



De la terre à l'assiette

Zoom sur le
Projet Alimentaire Territorial (PAT) de l'île de Noirmoutier

A QUOI SERT UN PAT ?

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) est un ensemble d'initiatives locales autour de la question de l'alimentation, qui sont coordonnées dans une stratégie globale à l'échelle de notre territoire. Il permet ainsi de rapprocher les acteurs de la chaîne alimentaire (du producteur au consommateur), en passant par les transformateurs, les distributeurs, les acteurs publics dans le but d'y développer une économie agro-alimentaire locale.

TOUS ACTEURS DE NOTRE ALIMENTATION

La Communauté de communes porte le Projet Alimentaire Territorial. Compétente pour répondre aux nombreux enjeux en matière d'agriculture et d'alimentation, elle organise et coordonne des temps de rencontres entre les principaux acteurs de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation.

- ➔ **Les collectivités, services de l'Etat et financeurs**
- ➔ **Les agriculteurs et producteurs :**
groupement de producteurs, coopératives, etc.
- ➔ **Les acteurs de l'économie sociale et solidaire :**
producteurs, coopératives, etc.
- ➔ **La société civile :**
association de consommateurs, association de parents d'élèves, etc.
- ➔ **Les organismes d'appui et de recherche :**
Institut de recherche, universités, associations, Parcs Naturels Régionaux, etc.
- ➔ **Les entreprises et coopératives de transformation, de distribution, et de commercialisation :**
plateforme d'approvisionnement, supermarchés, artisans, etc.

DE LA CONCERTATION AU PROGRAMME D'ACTIONS

Lancé en mars 2021, le PAT de l'île de Noirmoutier a déjà concrétisé de nombreuses actions et notamment des diagnostics, des actions de sensibilisation, la définition d'un document unique de l'alimentation et de la restauration collective ou encore une enquête complète auprès de la population de l'île. Une feuille de route a été validée pour les trois prochaines années et au-delà, en définissant trois niveaux de priorité.

Une politique publique autour de l'alimentation est ainsi lancée !



PLAN D' ACTIONS

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL de l'île de Noirmoutier

2023-2026

Le projet alimentaire territorial se doit d'être un projet innovant, avec des actions ciblées sur plusieurs thématiques. La Communauté de communes a ainsi arrêté **7 axes** thématiques et **36 actions** pour les **3 prochaines années**.

axe n°1

agriculture durable

Préserver, développer et valoriser une agriculture durable et résiliente avec une offre de produits de qualité tournée vers l'île.

- S'appuyer sur une boîte à outils pour maîtriser le prix des terres agricoles et sécuriser leur vocation agricole.
- Développer un observatoire foncier : *répertoire des activités primaires, recensement de la disponibilité des terres agricoles.*
- Sensibilisation des propriétaires fonciers sur la gestion de leurs biens.
- Achat de parcelles agricoles (amiable ou préemption) : *achat du Moulin de la Plaine et constitution d'une réserve foncière à Barbâtre.*
- Création d'une commission d'attribution du foncier en propriété publique et location à des agriculteurs.
- Evaluer le potentiel agronomique de la plaine agricole de Barbâtre.
- Création d'un groupe d'appui local de financement et d'accompagnement des activités primaires : *partenariat avec l'Institut des hautes études de droit rural et d'économie agricole.*
- Installation de productions adaptées et accompagnement de la diversification des productions agricoles : *trois porteurs de projets installés depuis 2021.*
- Porter un guichet d'accueil et accompagnement (exploitation existantes, porteurs de projets et cédants) : *quinze porteurs de projets reçus et orientés depuis 2021.*
- Créer un groupe d'appui local de financement et d'accompagnement des activités primaires.

axe n°2

construction d'une offre territoriale

Renforcer les stratégies et construire une offre territoriale.

- Planification d'une production en adéquation avec les volumes de légumes utilisés en restauration collective : *volumes utilisés recensés et offre locale identifiée.*
- Travail sur une offre relocalisée dans les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) et restaurants commerciaux.
- Faciliter l'interconnaissance entre les différents métiers (producteurs, distributeurs, cuisiniers...) : *organisation de groupes d'échanges, d'événements ou de visites du territoire.*
- Faire la promotion des moyens de commercialisation existants (marchés, épiceries) et étudier la mise en place de nouvelles solutions.
- Créer un outil pour le développement de l'approvisionnement de la restauration hors domicile sociale.

axe n°3

Restauration sociale : nourricier, de qualité & durable

Accompagner la restauration sociale pour atteindre un service nourricier, de qualité et durable.

