

Projet Alimentaire Territorial de la Communauté de communes des Coëvrons

« *Co-oëuvrons pour une alimentation durable* »

BILAN DU PLAN D'ACTION

PHASE 1

2021-2024

Rédaction : Julie TRESSEL & Markéta SUPKOVA

Validation : Julie DUCOIN & Marjorie EPPLIN



Communauté de communes des Coëvrons
2 avenue Raoul Vadepiéd
Châtres-la-Forêt
53600 EVRON
Tél : 02 43 66 32 00 - www.coevrons.fr

TDA DEMOCRATIE
ALIMENTAIRE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
COEVRONS

Executive summary

3 axes stratégiques du PAT des Coëvrons 2021-2024

- ★ **Axe 1 : Produire localement et durablement de manière résiliente, en préservant la qualité de vie**
- ★ **Axe 2 : Rendre accessible à toutes et tous les produits locaux de qualité**
- ★ **Axe 3 : Consommer de manière responsable des produits locaux de qualité, dans le plaisir et l'équilibre**

dont 11 finalités et 33 actions

Quelques dates

Août 2021 : Labellisation du Projet alimentaire territorial des Coëvrons - phase émergente niveau 1

Avril 2022 : Forum de l'Alimentation, réunion de concertation pour élaborer la feuille de route du PAT

Novembre 2022 : Validation du plan d'actions du PAT par le Conseil communautaire

*** Mise en oeuvre du Plan d'action ***

Mars-Septembre 2024 : Evaluation Bilan et préparation de la phase 2 du PAT 2024-2026

Octobre 2024 : Célébration - Fête du bien et mieux manger

Les chiffres clés des Coëvrons :

- Surface agricole utile (SAU) totale : 55 000 hectares (= 70 % de la superficie totale)
- Dominante élevage avec un cheptel de 89 000 Unités Gros Bétail (= 1,06 millions têtes) soit un ratio de 1.61 UGB/ha.
- 83% des terres cultivées sont utilisées pour produire les aliments d'origine animale
- 839 chef.fe.s d'exploitations installés sur le territoire, dont 68% sont des hommes et 32% des femmes
- 33 agriculteurs et agricultrices en circuit-court recensés sur le territoire (cf. carte interactive)
- 6 568 km de haies, soit une densité de 116.9 mètres linéaires par hectare de surface agricole utile, contre 75 mètres linéaires par hectare à l'échelle départementale
- **1/3 de fermes à céder dans les 5 prochaines années**
- **62 % de la population est théoriquement dépendante de la voiture pour ses achats alimentaires**
- **12% de la population vit sous le seuil de pauvreté**

Des aides financières à hauteur de 205 000 €

- ✓ AAP PNA 2020-2021
- ✓ AAP Plan de Relance Pays de la Loire 2021
- ✓ AAP Programme Mieux Manger Pour Tous 2023



Une 30aine de partenaires

Associations, entreprises, instance citoyenne, producteurs et productrices locaux, chambres consulaires, services de l'État, institut de recherche, établissements scolaires, centre social, structures d'aide alimentaire, chantier d'insertion, établissements de la restauration collective, etc.

+ **Réseau des PAT 53 : PAT du GAL Haute-Mayenne, PAT du GAL Sud-Mayenne et PAT de Laval Agglomération**

3 actions Pépites (= projets réussis)

- ★ Le projet ACT'FIT : animation de collectifs territoriaux pour faciliter l'installation et la transmission agricoles dans les Coëvrons en partenariat avec la CIAP (cf. fiche action 1.2)
- ★ Les formations cuisine à destination de la restauration collective en partenariat avec le CIVAM BIO et le Mouvement des cuisines nourricières (cf. fiche action 2.3)
- ★ Le programme d'animations scolaires sur le gaspillage alimentaire par SYNERGIES 53 auprès de 10 classes de primaires dans les Coëvrons (cf. fiche action 3.11)

Points forts du PAT :

- *Le périmètre d'action : Communauté de communes*
- *Le dynamisme des Coëvrons et du département couvert par 4 PAT*
- *L'appui du Conseil de Développement*
- *L'expertise des partenaires et les synergies émergentes*

Points faibles du PAT :

- *Un champ d'action très vaste par rapport aux moyens*
- *L'adhésion des élu.e.s à la démarche - peu d'élu.e.s par rapport aux enjeux agricoles et alimentaires existants*
- *La visibilité du PAT auprès de la population*

Sommaire

EXECUTIVE SUMMARY	1
SOMMAIRE	2
REMERCIEMENTS.....	3
I. CONTEXTE	4
II. STRATEGIE DU PAT DE LA CC DES COËVRONS.....	8
I. DIMENSION OPERATIONNELLE DU PAT – OBJECTIFS OPERATIONNELS ET ACTIONS.....	12
1. ETAT D’AVANCEMENT DU PLAN D’ACTION DU PAT DES COËVRONS	12
2. ZOOM SUR LES ACTIONS PHARES DE LA PHASE 1	15
a. Axe 1 : Etude de faisabilité des espaces tests agricoles en Mayenne	16
b. Axe 2 : Projet pilote “Main dans la Main” au sein du quartier des Grands Prés	20
c. Axe 3 : Programme pédagogique sur le gaspillage alimentaire	24
d. Ateliers cuisine, une action PAT qui porte ses fruits !	27
II. ANALYSE QUALITATIVE DU BILAN DU PLAN D’ACTIONS AU SENS GLOBAL SUR SA MISE EN ŒUVRE	28
III. CONCLUSION.....	32
ANNEXES.....	33

Crédits : Ce rapport a été rédigé en mars 2024 par la Chargée de mission du PAT de la CC des Coëvrans et avec l’appui de TDA Territoires de Démocratie alimentaire, société de conseil mandatée pour accompagner le déploiement du PAT dans le cadre d'une mission d'assistance à la maîtrise d'œuvre (décembre 2023 - décembre 2024).

Remerciements

La Communauté de communes des Coëvrons tient à remercier chaleureusement tous les partenaires du Projet alimentaire territorial des Coëvrons ayant œuvré à la mise en place et au déploiement du programme d'actions 2022-2024 :

L'Association de Développement de l'Emploi Agricole et Rural en Mayenne (ADEARM) ; le Bar associatif de Saint-Pierre-sur-Erve ; l'épicerie Biocage ; l'association Blutopia ; l'association Briquettexpress ; le Collège des Transitions écologiques et sociétales (TES) ; le Centre d'Informations et de Vulgarisation pour l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM BIO 53) ; le Centre communal d'Action Sociale Evron ; la Chambre d'Agriculture Pays de la Loire ; le Chantier Vert Avenir ; la COOP des Territoires ; la Coopérative d'Installation en Agriculture Paysanne de la Mayenne (CIAP 53) ; l'association Corne d'Abondance ; le Centre permanent d'initiatives pour l'environnement (CPIE) ; l'association Du Pain sur la Planche ; l'épicerie ES.PA .DON ; François Portier, chef cuisinier cuisine durable ; le Groupement des Agriculteurs Bio de Loire-Atlantique (GAB 44) ; l'Institut de recherche public œuvrant pour un développement cohérent et durable de l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) ; l'épicerie Bieau local ; le Mouvement des Cuisines Nourricières (MCN) ; MSAIO – Missions Soutien Accompagnement Insertion Orientation ; le Nymphéa Habitat Jeunes Services ; l'entreprise Les Pieds sur Terre ; Prisma Laval ; Réseau local 53 ; la Régie des eaux des Coëvrons ; le réseau TACTS (Tous pour une Agriculture Citoyenne, de Territoire et Solidaire en Mayenne) ; les Restos du cœur ; le Secours Alimentaire ; le Super U d'Evron ; l'association Synergies 53 ; Territoires de Démocratie Alimentaire (TDA) ; le centre social Trait d'Union ; l'association des 3 Mondes ; le cinéma Yves Robert, etc.

Ainsi que les agricultrices et agriculteurs des Coëvrons et les responsables des commerces de proximité qui jouent la carte des produits locaux et de qualité ; le réseau des Cuistots des Coëvrons qui propose petit à petit une restauration collective plus durable ;

Les responsables d'établissements scolaires et le corps enseignant d'Evron, de Saint-Christophe-du-Luat, Sainte-Suzanne-et-Chammes, Saint-Georges-sur-Erve, Thorigné-en-Charnie, Torcé-Viviers-en-Charnie, Vaiges, Champgenêteux et Saulges qui ont notamment participé au programme d'animation scolaire sur le gaspillage alimentaire avec Synergies ;

Les bénévoles du Trait d'Union et de la Corne d'Abondance pour avoir mis la main à la pâte lors de différents ateliers du PAT (décoration pour le marché du terroir, participation à des ateliers cuisine et potager, création de jardinières en palette) ;

Les services de l'Etat (Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, DRAAF Pays de la Loire, ADEME, Région Pays de la Loire, Direction départementale des Territoires, DDETSPP) pour leur accompagnement dans le processus de labellisation et de financements et la mise en réseau ;

Les animatrices des PAT de la Mayenne (Laval Agglomération, GAL Haute-Mayenne et GAL Sud-Mayenne) pour leur coopération et leur soutien ;

Les élu.e.s des Coëvrons pour leur implication dans le projet ainsi que le Conseil de développement qui a initié la démarche du Projet alimentaire territorial, avec un engagement sans faille auprès de la chargée de mission PAT depuis 2021 ;

Et à toutes les personnes volontaires qui ont répondu aux enquêtes publiques sur les habitudes alimentaires et participé aux divers événements du PAT.

Vous contribuez à la promotion d'une alimentation et une agriculture saines et durables sur le territoire des Coëvrons !

