classes (programme pédagogique sur la nutrition, le fait maison, le jardinage...)

Action 5.1 : Défi « Foyers à Alimentation Positive »



Agir concrètement en tant que citoyen ?

Accompagner des collectifs de citoyens à travers de structures relais (centres socioculturels...) qui se donnent le défi d'augmenter leur consommation de bio local sans augmenter leur budget.

- Une dizaine de foyer par structure relai
- 6 a 8 mois

A travers le changement de pratiques alimentaire, se réappropriier l'alimentation

En pratique :

- Relevés d'achat : bilan avant / après
- Des temps dédiés

- ➔ Un réseau de fermes bio ressources sur la pédagogie
- ➔ Intervention de diététiciens également (volet nutrition).

Hypothèse : Env. 30 000 € pour un défi sur un territoire (comprend animation de 3 à 4 structures relais donc minimum 40 familles)



Calendrier prévisionnel : 20 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
				5 j	5 j	5 j	5 j				



Coût estimé : 30 000 €



Niveau de priorité : +++



Indicateurs :

- Nbre de familles accompagnées



Partenaires potentiels : GAB 44, associations / structures relais

Action 5.2 : Faire connaître le PAT / Fédérer

Il s'agit ici de toutes les actions de communication liées au PAT. Cette action est en lien avec toutes les autres actions.

Il est envisagé :

- Créer une identité visuelle graphique du PAT et s'en servir pour toute communication (rendre visible les actions menées). Cette action est un préalable au PAT, pour renforcer la visibilité / lisibilité et dynamique du territoire.

Hypothèse : prestation création kit d'identité visuelle du PAT (10 000 €)

Puis tous supports de communication à envisager :

- Site internet (relai page CCES), Newsletter, vidéo, post réseau sociaux, logo, quizz ou jeux pédagogiques, organiser un évènement festif, des fiches thématiques, des recettes, etc...
- Prévoir un agenda des événements de l'année en lien avec le PAT
- ...



Calendrier prévisionnel : 55 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
	5 j	5 j	5 j	5 j	5 j	5 j	5 j	5 j	5 j	5 j	5 j



Coût estimé : 10 000 €



Niveau de priorité : ++



Indicateurs :

- Création d'un kit d'identité visuelle du PAT
- Nbre de communications réalisées



Partenaires potentiels : -

Action 5.3 : Former / Sensibiliser les scolaires et les adultes

Il s'agit ici de former / sensibiliser les scolaires mais également les adultes (enseignants, personnels de restauration, parents d'élève et élus, ...) sur l'ensemble des sujets en lien avec l'agriculture et l'alimentation durable.

Voici des suggestions d'interventions / actions à mener :

- Visites de fermes – Partenariat « Une ferme-Une école »
- Ateliers de sensibilisation à l'alimentation durable / Ateliers de cuisine (Animation Création de menu) / Sensibilisation 5 sens / etc...
- Intervention dans les classes (programme pédagogique sur la nutrition, le fait maison, le jardinage...)
- Formation agriculture et alimentation
- ...

Hypothèse : 5 000 € (prestations)



Calendrier prévisionnel : 20 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
			5 j	5 j			5 j	5 j			



Coût estimé : 5 000 €



Niveau de priorité : ++



Indicateurs :

- Nbre d'interventions pour les scolaires
- Nbre d'interventions pour les adultes



Partenaires potentiels : CPIE Loire Océane, GAB 44, Chambre d'agriculture

Champ d'action 5. : Synthèse



Calendrier prévisionnel : 95 jours



Coût estimé : 45 000 €

N°	Intitulé Action	Prévisionnel Temps Animation (jours)																Coût € HT
		2024				2025				2026				2027				
		T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	
5.1.	Défi « Foyers à Alimentation Positive »							5j	5j	5j	5j							30 000 €
5.2.	Faire connaitre le PAT / Fédérer				5j	5j	5j	5j	5j	5j	5j	5j	5j	5j	5j			10 000 €
5.3.	Former / Sensibiliser les scolaires et les adultes						5j	5j			5j	5j						5 000 €



6. ACCOMPAGNER LES TRANSITIONS AGRICOLES

Objectifs :

- Encourager la diversification agricole pour améliorer la résilience alimentaire du territoire (autonomie)
- Préserver la biodiversité, la qualité/quantité de l'eau et les paysages et améliorer le stockage du carbone

Action 6.1 : Préserver, structurer et faciliter l'accès au foncier

- o Observatoire de la transmission des exploitations agricoles
- o Préserver et suivre la consommation du foncier : en lien avec le PLUi/SCOT
- o Réfléchir à la pertinence de la création d'un PEAN / d'une ZAP
- o Recenser les terrains susceptibles d'être mobilisés par les communes : friches...