- Identifier les fournisseurs et connaître l'offre disponible localement : *annuaires et cartes «Approvisionnements» partagés aux restaurants collectifs.*
- Accompagner les restaurants sociaux dans leurs achats : *aide à la rédaction - marchés, commandes gré à gré...*
- Créer un groupe technique restauration collective : *lancement du réseau « Restauration collective noirmoutrine » en avril 2024.*
- Mettre en place des outils de gestion dans les restaurants sociaux : *recensement et démonstration de solutions techniques réalisés en juin 2024.*
- Systématiser le recours au vrac pour réduire les déchets et faire des économies.
- Sensibiliser les équipes pédagogiques pour que le temps du repas soit intégré dans la journée.
- Recruter un partenaire pour : formaliser des objectifs clairs, réalisables et compatibles avec la loi Egalim, disposer de plans alimentaires et menus clairs et nourriciers, aider les restaurants sociaux en matière d'hygiène (PMS) et la sécurité au travail, former des équipes aux principes d'une cuisine nourricière, l'encadrement du repas et le lien avec les familles. *Création d'un fonds financier (160 000€ éligibles sur 3 ans) au bénéfice des 4 communes et recrutement d'un prestataire à partir de septembre pour proposer un accompagnement technique sur 2 ans.*

axe n°4

Climat : préserver les ressources naturelles, adapter les systèmes alimentaires

Préserver les ressources naturelles (eau, sol, air, biodiversité) et adapter les systèmes alimentaires aux enjeux climatiques.

- Sensibiliser et former sur les bonnes pratiques environnementales : *guide pratique à destination des acteurs du marais diffusé en juillet 2024.*
- Organiser l'amendement des parcelles par les algues et le compost issu de la déchetterie.
- Étudier les filières du territoire et l'impact du changement climatique.
- Optimiser la consommation en eau (*choix des cultures, quantité utilisée et temporalité*), le partage de son utilisation et améliorer la qualité des eaux rejetées en mer pour l'ostréiculture, la saliculture.
- Accompagner la plantation de haies bocagères et développement de l'agroforesterie (*envisagée via le Plan Biodiversité Climat du Conseil Départemental de la Vendée*).
- Accompagner les restaurants collectifs (*formation, mise à disposition d'outils, intervention...*) et approfondir le tri des déchets pour lutter contre le gaspillage alimentaire : *campagne de pesées alimentaires organisée en 2024.*
- Systématiser la valorisation des biodéchets : *collecte des biodéchets et déploiements de composteurs sur le territoire.*



axe n°5

Pour une alimentation durable pour tous

Organiser l'accessibilité sociale à une alimentation durable pour tous.

- Précarité alimentaire (*envisagée à l'automne 2024*) :
 - recenser les différents moyens et lieux d'accès à l'aide alimentaire
 - favoriser l'intégration de produits locaux et sous signe de qualité
 - réaliser un état des lieux des invendus sur l'île (circuits courts et métiers de bouche)
 - collaborer avec les CCAS sur le volet précarité alimentaire.
- Monter un programme pédagogique dans les écoles primaires.
- Former les assistantes maternelles et le corps enseignant aux enjeux alimentaires (*envisagée à l'automne 2024*).
- Organisation d'ateliers cuisine : ateliers « Plaisir alimentaire et bien-être pour les + de 60 ans » lancés en 2023.
- Réduire les usages et de l'exposition aux produits chimiques sur le territoire de Noirmoutier.

axe n°6

Vers une alimentation responsable

Accompagner le changement de comportement vers une alimentation responsable.

- Création d'une carte interactive des activités primaires, des points de vente de proximité, des restaurants sociaux et commerciaux, des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS).

axe n°7

Savoir-faire

Prendre en compte les savoir-faire locaux et durables.

- Faire la promotion du territoire via des événements existants sur ou en dehors de l'île : *Les Assises territoriales de l'Agroécologie et de l'Alimentaire Durable à Nantes, etc.*



Une question, un projet, une envie de participer aux prochains temps forts du PAT de l'île de Noirmoutier en matière d'alimentation et d'agriculture ?

Contactez-nous : pat@iledenoirmoutier.org

août 2024