I. Contexte

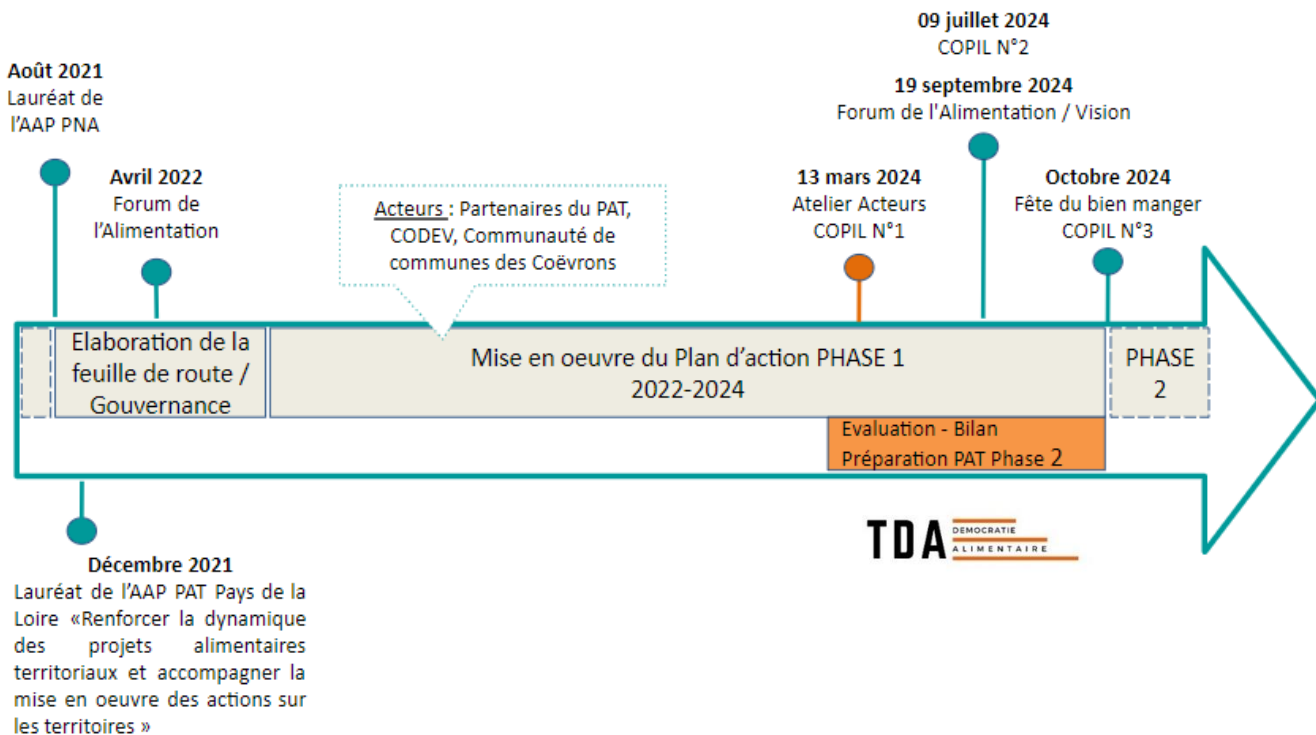
Avec l'appui du Conseil de développement (CODEV), la Communauté de communes des Coëvrons orchestre un Projet alimentaire territorial « Co-oëuvrons pour une alimentation durable » depuis près de 3 ans. Le territoire a été lauréat de l'appel à projets pour l'émergence de projets alimentaires territoriaux du Programme National pour l'Alimentation en août 2021, obtenant simultanément des financements et la labellisation du PAT de niveau 1 qui est attribué pour une période de 36 mois*. Cette phase émergente du PAT des Coëvrons a été un levier d'action pour la sensibilisation, la mobilisation et l'adhésion d'un grand nombre d'acteurs du territoire aux enjeux d'une alimentation durable et de qualité.

Pilotage du Projet Alimentaire Territorial

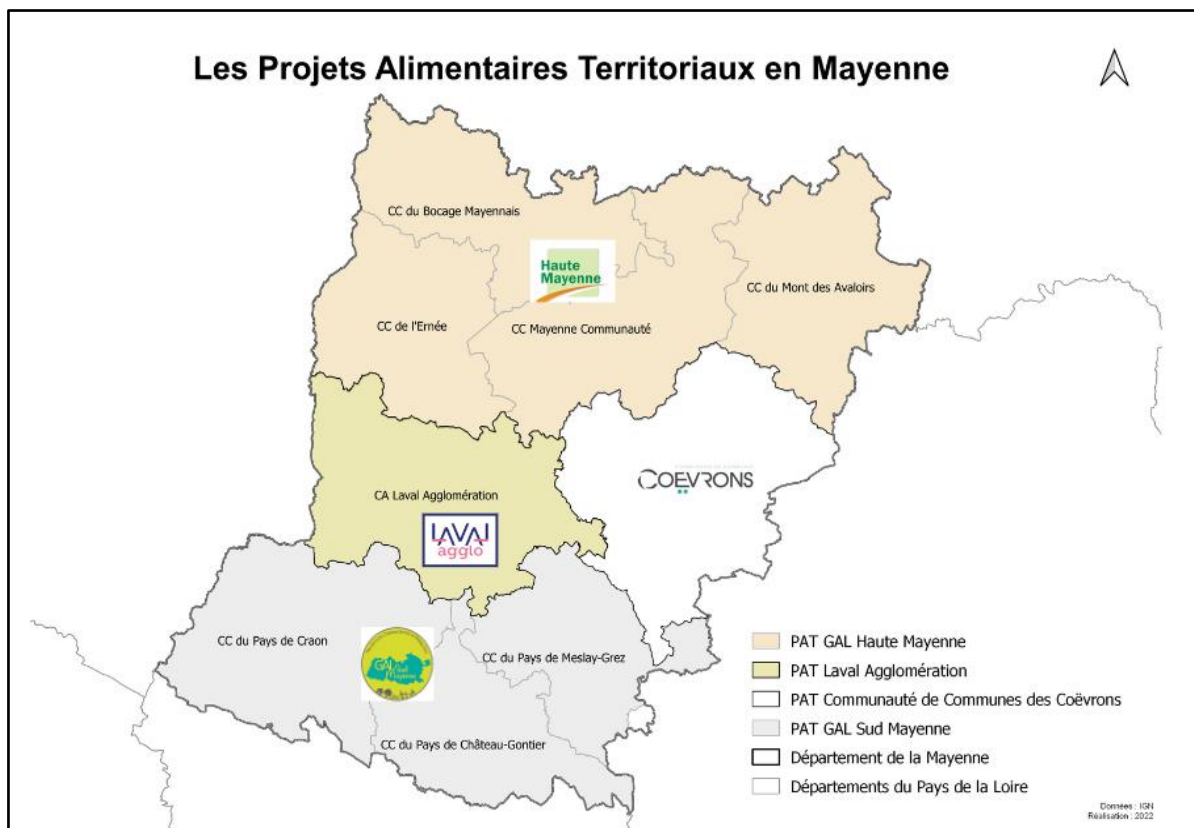
Date de la labellisation du PAT des Coëvrons	Août 2021
Durée de la phase émergente du PAT - niveau 1	36 mois
Direction concernée	Direction Aménagement et Développement territorial
Manager référente, fonction	Marjorie EPPLIN, DGA Aménagement et Développement territorial
Président, fonction	Joël BALANDRAUD, Maire d'Évron - Président de la Communauté de Communes des Coëvrons, Vice-président du Département de la Mayenne Président de l'Association des Maires, Adjoints, Présidents de Communautés de la Mayenne
Elu.e.s référent.e.s pour le PAT	<ul style="list-style-type: none">• Julie DUCOIN, Première Adjointe au Maire de Vaiges - Vice-Présidente de la Communauté de communes des Coëvrons, Conseillère départementale- Benoît QUINTARD, Maire de Montsûrs. Vice-président "Développement local".
Animatrice du PAT	Julie TRESSEL, chargée de mission Projet Alimentaire Territorial
Membres du CODEV-PAT	Charlotte BEAUDOUIN, Jean-Yves BOUCHER, Thierry CLOTEAU, Ingrid DAR, Dominique DUGUY, Martine FRETARD, Justine LEGROS, Jean-Morice MAREAU, Delphine PETIT, Alain POISSON et Bopha TAN.

Cette année, la Communauté de communes des Coëvrons lance une évaluation de la démarche, des actions menées ainsi que l'élaboration d'une nouvelle feuille de route du PAT en collaboration avec les acteurs du projet. Pour cela, la Collectivité est accompagnée par TDA Territoires de Démocratie Alimentaire qui est une société de conseil visant à promouvoir, défendre et outiller l'application opérationnelle du concept de démocratie alimentaire en France. TDA œuvre pour une plus grande résilience démocratique de notre système alimentaire.

Frise chronologique du PAT des Coëvrons



Le Projet alimentaire territorial des Coëvrons s’inscrit dans une dynamique territoriale. En effet, le département est totalement couvert par des Projets alimentaires territoriaux, faisant l’une des spécificités du territoire par rapport aux autres départements français.



Le **GAL (Groupe d'Action Locale) Sud Mayenne** a été lauréat de l'appel à projets du PNA 2016-2017. Il regroupe trois intercommunalités du Sud Mayenne : le Pays de Craon, le Pays de Château-Gontier et le Pays de Meslay-Grez. Le projet est baptisé « Manger local, produire durable en Sud Mayenne ! ». Les cinq enjeux majeurs définis sont :

- La préservation du foncier agricole ;
- L'évolution des pratiques agricoles ;
- Le développement des circuits-courts de proximité ;
- L'intégration d'une alimentation durable en restauration collective ;
- La mobilisation, l'éducation, la sensibilisation de l'ensemble des acteurs.

Le lancement des premières actions a débuté en 2020.

Le **GAL de Haute Mayenne** a été lauréat de l'appel à projets du PNA 2018-2019. Cette structure de coopération regroupe les quatre communautés de communes de la Haute-Mayenne : La Communauté de communes du Bocage Mayennais, la Communauté de communes de l'Ernée, la Communauté de communes de Mayenne et la Communauté de communes du Mont des Avaloirs. Le GAL de Haute-Mayenne a mis en place une démarche participative pour l'élaboration de la stratégie et du plan d'action. En mars 2021, une première version du plan d'action a été proposée avec quatre enjeux majeurs :

- Développer l'offre en produits locaux et de qualité ;
- Sensibiliser les consommateurs aux produits locaux et de qualité ;
- Faciliter l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et de qualité ;
- Mettre en valeur un patrimoine alimentaire ;
- Les premières actions ont été lancées au printemps 2021, et se mettront en place au fil de l'eau sur les années à venir.

En août 2021, le PAT du territoire de **Laval Agglomération** été reconnu officiellement PAT émergent (niveau 1) par la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) Pays de la Loire dans le cadre de l'appel à projets national du PNA 2020-2021. Après des ateliers de concertation, le PAT de Laval Agglomération se divise en 6 axes stratégiques :

- Protéger et valoriser les ressources naturelles
- Soutenir et développer une agriculture durable, biologique, de proximité, solidaire et créatrice d'emplois
- Offrir un accès pour toutes et tous à une alimentation de qualité
- Permettre aux citoyens d'avoir les clés de compréhension et des moyens pour se nourrir durablement, tout au long de la vie
- Faire correspondre l'offre et la demande locale, tout en préservant la santé économique des acteurs, la vitalité des milieux naturels
- Co-construire la politique alimentaire avec l'ensemble des parties prenantes du territoire, co-responsables de la réussite de sa mise en œuvre opérationnelle

L'expérience des GAL Haute et Sud Mayenne a permis d'enrichir l'orientation stratégique de la démarche alimentaire de ces PAT émergents. Les territoires faisant face à des enjeux similaires (transmission des exploitations, restauration collective, offre en produits locaux, etc.), une étroite collaboration a émergé entre les quatre projets alimentaires territoriaux à travers des temps de concertation, la mise en place d'actions communes notamment sur la thématique de l'installation-transmission et la restauration collective, le développement d'un réseau, etc.

Méthode d'élaboration du rapport

Le rapport du Bilan du Plan d'actions du PAT de la CC des Coëvrons a été élaboré dans la phase de bilan des 3 ans du PAT de la collectivité en mars 2024. Cette phase visait à permettre à l'équipe d'animation du PAT de suivre l'avancement global de la réalisation progressive du Plan d'actions et également à faire le bilan de chaque action individuellement en fonction des indicateurs clés définis avec les parties prenantes du PAT.