Action 6.2 : Favoriser le maraichage pour compléter l'offre locale en fruits et légumes

- o Réflexion sur les outils fonciers disponibles et mobilisables (ex : portage foncier...) pour favoriser l'installation de maraîchers

Action 6.3 : Participer aux échanges sur les créations de filières

- o Par exemple : des groupements d'agriculteurs expérimentateurs pour structurer une filière légumineuse pour l'alimentation humaine
- o Projet APPPOC

Action 6.4 : Suivre les pratiques agricoles, la production d'énergies renouvelables et les actions définies dans le cadre du PCAET

- o Evolution de l'impact GES/Ammoniac de l'agriculture (émissions / captations)
- o Contribuer à préserver une agriculture durable (Diagnostic Haies bocagères, Inventaire Zones Humides ...)
- o Etat des lieux de l'évolution des pratiques agricoles :
 - o Recensement des projets (panneaux photovoltaïques, méthaniseurs...)
 - o Avoir un regard sur l'impact de ces pratiques et projets sur l'environnement

Action 6.5 : Apporter des éléments de réflexion sur la régie agricole pour les communes qui souhaiteraient s'informer

- o Retours d'expérience des communes ayant mis en place une régie agricole (organiser une visite et des entretiens avec ces communes pour comprendre la démarche, l'historique, les points de difficulté...)

Action 6.1 : Préserver, structurer et faciliter l'accès au foncier

Il s'agit ici d'une action liée au foncier agricole. Dans ce 1^{er} PAT, il s'agit d'abord d'avoir connaissance de l'évolution de l'agriculture du territoire (transmission d'exploitations, agrandissement, diversification, ...). Il s'agit également de faire du lien avec les outils de planification urbaine et périurbaine (PLUi, SCOT). Un travail d'identification de terrains / parcelles susceptibles d'être mobilisés/convertis pour l'agriculture de proximité (ex : maraichage) sera à prévoir.

Les actions se résument :

- Observatoire de la transmission des exploitations agricoles : analyse des dynamiques territoriales sur le foncier agricole.
- Travail sur la cohérence entre le PAT et les outils de planification tels que le PLUi, le SCOT.
- Recenser les terrains susceptibles d'être mobilisés par les communes pour une agriculture de proximité : friches...
- Activer d'autres réflexions en fonction des besoins et des échanges avec les acteurs du PAT (ex : réfléchir à la pertinence de la création d'un PEAN / d'une ZAP).



Calendrier prévisionnel : 30 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
		3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j



Coût estimé : - €



Niveau de priorité : +++



Indicateurs :

- SAU totale en ha sur la CCES (assolements)
- Taille moyenne des exploitations (ha)
- Recensement des terrains dispo pour une agriculture de proximité (diagnostic + SIG)



Partenaires potentiels : SAFER, Terre de liens, Chambre d'agriculture

Action 6.2 : Favoriser le maraichage pour compléter l'offre locale en fruits et légumes

Le diagnostic du territoire a fait ressortir le manque théorique de fruits et légumes produits localement pour subvenir aux besoins des habitants en produits de proximité. A ce titre, il s'agit d'engager une réflexion sur les outils fonciers disponibles et mobilisables (ex : portage foncier...) pour favoriser l'installation de maraîchers bio locaux. Cela pourrait aboutir, après identification de terrains adaptés, à un AMI (appel à manifestation d'intérêt) et installation de maraîchers de proximité. Cette action se veut être une première brique de réflexion en lien avec le souhait des communes sur ce sujet.



Calendrier prévisionnel : 5 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
					5 j						



Coût estimé : - €



Niveau de priorité : ++



Indicateurs :

- Rencontre de partenaires sur le foncier et échange sur le champ des possibles



Partenaires potentiels : Terre de Liens, SAFER, ...

Action 6.3 : Participer aux échanges sur les créations de filières

Il s'agit de participer aux échanges et réflexions menées sur le territoire quant à la structuration de filières de proximité (exemple : des groupements d'agriculteurs expérimentateurs pour structurer une filière légumineuse pour l'alimentation humaine).