Pour réaliser ce bilan, des outils d'analyse spécifiques ont alors été développés - l'outil de suivi du Plan d'actions et la Grille d'évaluation de l'efficacité du PAT. Envisagés comme complémentaires, ces outils de pilotage ont permis de porter un regard macro et objectif sur la démarche engagée par la collectivité.

L'outil de suivi du Plan d'actions est un tableur permettant de constater un point d'avancement des différentes actions à instant T, de suivre la réalisation des actions par Axe et/ou d'obtenir une vision globale du Plan d'actions. Il ne s'agit pas d'un outil de mesure d'impact détaillé de chaque action du Plan. Ce n'est pas non plus un outil d'évaluation uniquement quantitatif ou un outil de comparaison avec d'autres PAT.

Le concept de l'outil a été proposé par TDA Territoires de Démocratie alimentaire dans le cadre de la mission d'accompagnement du PAT, puis il a été complété et bonifié par les membres du CODEV à l'occasion d'un atelier participatif dédié en février 2024, et soumis au regard critique des acteurs du territoire engagés dans le PAT à l'occasion d'une rencontre participative en mars 2024, puis enfin, présenté aux membres du COPIL le même mois.

Le contenu du Bilan rédigé sur cette base représente un des éléments structurants de Bilan du PAT, permettant à la collectivité de se projeter plus facilement vers une nouvelle période du Projet Alimentaire Territorial.

*"Le niveau 2, qui correspond aux projets opérationnels, dont le degré d'avancement permet la mise en œuvre d'un plan d'actions, piloté par une instance de gouvernance établie. Il est attribué pour une période de 5 ans renouvelable".

<https://draaf.hauts-de-france.agriculture.gouv.fr/labellisation-des-pat-a2887.html>

II. Stratégie du PAT de la CC des Coëvrons

Ces dernières années et plus particulièrement avec la crise sanitaire et actuellement la crise agricole, l'alimentation est devenue un sujet de préoccupation majeure qui incite les territoires à s'en emparer. La mise en place d'une stratégie, et par conséquent d'un Projet alimentaire territorial (PAT) vise à répondre aux enjeux agricoles et alimentaires des Coëvrons soulignés dans le diagnostic réalisé en 2021 :

- Renouveler les actifs agricoles ;
- Éviter l'agrandissement des exploitations agricoles ;
- Donner de la lisibilité à la profession agricole et valoriser l'identité agricole et rurale du territoire ;
- Anticiper les évolutions climatiques et l'adaptation du territoire à sa vulnérabilité ;
- Préserver l'environnement et assurer une meilleure gestion des infrastructures agroécologiques (haies, lisières, prairies humides...);
- Faire face à la dévitalisation des centres-bourgs ;
- Sensibiliser au « bien et mieux manger » ;
- Lutter contre la précarité alimentaire ;
- Atteindre les objectifs de la [loi EGalim](#) au sein de la restauration collective ;
- Favoriser les échanges entre les producteurs-productrices locaux et la population ;
- Promouvoir une participation citoyenne aux projets de territoire.

À travers son Projet alimentaire territorial, la Communauté de communes des Coëvrons a officialisé une démarche alimentaire présente depuis quelques années. Elle est conduite par les services de la collectivité au nom de programmes nationaux et européens (ex : LEADER), d'une forte volonté politique mais également par des initiatives d'associations, d'entreprises voire individuelles.



*Forum de l'Alimentation
Avril 2022*

En avril 2022, un Forum de l'alimentation a été organisé en collaboration avec le CODEV. Les objectifs étaient de faire connaître la démarche et d'identifier les besoins, recueillir les idées d'actions ainsi que les souhaits pour le territoire de chaque acteur présent (habitant.e.s, producteur.rice.s locaux, restaurateur.rice.s, élu.e.s, responsables d'association, d'entreprise, de chambre consulaire, etc.). Cet événement de concertation publique a réuni plus de 70 personnes. Il était le point de départ du PAT pour structurer et fédérer les forces vives autour d'un projet commun "bien et mieux manger pour toutes et tous", en impliquant la population.

Par la suite, les élu.e.s ont validé le plan d'action du PAT des Coëvrons 2022-2024 qui découlait des propositions faites lors du Forum de l'alimentation.

Le Projet alimentaire territorial des Coëvrans se décline ainsi en **3 axes stratégiques** :



AXE 1- Produire localement et durablement de manière résiliente, en préservant la qualité de vie



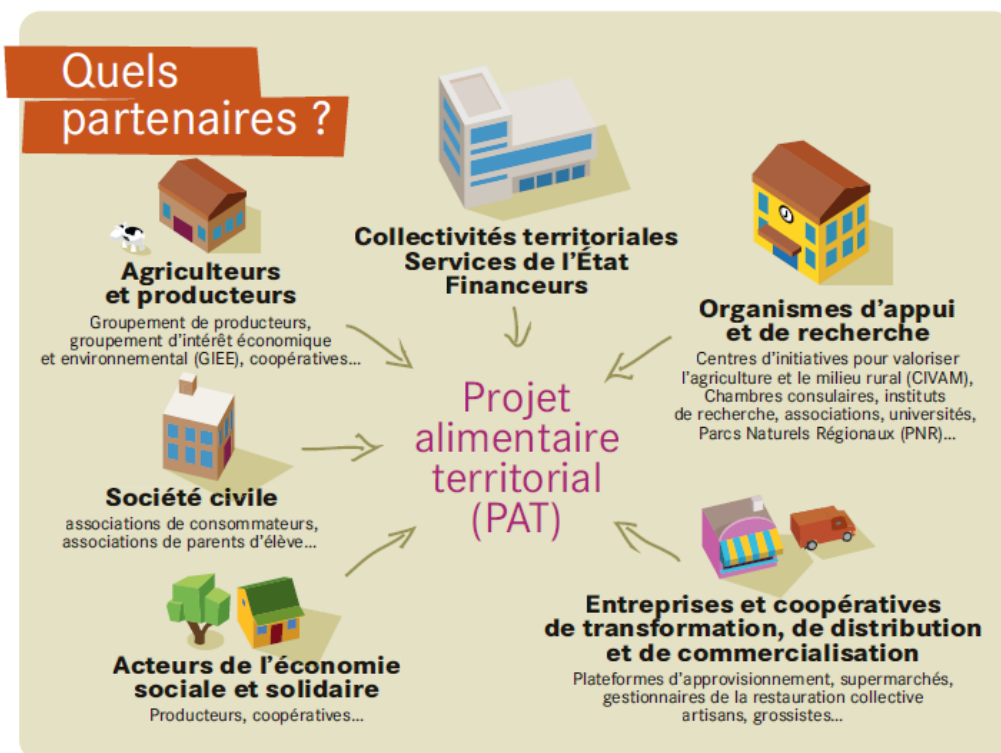
AXE 2- Rendre accessible à toutes et tous des produits locaux de qualité



AXE 3 - Consommer de manière responsable des produits locaux de qualité, dans le plaisir et l'équilibre

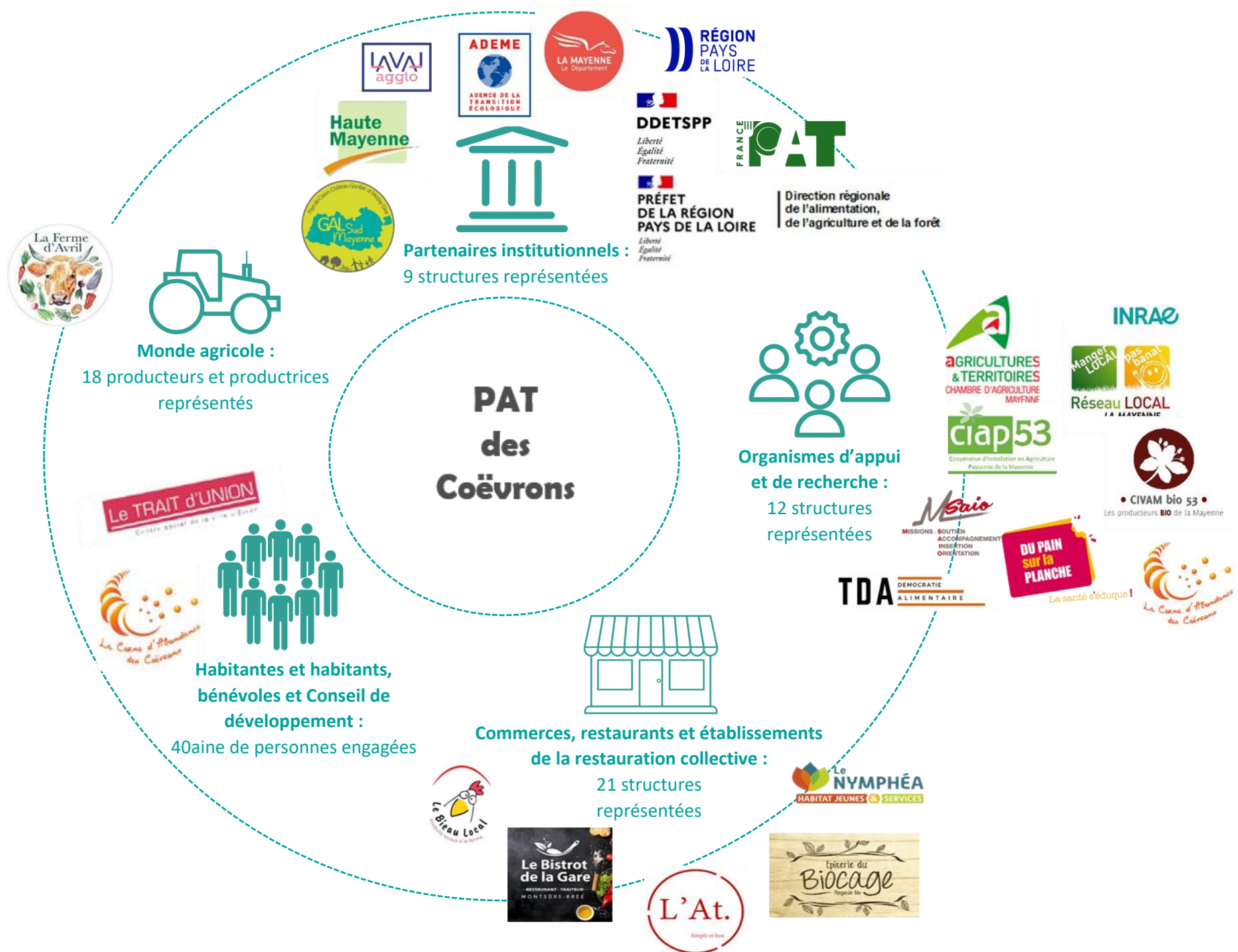
Cette même année, le [Projet de Territoire](#) a été réactualisé en prenant en compte le ressenti et les envies des habitants. Un des 5 axes thématiques de ce projet vise à ce que les Coëvrans soit “un territoire naturel où il fait bon vivre et manger” (Axe 3), notamment à travers un projet agricole ambitieux et le développement d’une alimentation saine, locale et accessible. Ces deux défis à relever à l’horizon 2040 s’intègrent dans les objectifs du PAT des Coëvrans.

Tout un panel d’acteurs se mobilise au sein du Projet alimentaire territorial pour répondre aux enjeux agricoles et alimentaires.



Source : <https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-quun-projet-alimentaire-territorial>

○ Typologie d'acteurs en lien avec le Projet alimentaire territorial des Coëvrons



I. Dimension opérationnelle du PAT – Objectifs opérationnels et actions

1. Etat d'avancement du Plan d'action du PAT des Coëvrons



AXE 1 : Produire localement et durablement de manière résiliente, en préservant la qualité de vie

Finalité	ACTIONS (Axe.Numéro d'action - Titre)	Etat d'avancement	2022	2023	2024	2025 et +
Finalité 1 Encourager l'installation et la transmission des exploitations	1.1 - ETUDE DE FAISABILITE D'UN ESPACE TEST AGRICOLE SUR LE TERRITOIRE MAYENNAIS	Terminé	X	X		
	1.2 - ACT'FIT : ANIMER DES COLLECTIFS TERRITORIAUX POUR FACILITER L'INSTALLATION ET LA TRANSMISSION AGRICOLE DANS LES COËVRONS	Terminé		X	X	
	Réaliser un reportage au sein des Coëvrons : témoignage d'acteurs du monde agricole sur les différentes thématiques (la rentabilité des exploitations à taille humaine, la transmission des exploitations, l'agriculture durable, bocage, etc.)	Non engagé				
	1.3 - TERRITOIRE PILOTE POUR LA TRANSMISSION-INSTALLATION	Terminé	X	X	X	
	1.4 - FORUM DE L'INSTALLATION ET DE LA TRANSMISSION AGRICOLE	Terminé	X			
	1.5 - PROMOTION DES PRODUCTRICES ET PRODUCTEURS DES COËVRONS AUPRES DU GRAND PUBLIC	En cours	X			
Finalité 2 Développer des filières agricoles durables et variées, adaptées aux enjeux du changement climatique	AXE 1_Fiche Action n°10_en cours de rédaction_REC - Développer des cultures peu exigeantes en intrants pour supplanter aux cultures de céréales ou de maïs	En cours	X	X	X	X
	AXE 1_Fiche Action n°10_en cours de rédaction_REC - Développer des filières agricoles durables et adaptées sur les captages prioritaires	En cours	X	X	X	X
	1.6 - PROJET PRESENCE - IMPROVE ECOSYSTEMIC SERVICES OF BOVINE LIVESTOCK IN TERRITORIES	En cours		X	X	X
Finalité 3 Faciliter le soutien et la solidarité entre agriculteurs/producteurs	Créer une bourse de services, temps disponible, matériel en don	Non engagé				
Finalité 4 Mettre en valeur le patrimoine agricole local auprès des Coëvronnais.e.s et des touristes	1.7 - CARTE ALIMENTAIRE INTERACTIVE	En cours		X	X	X
	Développer l'agritourisme - cf. AXE 3	En cours				
Finalité 5 Préserver et valoriser le bocage mayennais	1.8 - CREATION D'UNE LIGNE DE PRODUCTION DE PELLETS	En cours				
	1.9 - FICHE DE POSTE TECHNICIEN.NE « BOCAGE »	Terminé		X	X	X
	AXE 1_Fiche Action n°10_en cours de rédaction_REC - Engager des agriculteurs 'pilotes' dans la valorisation du bocage, en particulier au niveau des zones de captage prioritaire et en assurer le suivi	En cours	X	X	X	X



AXE 2 : Rendre accessible à toutes et tous des produits locaux de qualité




Finalité	ACTIONS (Axe.Numéro d'action - Titre)	Etat d'avancement	2022	2023	2024	2025 et +
Finalité 6 Encourager et valoriser une restauration sociale durable	2.1 - LOI EGALIM ET RESTAURATION COLLECTIVE	Terminé	X			
	2.2 - FORMATION SUR LES MARCHES PUBLICS EN MATIERE DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE	Terminé		X		
	2.3 - FORMATION CUISINE A DESTINATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	Terminé	X			
	2.4 - TABLES RONDES SUR LES ENJEUX D'UNE ALIMENTATION DURABLE EN RESTAURATION COLLECTIVE	Terminé	X	X		
	2.5 - VISITES DE FERME A DESTINATION DES AGENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE	Terminé		X		
	2.6 - RENCONTRE AUTOUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE – EHPAD	Terminé		X		
	2.7 - PROJET PILOTE SUR LA RESTAURATION COLLECTIVE A EVRON	En cours	X	X	X	X
	2.8 - STRUCTURER LE CIRCUIT LOGISTIQUE D'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITE	En cours		X	X	X
Finalité 7 Développer l'économie locale et valoriser le patrimoine culinaire	2.9 - ORGANISER DES EVENEMENTS FESTIFS AUTOUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE L'ALIMENTATION	En cours	X	X	X	X
	Créer un espace de rencontre/culturel avec un service de restauration à base de produits locaux	Non engagé				
	Mettre en valeur les restaurants et la RC qui utilisent des produits locaux	Non engagé				
Finalité 8 Répondre aux enjeux liés à la précarité et l'insécurité alimentaire	Etudier la faisabilité d'une livraison de repas/paniers à base de produits locaux de qualité au plus près des publics ayant des difficultés de mobilité	Non engagé				
	2.10 - « MAIN DANS LA MAIN DANS LES COËVRONS » POUR CULTIVER, CUISINER, SE REUNIR ET SE NOURRIR	En cours		X	X	X



AXE 3 : Consommer de manière responsable des produits locaux de qualité, dans le plaisir et l'équilibre

Finalité	ACTIONS (Axe.Numéro d'action - Titre)	Etat d'avancement	2022	2023	2024	2025 et +
Finalité 9 Sensibiliser et rassembler autour du 'Bien et mieux manger'	3.1 - PLAN DE COMMUNICATION PAT	En cours			X	
	3.2 - CYCLE D'ATELIER NUTRITION-SANTE DE (SUPER)MARCHÉ A VOTRE ASSIETTE	Terminé	X			
	3.3 - PROJET NUTRITION A L'ECOLE	Terminé		X		
	3.4 - ANIMATION SCOLAIRE AUTOUR DE L'ALIMENTATION	Terminé		X		
	3.5 - ATELIERS CUISINE AU TRAIT d'UNION	Terminé		X		
	3.6 - CYCLE d'ATELIERS A LA DÉCOUVERTE DE NOUVELLES TECHNIQUES DE CUISSON POUR UNE CUISINE SIMPLE ET NOURRICIÈRE	Terminé		X		
	3.7 - EVENEMENT PETITE ENFANCE AUTOUR DE LA THEMATIQUE "DANS MON ASSIETTE"	Terminé		X		
	3.8 - VISITE DE FERMES ET ATELIER CUISINE	Terminé		X		
	3.9 - ATELIERS NUTRITION	En cours				
		Développer des carrés potagers dans les écoles	Non engagé			X
Finalité 10 Réduire le gaspillage alimentaire	3.10 - DIAGNOSTIC SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE	Terminé	X			
	3.11 - ANIMATIONS SCOLAIRES SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	Terminé				
	3.12 - ANIMATIONS GRAND PUBLIC SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	En cours	X	X	X	
	3.13 - FORMATIONS DES ACTEURS DU TERRITOIRE SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	En cours			X	
Finalité 11 Favoriser les échanges et la co-construction entre acteurs	3.14 - FORUM DE L'ALIMENTATION ANNUEL	Terminé	X			
	3.1 - PLAN DE COMMUNICATION PAT	En cours	X			X

2. Zoom sur les actions phares de la phase 1

Axes stratégiques du PAT des Coëvrans 2021-2024	Coup d'oeil sur les actions <i>Pépité (= projet réussi) et caillou (= action à améliorer/à développer)</i>
	<p>AXE 1- Produire localement et durablement de manière résiliente, en préservant la qualité de vie</p>
<ul style="list-style-type: none"> ★ Finalité 1 : Encourager l'installation et la transmission des exploitations ★ Finalité 2 : Développer des filières agricoles durables et variées, adaptées aux enjeux du changement climatique ★ Finalité 3 : Faciliter le soutien et la solidarité entre agriculteurs/producteurs ★ Finalité 4 : Mettre en valeur le patrimoine agricole local auprès de la population et des touristes ★ Finalité 5 : Préserver et valoriser le bocage mayennais 	<p>Pépité : ACT'FIT : animation de collectifs territoriaux pour faciliter l'installation et la transmission agricoles dans les Coëvrans en partenariat avec la CIAP > <i>Fiche action 1.2</i></p> <p>Caillou : La réalisation d'un reportage sur le monde agricole dans les Coëvrans - Témoignage d'acteurs sur différentes thématiques (<i>la rentabilité des exploitations à taille humaine, la transmission des exploitations, l'agriculture durable, le bocage, etc.</i>)</p>
	<p>AXE 2- Rendre accessible à toutes et tous des produits locaux de qualité</p>
<ul style="list-style-type: none"> ★ Finalité 6 : Encourager et valoriser une restauration sociale durable ★ Finalité 7 : Développer l'économie locale et valoriser le patrimoine culinaire ★ Finalité 8 : Répondre aux enjeux liés à la précarité et l'insécurité alimentaire 	<p>Pépité : Les formations cuisine à destination de la restauration collective en partenariat avec le CIVAM BIO et le Mouvement des cuisines nourricières > <i>Fiche action 2.3</i></p> <p>Caillou : La valorisation des restaurants et des établissements de restauration collective qui utilisent des produits locaux.</p>
	<p>AXE 3 - Consommer de manière responsable des produits locaux de qualité, dans le plaisir et l'équilibre</p>
<ul style="list-style-type: none"> ★ Finalité 9 : Sensibiliser et rassembler autour du 'Bien et mieux manger' ★ Finalité 10 : Réduire le gaspillage alimentaire ★ Finalité 11 : Favoriser les échanges et la co-construction entre acteurs 	<p>Pépité : Le programme d'animations scolaires sur le gaspillage alimentaire par Synergies > <i>Fiche action 3.11</i></p> <p>Caillou : Le développement de carrés potagers dans les écoles des Coëvrans.</p>