Par ailleurs, il s'agit de suivre le projet APPPOC (Abattoir de Proximité Paysan Porcins Ovins Caprins) dans lequel la CCES est investie (Action 3.2).



Calendrier prévisionnel : 10 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
		1j	1j	1j	1j	1j	1j	1j	1j	1j	1j



Coût estimé : - €



Niveau de priorité : ++



Indicateurs :

- Nbre de réunions sur la création de filière de proximité



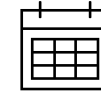
Partenaires potentiels : -

Action 6.4 : Suivre les pratiques agricoles, la production d'énergies renouvelables et les actions définies dans le cadre du PCAET

Cette action consiste à relever les pratiques agricoles, la production d'énergies renouvelables et les actions définies dans le cadre du PCAET.

Pour cela, il s'agit de :

- Suivre l'évolution de l'impact gaz à effet de serre et Ammoniac de l'agriculture (émissions / captations).
- Contribuer à préserver une agriculture durable (Diagnostic Haies bocagères, Inventaire Zones Humides...).
- Etat des lieux de l'évolution des pratiques agricoles :
 - Recensement des projets (photovoltaïques, méthaniseurs...)
 - Avoir un regard sur l'impact de ces pratiques et projets sur l'environnement



Calendrier prévisionnel : 10 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
		1j	1j	1j	1j	1j	1j	1j	1j	1j	1j



Coût estimé : - €



Niveau de priorité : +



Indicateurs :

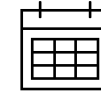
- Bilan GES agricole (évolution)



Partenaires potentiels : Chambre d'agriculture, ...

Action 6.5 : Apporter des éléments de réflexion sur la régie agricole pour les communes qui souhaiteraient s'informer

Il s'agit d'un travail de compilation de retours d'expérience des communes ayant mis en place une régie agricole (ex : Mouans Sartoux). Il pourra également s'agir d'organiser une visite et des entretiens avec ces communes pour comprendre la démarche, l'historique, les points de difficulté...



Calendrier prévisionnel : 5 jours

Prévisionnel Temps Animation (jours)											
2024		2025				2026				2027	
T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2
							5 j				



Coût estimé : - €



Niveau de priorité : +



Indicateurs :

- Rapport retour d'expériences « mettre en place une régie agricole »



Partenaires potentiels : -

Champ d'action 6. : Synthèse



Calendrier prévisionnel : 60 jours



Coût estimé : - €

N°	Intitulé Action	Prévisionnel Temps Animation (jours)																Coût € HT
		2024				2025				2026				2027				
		T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	
6.1.	Préserver, structurer et faciliter l'accès au foncier					3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j	3 j			- €
6.2.	Favoriser le maraichage pour compléter l'offre locale en fruits et légumes								5 j									- €
6.3.	Participer aux échanges sur les créations de filières					1 j	1 j	1 j	1 j	1 j	1 j	1 j	1 j	1 j	1 j			- €
6.4.	Suivre les pratiques agricoles, la production d'énergies renouvelables et les actions définies dans le cadre du PCAET					1 j	1 j	1 j	1 j	1 j	1 j	1 j	1 j	1 j	1 j			- €
6.5.	Apporter des éléments de réflexion sur la régie agricole pour les communes qui souhaiteraient s'informer										5 j							- €

Champ d'action 1. à 6. : Synthèse Bilan



Calendrier prévisionnel : 672 jours,
soit un peu plus d'1 ETP en moyenne



Coût estimé : 350 600 €

	Prévisionnel Temps Animation (jours)															
	2024				2025				2026				2027			
	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4
TOTAL (j)	0 j	0 j	58 j	52 j	63 j	63 j	50 j	61 j	58 j	50 j	60 j	61 j	50 j	46 j	0 j	0 j
TOTAL (ETP)	0	0	1,16	1,04	1,26	1,26	1	1,22	1,16	1	1,2	1,22	1	0,92	0	0
TOTAL (ETP)	0%	0%	116%	104%	126%	126%	100%	122%	116%	100%	120%	122%	100%	92%	0%	0%

Axe 1	180 000 €
Axe 2	65 000 €
Axe 3	20 000 €
Axe 4	40 600 €
Axe 5	45 000 €
Axe 6	- €