a. Axe 1 : Etude de faisabilité des espaces tests agricoles en Mayenne

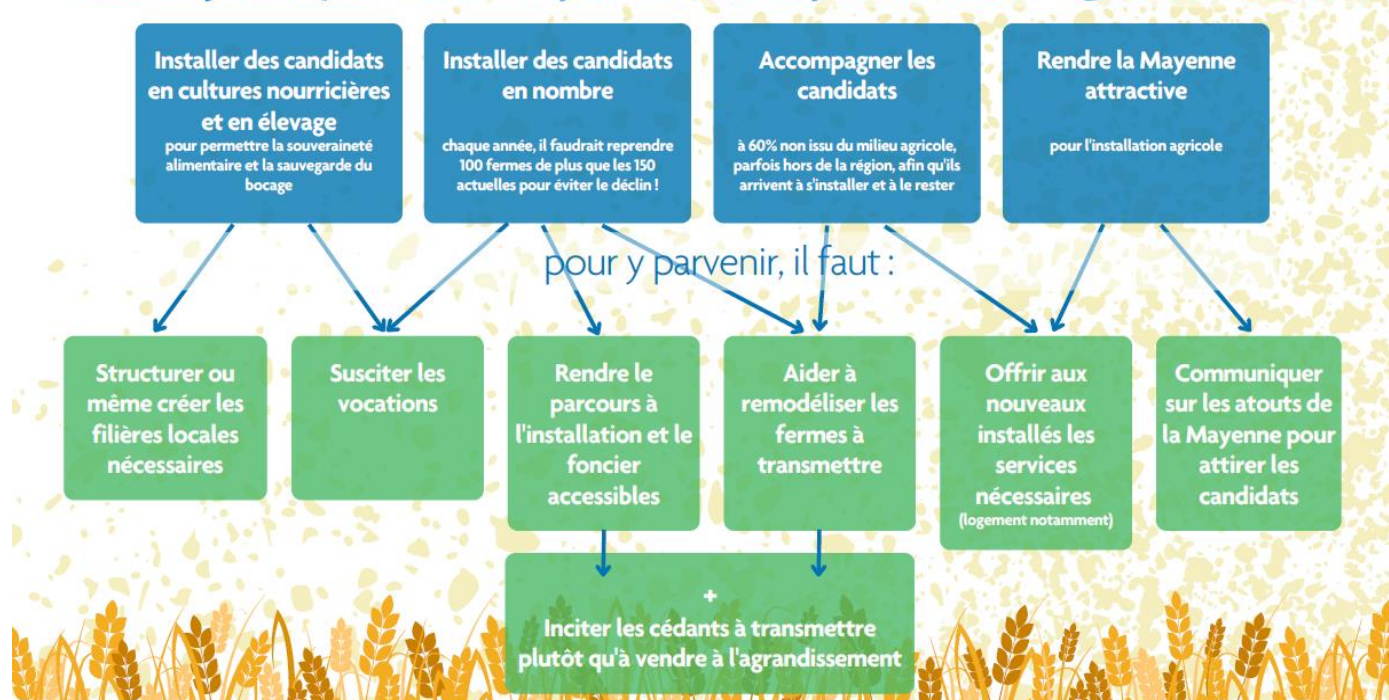
o Présentation de l'action

Ce projet s'inscrit dans une démarche globale de réflexion menée par les 4 territoires du département : Laval Agglomération, le GAL Haute-Mayenne (Communautés de communes de Mayenne Communauté, Bocage Mayennais, Mont des Avaloirs, Ernée), le GAL Sud-Mayenne (Communautés de Communes de Craon, Château-Gontier, Meslay-Grez) et la Communauté de communes des Coëvrons. Ce partenariat vise à répondre à l'une de leurs priorités partagées sur le volet agricole : encourager la transmission et l'installation des futurs agriculteurs et agricultrices vers des filières agricoles adaptées aux effets du changement climatique. Dans ce cadre, une première étude de faisabilité des espaces tests agricoles en Mayenne, commanditée simultanément par les quatre Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) du département et réalisée par la CIAP 53 en 2022 a conforté la volonté des élus d'agir sur ce sujet.

Un espace-test agricole permet à un porteur de projet de l'installation agricole de :

- se tester en situation réelle avant de s'installer (foncier, bâti, matériels, cheptels, tâches techniques et administratives...)
- dans un cadre sécurisé pour lui, lui permettant facilement de modifier ou même renoncer à son projet d'installation.
- Ce test dure généralement 3 ans.

Les enjeux que doivent porter les espaces-tests agricoles sont :



Source : Extrait du compte-rendu de l'étude de faisabilité des espaces agricoles menée par la CIAP_2023

La méthode choisie et validée est celle du Diagnostic Territorial de façon concertée, qui se décline en 3 étapes :

- 1- Etablir un état des lieux du territoire, relatif à la problématique des espaces test agricoles.
- 2- Elaborer un diagnostic partenarial et concerté du territoire, afin d'identifier les opportunités et les risques et proposer différents scénarii d'actions possibles
- 3- Proposer un plan d'actions détaillées pour la mise en place d'un ou plusieurs espace(s) test sur le territoire

Ce travail a notamment fait ressortir l'intérêt d'un **parcours immersif de type « Alterfixe »** en tant qu'outil pertinent et innovant pour renforcer l'attractivité de la Mayenne : attirer des candidats à l'installation, identifier les fermes à transmettre et faciliter l'installation de nouveaux agriculteurs, soucieux d'atteindre des objectifs agricoles climato-vertueux. Les territoires des Coëvrons, du GAL Haute-Mayenne, du GAL Sud-Mayenne et de Laval Agglomération expriment clairement leur souhait de co-porter un parcours immersif test visant à appuyer le renouvellement des générations d'agriculteurs engagés pour le climat. Le parcours transmission-installation immersif l'Alterfixe a été créé par la Coop des Territoires dans l'Orne. L'Alterfixe répond à l'ensemble des besoins du territoire mayennais en termes de transmission des fermes et d'installation de candidats.

L'Alterfixe Mayennais se lance à partir de septembre 2024. Les étapes dans chacun des 4 PAT du département seront les suivantes :

- Phase 1 : un inventaire est réalisé de toutes les fermes à transmettre, qui cherchent des associés ou des salariés
- Phase 2 : une grande campagne de communication est faite à l'échelle départementale, régionale et nationale pour attirer les candidats à l'installation
- Phase 3 : un camp (d'été de 3 semaines par ex.) ou des camps (sur un week-end) sont organisés pour les candidats, qui visitent le territoire, réalisent des chantiers sur les fermes et travaillent leur projet grâce aux intervenants agricoles. Ce dispositif est destiné aux personnes non issues du milieu agricole, de plus en plus nombreuses, mais dont le parcours à l'installation est difficile, souvent inaccessible et parfois même réhibitoire. Les candidats intéressés par une installation en Mayenne rejoindront les outils d'accompagnement à l'installation.



La **Coopérative d'installation en agriculture paysanne** vise à la réussite des installations agricoles, de permettre l'accès au foncier et à l'aménagement du territoire et d'intégrer des installations innovantes dans la dynamique locale d'un territoire. La CIAP Pays de la Loire accompagne les porteurs de projet du département qui souhaitent approfondir leur maîtrise de l'agriculture biologique et capitaliser en vue d'une future installation (foncier, financement, commercialisation).

LE PARCOURS IMMERSIF ALTERFIXE ?



UN PROJET INNOVANT
pour mettre en relation
des **PAYSANS MAYENNAIS**
en recherche de reprenneur,
salarié ou associé,
avec des **PORTEURS DE PROJET**
venus de tous horizons !

De septembre 2024 à juillet 2025,
3 WE de 3 jours + 1 camp de 15 jours
pour partager, découvrir, réfléchir
et agir ensemble, pour faciliter et
encourager des initiatives...

CE PROJET NOUS CONCERNE TOUS...

- Agricultrice, agriculteur en Mayenne, en accord avec les principes de l'agriculture paysanne, et en recherche de salarié, associé ou reprenneur ?
- Porteuse, porteur de projet, venant de tous horizons, au début d'une réflexion ou à un stade plus avancé ?
- Salarié-e en devenir pour découvrir les métiers agricoles, pour tester vos goûts et cumuler des expériences ?
- Habitant du territoire, consommateur... pour contribuer à la construction d'un modèle agro-alimentaire résilient, basé sur une agriculture paysanne et solidaire, et soutenir les paysans locaux qui permettent une alimentation de proximité ?

VENEZ PARTICIPER AUX RENCONTRES ALTERFIXE !

- Laval-Agglomération : 27/28/29 septembre 2024
- Haute-Mayenne : 21/22/23 février 2025
- Sud-Mayenne : 16/17/18 mai 2025
- Coëvrons : camp d'été de 15 jours en juillet 2025

Ensemble, installons des agriculteurs aux pratiques vertueuses, dans un environnement socio-économique et culturel satisfaisant, en préservant le foncier.

Contact : ciap.mayenne@gmail.com ou 07 87 24 51 46
Infos : <https://alterfixe.fr/mayenne>

Le Parcours Alterfixe est porté par la CIAP 53 (coopérative d'installation en agriculture paysanne en Mayenne) et les PAT (projets alimentaires territoriaux). Le Conseil Départemental soutient financièrement le projet, dans le cadre de l'appel à manifestation d'intérêt « la Mayenne engagée pour le climat ».

L'association Alterfixe apporte une précieuse collaboration technique pour que la Mayenne réalise dès cette année ce projet innovant !



○ Analyse des apports majeurs/ des obstacles rencontrés/ de la suite

FORCES	FAIBLESSES
<p>La mise en réseau des 4 PAT du département pour tenter de répondre à l'un des enjeux agricoles majeurs du territoire, l'installation-transmission des fermes en partenariat avec la CIAP.</p>	<p>Le délai pour la mise en place du 1er camp Alterfixe est court. Il est prévu dans le cadre du Mois Climat en septembre 2024. D'ici-là, il est important de réunir l'ensemble des parties prenantes afin de concevoir ensemble ce parcours immersif.</p>
OPPORTUNITÉS	MENACES
<p>Grâce à la subvention de l'AMI "Mayenne engagée pour le Climat", le parcours immersif donnant suite à l'étude de faisabilité voit le jour dès 2024. Il permettra de faire connaître le territoire mayennais au niveau national grâce au réseau Alterfixe, faire le lien entre les porteurs de projet et les futurs cédants, favoriser des synergies entre porteurs de projet, capter tout type de porteurs de projet sur le territoire, engager une coopération entre structures de conseil agricole, favoriser la transmission-installation à l'échelle du département, etc.</p>	<p>Toutes les structures de conseil agricole doivent trouver leur place dans ce projet afin d'atteindre les objectifs en termes d'accompagnement et de taux de participation aux différents camps.</p>

b. Axe 2 : Projet pilote “Main dans la Main” au sein du quartier des Grands Prés

o Présentation de l’action

La communauté de communes des Coëvrons développe un projet expérimental sur le quartier des Grand-Prés à Evron pour travailler sur les questions de changement de pratiques de consommation, en particulier auprès d’un public en situation de précarité. L’appel à projet « Mieux manger pour tous » porté par le Ministère des Solidarités de l’Autonomie et des personnes handicapées a été une opportunité pour proposer un parcours complet de lutte contre la précarité alimentaire en collaboration avec les acteurs du territoire : depuis la production de légumes au sein de jardins partagés, à l’évolution des pratiques alimentaires via des ateliers cuisine et la sensibilisation au « bien et mieux manger », jusqu’à l’approvisionnement de l’aide alimentaire en fruits et légumes frais locaux. Deux sites d’expérimentation ont été définis : Evron et Sainte-Suzanne-et-Chammes.

Ce projet intitulé « *Main dans la Main* » se divise en 3 volets :

• Volet 1 : LA MAIN VERTE

Ce volet comprend **un programme pédagogique autour du jardin potager**. Il consiste à redynamiser le jardin du centre social Le Trait d’Union. Quelques bénévoles cultivent et récoltent le fruit de leur travail mais le potentiel de ce jardin potager n’est pas assez exploité. Il sera également proposé des espaces potagers dans le quartier dans le but de produire des fruits et légumes en s’appuyant sur les principes de l’agroécologie. Au-delà de la mobilisation citoyenne pour entretenir ses lieux de potager, des ateliers de sensibilisation « Jardinage au naturel » seront proposés au cours des 3 prochaines années sur les thématiques suivantes : compostage, paillage, oiseaux, faune du sol, flore spontanée, association des cultures, etc.

• Volet 2 : LA MAIN À LA PÂTE

Ce volet comprend **un programme pédagogique autour de la cuisine**. Des ateliers cuisine seront animés par Sophie Anaf, diététicienne à l’association régionale Du Pain Sur la Planche et François Portier, cuisinier en restauration durable.

• Volet 3 : MAIN DANS LA MAIN

Ce volet propose un **accompagnement auprès des structures d’aide alimentaire pour augmenter la part de produits locaux de qualité** au sein des distributions ainsi que **des temps conviviaux** autour de l’agriculture et de l’alimentation.

L’objectif est que le public cible devienne acteur de son alimentation en prenant plaisir à produire et cuisiner ce qu’il mange, en se sentant appartenir à un projet collectif d’utilité sociale et environnementale, tout en faisant de l’exercice physique dans le potager.

Des liens forts existent déjà entre la Communauté de communes des Coëvrons et de nombreuses structures du territoire en lien avec l’alimentation, que ce soit des associations, des entreprises, des agriculteurs, les professionnels de la restauration collective, des commerces de proximité, des communes, des restaurateurs, les services de l’Etat, les chambres consulaires, etc. La Collectivité s’est engagée auprès du Collège des Transitions Sociétales (TES) pour accélérer sa transition écologique et sociétale à travers l’alimentation, en s’appuyant sur le projet « Main dans la Main » et en déterminant le quartier des Grands Prés de la ville d’Evron comme périmètre d’action. Ce quartier est situé à proximité du centre-ville et regroupe de nombreuses structures

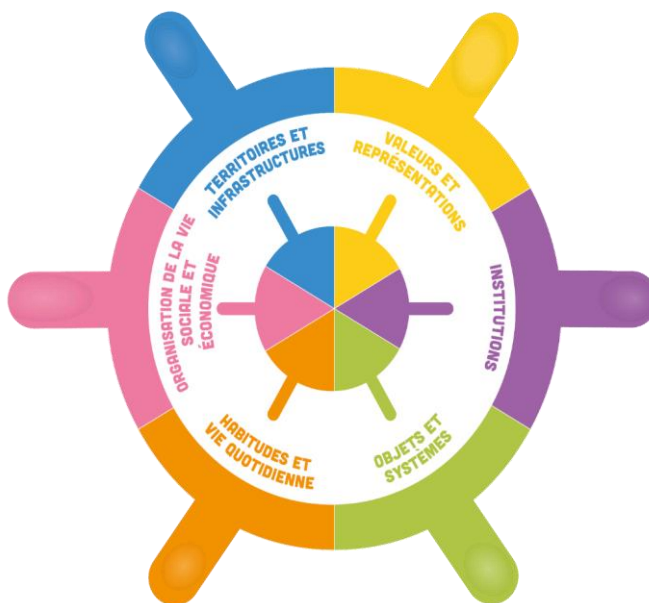
partenaires, des logements sociaux, des habitats individuels, des grandes surfaces et une zone verte. **Ce programme d'action-recherche a pour but de travailler ensemble, avec les acteurs majeurs cités ci-dessus, au changement culturel nécessaire pour accompagner de nouvelles pratiques d'alimentation plus durables, saines et locales, pour tous les habitant.e.s du quartier.**

Afin de mobiliser les partenaires identifiés et accélérer cette démarche de transition autour de la thématique alimentaire, nous avons organisé une formation de 2 jours sur les "Modes de vie" proposée par le Collège des transitions écologiques et sociétales. Le programme TES a caractérisé cette notion de modes de vie et a élaboré un outil pédagogique, la roue des modes de vie pour l'opérationnaliser. Cette formation a permis de proposer aux acteurs partenaires une culture commune des enjeux de la transition, de les rassembler autour d'un projet commun, de définir collectivement les objectifs et des premières pistes d'action.

Formation « Modes de vie » : premières réunions de concertation – 15 & 20 novembre 2023



La roue des modes de vie



Source : Collège TES_documents-modes-de-vie-coopérations-transitions-écologiques


L'une des premières actions menées par le groupe de travail est l'organisation d'un festival de l'alimentation dans le quartier des Grands Prés, jeudi 18 juillet 2024. L'objectif est d'aller à la rencontre des habitantes et habitants pour connaître leurs habitudes alimentaires, identifier leurs besoins et envies de projets autour de l'alimentation et de repérer des volontaires pour les ateliers imaginés (ateliers de potager, de cuisine, de plantation, la création de mobiliers urbains, balade dans le quartier, etc.).

Au programme : une démonstration de cuisson avec des produits locaux, un atelier cuisine de tartines estivales, un atelier sensoriel, une animation « La Fabrik à Burger », un vélosmoothie, un espace participatif « Comment je vis et je mange au quartier des Grands Prés ? », etc.

Cet événement sera réussi si :

- les habitants sont satisfaits de l'évènement et ont envie de réitérer l'expérience
- il donne envie aux habitants.es de partager leur expérience de cet évènement et d'inviter des proches à expérimenter certains ateliers qu'ils ont apprécié
- il a permis de développer un espace d'écoute, de recueil des besoins et de soutien dans les propositions des habitants.es
- la collectivité identifie 2-3 contacts qui souhaitent suivre notre groupe de travail, en mode "ambassadeur.rice.s" du quartier





**COLLÈGE DES
TRANSITIONS
SOCIÉTALES**

Accélérons les transitions en Pays de la Loire

Le programme d'action-recherche du Collège des transitions écologiques et sociétales consiste à « définir, proposer et mettre en œuvre des expérimentations pour développer des innovations territoriales dans le domaine des transitions écologiques et sociétales en Pays de la Loire ». La finalité opérationnelle du programme TES est de favoriser et d'accompagner l'émergence et le développement de démarches et de projets pilotes, portés par des collectifs (élus et agents d'intercommunalités, communes, entreprises, associations, citoyens).

○ Analyse des apports majeurs/ des obstacles rencontrés/ de la suite

FORCES	FAIBLESSES
<p>L'appel à projet « Mieux manger pour tous » du Ministère des Solidarités de l'Autonomie et des personnes handicapées.</p> <p>La méthode de travail proposé par le Collège TES : grâce à l'accompagnement du programme d'action-recherche du Collège des transitions écologiques et sociétales pourra facilement être transférable à d'autres territoires et nous nous rendrons disponibles pour présenter le projet et notre retour d'expérience aux territoires qui nous solliciteraient. Le bilan de l'expérimentation de 3 ans sera rendu public et diffusé.</p> <p>Le tissu d'acteurs présents dans le quartier d'expérimentation ainsi que leur volonté à développer des actions communes.</p> <p>Le travail en transversalité au niveau de la collectivité (PAT, CLS) et au niveau communal (MEP, CCAS).</p>	<p>Le projet devra répondre aux besoins de la population, tout en étant accessible. Pour le moment, nous ne connaissons pas le niveau de priorité du public cible en termes de gestion des achats et si la santé par une bonne alimentation constitue une de leurs préoccupations.</p> <p>Contexte sociodémographique du quartier / situation de précarité des habitants du quartier qui n'ont pas les ressources financières pour accéder à une alimentation saine.</p>
OPPORTUNITÉS	MENACES
<p>L'expérimentation au sein du quartier des Grands Prés est une belle opportunité pour faire coopérer des acteurs locaux au secteur d'activité varié, identifier les ressources sur un périmètre défini, mettre en place diverses actions et en évaluer les impacts sur le changement de pratiques des habitant.e.s, etc.</p>	<p>L'intérêt des habitant.e.s à participer au projet et à s'investir pour faire évoluer leurs habitudes alimentaires.</p> <p>Pérennité des projets dans la durée.</p> <p>Disponibilité des ressources humaines et financières pour mettre en place des actions.</p>

c. Axe 3 : Programme pédagogique sur le gaspillage alimentaire

o Présentation de l'action

Depuis 2023, un programme d'animations sur le gaspillage alimentaire est mené par l'association *Synergies* auprès des élèves du primaire de la communauté de communes des Coëvrons. A compter de juin 2024, 9 établissements scolaires dont 10 classes auront bénéficié des ateliers de sensibilisation, soit 224 élèves.

Les objectifs pédagogiques :

- Comprendre la notion de gaspillage alimentaire et la diversité des problématiques soulevées
- Aborder la notion d'énergie et son rôle
- Faire le lien entre pollution / gaz à effet de serre et gaspillage alimentaire
- Comprendre les liens entre nos modes de consommations / nos modes de production et la production de déchets, l'utilisation des différentes sources d'énergie, l'impact sur le climat...

Un cycle d'animation se déroule sur 2 demi-journées espacées d'environ 2 à 3 semaines, où entre-temps les élèves réalisent une semaine de pesées sur le gaspillage alimentaire au sein de leur cantine. Les établissements scolaires qui ont intégré le programme sont l'école Jean-Monnet à Evron, l'école de Saint-Christophe-du-Luat, Sainte-Suzanne-et-Chammes, Torcé-Viviers-en-Charnie, Saint-Georges-sur-Erve, Thorigné-en-Charnie, Vaiges, Saulges et Champgenêteux.

Animation à Torcé-Viviers-en-Charnie



Animation à Sainte-Suzanne-et-Chammes



○ Déroulé des ateliers

Dans un premier temps, les élèves explorent différents modes de vie en jouant le rôle d'habitants d'Asie, d'Amérique Latine, du Monde Arabo-musulman, d'Afrique Subsaharienne et des Pays industrialisés. L'objectif : se rendre compte de l'inégale répartition des ressources, notamment alimentaires dans le monde. Le second atelier vise à leur faire comprendre la notion de gaspillage alimentaire et la diversité des problématiques soulevées en présentant les principales causes et impacts du gaspillage alimentaire. Suite à ce constat, les élèves mènent une réflexion sur le gaspillage alimentaire dans leur restaurant scolaire en se posant plusieurs questions : Y-a-t-il beaucoup de gaspillage alimentaire ? Quels sont les aliments les plus gaspillés ? D'où provient le gaspillage ? Ou encore que peut-on faire pour moins gaspiller à la cantine ?

Ensuite, les élèves ont 1 mois pour mener l'enquête via des pesées, interviews, rencontres afin de trouver les causes du gaspillage alimentaire et les solutions pour le réduire dans leur restaurant scolaire.

Enfin, la dernière séance vise à faire le lien entre pollution, gaz à effet de serre et gaspillage alimentaire ; comprendre les liens entre nos modes de consommations / nos modes de production et la production de déchets, l'utilisation des différentes sources d'énergie, l'impact sur le climat. Les élèves sont également invités à présenter les résultats de leur observation : pesées, photos, échanges avec l'équipe. Pour les guider vers la recherche de solutions, il leur est proposé le Jeu « Eco-dominos du Gaspi » pour parcourir les principales situations où l'on peut se retrouver confronter au gaspillage alimentaire dans la vie quotidienne. Enfin, les élèves rédigent une charte « Stop au Gaspi ».



L'association loi 1901 « Synergies » souhaite contribuer à la préservation et au partage équitable des ressources naturelles, notamment au niveau de la demande en énergie et au développement solidaire et équitable des territoires. Pour cela, elle encourage à la prise de conscience des acteurs locaux de l'urgence d'agir face au contexte climatique et les accompagne dans ce sens.

Ses missions sont :

- la sensibilisation et le conseil aux particuliers,
- l'éducation à la maîtrise de l'énergie et au développement durable,
- l'accompagnement de projets innovants comme le Réseau des collectivités,
- l'animation de la vie associative...

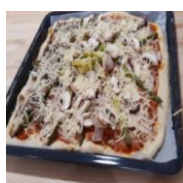
○ Analyse des apports majeurs/ des obstacles rencontrés/ de la suite

FORCES	FAIBLESSES
<p>Ce programme d'animation a touché près de 230 élèves (moy. 23 élèves par classe) au sein de 9 communes, embarquant une dizaine d'enseignant.e.s sur le thème du gaspillage alimentaire.</p> <p>La qualité de l'animation et les supports pédagogiques visuels.</p> <p>Rendre acteurs les élèves lors de la semaine de pesées du gaspillage alimentaire au sein de leur cantine.</p> <p>Durée dans le temps : 2 animations et une semaine de pesée dans le restaurant scolaire. La thématique s'installe dans l'esprit des enfants.</p>	<p>Nous n'avons pas assez communiqué sur cette action auprès des parents d'élèves et du grand public.</p> <p>Peu ou pas de participation du personnel de cuisine lors de la préparation des animations.</p>
OPPORTUNITÉS	MENACES
<p>L'intervention a permis aux enseignant.e.s d'aborder et de développer les thématiques du gaspillage alimentaire.</p> <p>Les enseignant.e.s envisagent quelques prolongements :</p> <ul style="list-style-type: none"> * Fabrication d'affiches pour le restaurant scolaire avec slogan * Présentation dans les autres classes * Visite de la cuisine centrale * Travail sur le circuit court (visite chez Gaël Thoreau, maraîcher et éleveur de bovins) * Installation d'un composteur ou d'un poulailler <p>Mettre en lumière le fonctionnement des restaurants scolaires pour réduire le gaspillage (discussion).</p> <p>Les élèves sensibilisent à leur tour leurs proches grâce aux enseignements dispensés.</p>	<p>La réduction du gaspillage alimentaire doit s'inscrire à travers un projet collectif, impliquant les agents de cuisine et de service, les convives, le corps enseignant et périscolaire ainsi que les parents d'élèves. Ce projet agit sur un des maillons de la chaîne.</p> <p>Mauvaise compréhension des objectifs par le personnel de la restauration scolaire.</p>

d. Ateliers cuisine, une action PAT qui porte ses fruits !

Dans le cadre du PAT des Coëvrons, un atelier cuisine mené par l'association Du Pain sur la Planche a été proposé lors de la semaine du développement durable en 2023 à la Maison des associations d'Evron. Suite à l'engouement suscité, un projet alimentation composé de 4 ateliers cuisine en partenariat avec François Portier et la Corne d'Abondance a été mis en place en fin d'année. Au programme : *ateliers sur les process de cuissons de légumes de saison, gratin de légumes aux céréales et gâteaux chocolat lentilles.*

Début d'année 2024, des participant.e.s sont revenu.e.s auprès des salariées de la Corne d'Abondance pour exprimer leur souhait de participer à de nouveaux ateliers cuisine animé par François Portier. La Communauté de communes des Coëvrons a ainsi financé un cycle de 9 ateliers à la Maison des Associations, en partenariat avec François Portier et la Corne d'Abondance. Les objectifs de ces ateliers sont de découvrir de nouvelles techniques de cuisson "pour une cuisine simple et nourricière". A l'heure actuelle, voici le contenu des ateliers proposés :



- * Mardi 21 février : Ateliers gratin de légumes, technique de cuisson, salade, gâteaux aux légumineuses Repas en commun à la corne d'abondance, avec échanges autour d'un temps de repas partagé.
- * Jeudi 14 mars : Dessert lentilles corail en verrine Gâteaux et poêlée de légumes
- * Jeudi 11 avril : Les desserts autrement : gâteau pois cassés citron, galette de muesli aux fruits, Gâteau haricot
- * Jeudi 25 avril : Equilibre alimentaire des seniors, recettes de gâteaux légumineuses, tartine de légumes à partager, la différence entre s'alimenter et se nourrir avec le rôle des protéines et les coûts.
- * Jeudi 16 mai : les seniors et l'alimentation. Gâteaux haricots rouges cacao, gâteau pois chiches citron, tartinade de sardines au pois chiches et pains de campagne.

Les apprenti.e.s cuisiniers et cuisinières apprécient ces moments d'échanges et de partage ainsi que les conseils et techniques apportés. Une ambiance chaleureuse règne à chacun des ateliers. Des liens se sont créés entre les participant.e.s eux-mêmes et avec François Portier, le chef de cuisine. Les participant.e.s repartent avec les recettes et disent les appliquer chez eux. En parallèle de cette action à la Maison des associations, des ateliers cuisine ont également été animés au centre social Le Trait d'Union, notamment auprès des adolescents. Le groupe de jeunes qui a participé à l'atelier cuisine avec François Portier est revenu le lundi en cuisinant ensemble un repas en s'appuyant sur les conseils apportés par François. Ils ont mangé ensemble, avec comme réaction "ça coûte que 50 centimes en vrai".

Ce type d'action répond totalement aux objectifs du Projet alimentaire territorial : sensibiliser au "bien et mieux manger" en diversifiant les sources de protéines végétales dans les assiettes, en encourageant la consommation de produits de saison, accessibles à tous, et locaux. L'évolution et l'engouement de cette action par les acteurs du territoire révèlent l'intérêt d'un Projet alimentaire territorial, terreau fertile pour expérimenter, développer des projets, répondre aux besoins de la population et fédérer les acteurs autour d'un but commun : agir pour la santé et le bien-être de toutes et tous à travers une alimentation saine et durable.

II. Analyse qualitative du Bilan du Plan d'actions au sens global sur sa mise en œuvre

- Freins rencontrés

Les PAT, un vaste champ d'action

Pour développer une agriculture durable et une alimentation de qualité, accessible à toutes et tous au sein des collectivités, les Projets alimentaires territoriaux ont divers domaines d'intervention :

- Foncier
- **Installation et transmission**
- **Restauration collective**
- **Création et structuration de filières**
- **Accessibilité alimentaire**
- Eau et environnement
- **Production agricole - amélioration des pratiques**
- **Nutrition et santé**
- Outils de transformation
- **Sensibilisation du public des élus et des professionnels**
- Souveraineté alimentaire
- Urbanisme et aménagement du territoire
- **Patrimoine et gastronomie**

Le PAT des Coëvrons porte principalement sur les sujets soulignés en gras.

Face à l'urgence d'agir pour la santé et le bien-être de toutes et tous, notamment via une alimentation et une agriculture saines et durables, les moyens humains et financiers mis en place ne sont pas suffisants pour répondre aux enjeux et faire évoluer de manière significative les systèmes alimentaires territoriaux. A l'échelle du PAT des Coëvrons, des inégalités se creusent d'une thématique à l'autre, avec des projets à plusieurs vitesses. Certains acteurs n'ont pas encore été sollicités ou très peu (artisanat, GMS, industries agro-alimentaires, filières agricoles intermédiaires et longues, etc.).

S'ajoute à cette problématique, les visions divergentes de l'agriculture et de l'alimentation par des acteurs locaux, complexifiant les relations et la mise en œuvre de projets.

Enfin, il est difficile d'évaluer l'impact des actions au long court, en particulier l'évolution des changements de pratiques et habitudes alimentaires de la population.

L'appropriation du PAT par les acteurs du territoire

La Communauté de communes des Coëvrons s'est saisie des enjeux liés à l'agriculture et l'alimentation par la mise en place du Projet alimentaire territorial en 2021. L'appropriation de ce dispositif par les acteurs du territoire (élu.e.s, agents de la collectivité, agriculteur.rice.s, entreprises, associations, population, etc.) prend du temps. Des réunions de concertation, des tables rondes, de la communication, des événements festifs ont été essentiels pour faire connaître l'engagement de la collectivité ; constituer un groupe d'acteurs pilotes ; créer des

partenariats et ainsi mettre en œuvre progressivement un plan d'action. Entre le lancement du Projet alimentaire territorial des Coëvrons et aujourd'hui, des acteurs plus ou moins sensibles aux enjeux traités par le PAT ont été mobilisés. Pour encourager une dynamique collective, une vigilance particulière a été apportée pour engager tous les acteurs avec des niveaux d'engagements variés (impatients/prêts à agir, non sensibilisés/curieux, réfractaires, coopératifs, etc.). **L'évaluation des PAT ADEME ¹Pays de la Loire 2023 souligne ce décalage entre les temporalités des différents partenaires, la volonté d'actions immédiates et concrètes et le temps long d'interconnaissance qui peuvent essouffler cette dynamique.**

Enfin, le Projet alimentaire territorial porté politiquement par la Communauté de communes n'est pas encore approprié par l'ensemble des élu.e.s. Leur mobilisation est primordiale pour élargir le programme d'actions du PAT et ainsi répondre aux stratégies agricoles et alimentaires du Projet de territoire 2022-2040.

- **Eléments facilitateurs**

Le PAT des Coëvrons, territoire dynamique et à bonne échelle

La Communauté de communes des Coëvrons a l'originalité et la chance d'avoir un [Conseil de Développement](#) à l'initiative de la démarche du PAT et fortement moteur dans sa mise en œuvre. Cette commission citoyenne a pour habitude de se réunir une fois par trimestre avec la chargée de mission PAT. Le CODEV s'assure du respect des engagements, structure et traduit la parole d'une pluralité d'acteurs et est force de proposition.

La Collectivité encourage depuis plusieurs années la participation citoyenne. Elle a notamment coconstruit la feuille de route des grandes orientations stratégiques des Coëvrons d'ici à l'horizon 2040 - [le Projet de Territoire 2022-2040](#). Cette démarche a été proposée pour élaborer le plan d'actions du PAT des Coëvrons en avril 2022 avec plus de 70 participant.e.s. Cet événement a été l'occasion de fédérer un grand nombre d'acteurs locaux autour du Projet alimentaire territorial des Coëvrons, apportant leur expertise au territoire depuis le lancement du programme. Le département de la Mayenne regorge de nombreuses structures et associations ressources sur les thématiques agricoles et alimentaires. Le PAT a ainsi permis de mettre en synergie une trentaine de partenaires avec les structures/publics cibles du territoire au long court.

D'après les expériences des autres PAT Pays de la Loire (portés par des Groupes d'Appuis Locaux, Agglomérations, Métropole, PETR, Syndicat mixte, etc.), mettre en place un Projet alimentaire territorial à l'échelle d'une communauté de communes est le plus pertinent suite à :

- des stratégies politiques communes à tout le territoire
- une mutualisation des services et outils
- un territoire à taille humaine qui facilite l'interconnaissance, la proximité avec les acteurs du PAT et les échanges (in)formels propices à la mise en oeuvre des projets
- une mobilisation des acteurs plus efficace grâce à des temps de rencontre en personne
- un suivi des actions par un retour direct des partenaires
- des synergies qui se créent par le bouche-à-oreille

¹ <https://paysdelaloire.ademe.fr/expertises/agriculture/les-projets-alimentaires-territoriaux>

Après ces 3 années d'émergence, le Projet alimentaire territorial des Coëvrans gagne en visibilité grâce aux nombreux projets menés avec les partenaires locaux.

Par ailleurs, la Communauté de communes des Coëvrans s'engage en faveur de la transition écologique, en particulier sur les sujets suivants : Mobilités, Economie circulaire, Aménagement du territoire, Bocage, Agriculture et Alimentation, Déchets, etc. Cela entraîne une belle dynamique de projets avec des événements publics mutualisés permettant de capter un plus large public (ex : Semaine du Développement Durable du 12 au 18 juin 2023).

Aborder le sujet de l'alimentation est également une belle occasion de rassembler les gens autour d'un moment convivial, festif et de partage. Les sujets agricoles et alimentaires intéressent fortement la population des Coëvrans d'après les résultats des enquêtes sur les habitudes alimentaires en 2021 et 2024 mais également à travers les retours reçus lors des animations au centre social Trait d'Union, au Nymphéa, à la Maison des associations, lors des tables rondes sur l'alimentation durable, les balades gourmandes, etc.

Les dispositifs d'aides financières et d'accompagnement

Les Appels à projets et Appels à manifestation d'intérêts lancés par les services de l'État, collectivités et autres structures sont de réels leviers et essentiels pour faire émerger et structurer les Projets alimentaires territoriaux. Le PAT des Coëvrans a ainsi été lauréat de :

- **AAP 2020-2021 du Programme National pour l'Alimentation** - Ministères des solidarités et de la santé, de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire et par l'Agence de la transition écologique
- **AAP Plan de Relance Pays de la Loire** - DRAAF RÉGION ADEME– Édition 2021 «Renforcer la dynamique des projets alimentaires territoriaux et accompagner la mise en oeuvre des actions sur les territoires »

La mise en place du PAT des Coëvrans de manière plus opérationnelle a également permis de saisir les opportunités suivantes :

- **Territoire Pilote pour la Transmission.** "Le Conseil régional des Pays de la Loire a souhaité renforcer sa politique de soutien à la transmission des exploitations agricoles, dans le cadre d'un partenariat avec des communautés de communes, pour tester, expérimenter des solutions potentiellement diffusables ensuite à l'ensemble de la région." *Pays de la Loire Chambre d'Agriculture*
- **Programme Mieux Manger Pour Tous** - dans le Fonds pour une aide alimentaire durable - Ministère des Solidarités, de l'Autonomie et des Personnes handicapées
- **AMI Mon Restau Responsable** - Fondation pour la Nature et l'Homme & Réseau Restau'Co - pour accompagner les acteurs de la restauration collective
- **Pays de la Loire TETRAE PRESENCE** - programme de recherche par l'Institut de recherche INRAE sur les dynamiques d'élevage bovin de la Région Pays de Loire (filières lait et viande) à plusieurs échelles.
- **Collèges des Transitions écologiques et sociétales - Nantes** : projet pilote sur l'alimentation à l'échelle d'un quartier d'Evron.

Enfin, la mise en réseau des PAT par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, l'ADEME, Terres en villes et Chambres d'agriculture France est une belle opportunité

pour dynamiser les Projets alimentaires territoriaux. Les temps de rencontre annuels ainsi que le site France PAT permettent d'échanger "les bonnes recettes" d'animation entre chargées de mission PAT, avoir des retours d'expériences, découvrir des idées d'action et d'acteurs à solliciter, lever certains freins, etc. Au-delà de la coopération des 4 PAT mayennais, des liens se sont tissés avec les territoires limitrophes tel que le Syndicat Mixte du Pays Vallée de la Sarthe faisant face à des enjeux similaires (transmission des exploitations, restauration collective, offre en produits locaux, etc.). Les collaborations inter-PAT permettent de mutualiser les moyens, dupliquer les outils de mobilisation, avoir un périmètre d'intervention plus stratégique, un appui politique fort, etc.

Commentaires généraux éventuels/recommandations

Témoignage du CODEV :

Le PAT des Coëvrons est un outil qui permet aux élu.es des Coëvrons de se saisir de nombreux enjeux agricoles et alimentaires. Les sujets qui devraient être prioritaires et qui peinent encore à se développer sont :

- l'installation des systèmes agricoles durables sur le territoire dont la mise en réseau locale et l'aide à l'insertion de nouveaux arrivants ;
- l'action simultanée sur la qualité des eaux et sur la qualité de l'alimentation produite localement ;
- la proposition de cette alimentation locale de qualité notamment dans les repas servis par les collectivités dans la restauration collective.

Le CODEV souhaite qu'une bonne coopération nous permettent d'aller plus loin.

Témoignage de Julie DUCOIN, élue référente du PAT des Coëvrons :

La volonté politique est d'accélérer la transition agricole et alimentaire, en cohérence avec les ressources du territoire. Le PAT vise à rendre accessible pour tous et toutes une alimentation saine, de qualité et issue d'une agriculture locale durable (rémunératrice, créatrice d'emplois et respectueuse de l'environnement...) à travers la restauration collective, les restaurants, la distribution, etc. L'enjeu est d'accompagner au plus près la population en fonction de ses besoins en proposant des actions concrètes (balades gourmandes, ateliers cuisine et potager, marchés de plein air, ciné-débats, carte alimentaire des producteurs et productrices locaux, etc.) et en la rendant actrice en proposant des réunions de concertation (Forums de l'alimentation, ateliers des acteurs, Projet de Territoire, Festival de l'alimentation des Grands Prés, etc.).

III. Conclusion

Le présent rapport propose une photographie à l'instant T - juin 2024 - de l'avancement du Projet alimentaire territorial de la Communauté des communes des Coëvrans depuis son lancement en 2021.

C'est un point d'étape d'une dynamique désormais bien installée, riche d'une diversité de partenaires et d'une palette très variée d'actions concrètes.

Ce bilan, à la fois quantitatif et qualitatif, cherche à mettre en avant, de façon la plus objective possible, les nombreux apports pour le territoire d'une telle démarche.

Le travail de bilan est un point d'arrêt très utile pour porter un regard critique sur les options prises, pour prendre du recul et regarder le tout, la cohérence de l'ensemble. Prendre ce temps est un exercice à la fois nécessaire, mais également une démarche qui nécessite encore d'être défendue, tellement l'envie d'aller vite, d'avoir rapidement des résultats terrain concrets a submergé le fonctionnement des collectivités territoriales.

S'assurer de l'efficacité d'une politique locale s'appuie sur la mise en lien entre les besoins du territoire, les attentes exprimées par les citoyens et les acteurs professionnels et un cadre d'action/ d'une orientation politique forte. Elle passe à notre sens également par ce type d'exercice, celui d'un arrêt sur l'image, d'une analyse critique du réalisé, avant d'ajuster, avant d'actualiser et, enfin, avant de poursuivre dans l'intérêt général.

Annexes

- Dictionnaire alimentaire des Coëvrons
- Fiches actions du PAT des Coëvrons

Dictionnaire alimentaire des Coëvrans

Pour le CODEV, il paraissait primordial de définir des notions et concepts propre au Projet alimentaire territorial des Coëvrans, dans le but d'établir ses propres définitions et ainsi construire une base de travail commune.

- **Agriculture durable** : Un mode de production qui préserve les ressources naturelles, l'environnement et notamment le paysage, grâce à des pratiques agricoles vertueuses (non-utilisation de pesticides) et la lutte du gaspillage. Elle défend le bien-être à la fois des paysans et des animaux ainsi que la santé de tou.te.s. L'agriculture durable assure la bonne transmission des terres.
- **Aide alimentaire** : Les surplus de la grande distribution sont collectés par des associations de don alimentaire, afin de répondre aux besoins de personnes démunies. Les produits sont principalement des plats préparés et non équilibrés. Une stratégie commerciale existe via une défiscalisation des invendus et surplus.
 - L'enjeu serait d'améliorer la qualité des dons alimentaires du territoire. Comment inclure les invendus des exploitations agricoles pour participer au don alimentaire ?
- **Alimentation** : Action de s'alimenter et par extension une bonne alimentation suppose une alimentation équilibrée en nutriments. Essentielle à la vie, l'alimentation se détermine par des facteurs socioculturels (traditions, croyances, éducation...).
- **Alimentation durable et de qualité** : Cela englobe tout un système alimentaire, de la production à la consommation, en passant par la transformation. Elle représente une pratique responsable qui inclut la lutte contre le gaspillage alimentaire, en amont et en aval de la filière agroalimentaire ainsi que la préservation des ressources. La notion de qualité fait référence au bien-être animal, à la juste rémunération des agriculteurs, un mode de production transparent mais aussi à la qualité organoleptique, nutritionnelle, hygiénique et sanitaire.
- **Circuit-court** : Un circuit de distribution faisant intervenir un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. La distance entre ces deux acteurs n'est pas un critère.
 - Dans le cadre du PAT, privilégions les circuits-courts avec des produits locaux.
- **Démocratie alimentaire** : « Principe de donner aux citoyens l'opportunité de reprendre la main sur leur alimentation, sur la façon dont elle est produite et distribuée. »²
- **Développement durable** : Il prend en compte des enjeux sociaux, environnementaux et économiques.
 - « Le développement durable est un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la possibilité, pour les générations à venir, de pouvoir répondre à leurs propres besoins. » (ONU)
- **Droit à l'alimentation** : C'est un droit fondamental. Chaque être humain doit accéder régulièrement et facilement à une alimentation en quantité suffisante.
 - Dans le cadre du PAT, l'enjeu est de permettre l'accès à une alimentation saine et de qualité pour tous.

² « La construction sociale de la démocratie alimentaire : quels enjeux pour la recherche ? », Y.Chiffolleau et Al. (2017)
https://www.participation-et-democratie.fr/system/files/2017_2d_chiffolleau_paturel.pdf

- **Justice sociale** : « La justice sociale est un principe politique et moral qui a pour objectif une égalité des droits et une solidarité collective qui permettent une distribution juste et équitable des richesses, qu'elles soient matérielles ou symboliques, entre les différents membres de la société. »³.
 - L'enjeu du PAT serait l'accès à une alimentation saine et de qualité pour tous, à travers une contribution collective à hauteur de ses moyens.

- **Patrimoine alimentaire** : Il correspond aux ressources alimentaires à disposition des êtres humains dans un territoire donné mais également aux savoir-faire mobilisés pour la production et la transformation des produits agricoles. Ce patrimoine varie d'un département à l'autre. Il peut être valorisé à travers la labellisation, par exemple l'Indication géographique protégée (IGP) et Appellation d'origine protégée (AOP).

- **Produit local** : Un produit agricole noble et peu transformé issu d'exploitations situées dans un périmètre de 50 km autour de la Communauté de communes des Coëvrons. En ce sens, il peut être produit dans des départements limitrophes. Un produit local est adapté à des contraintes climatiques territoriales.
 - Pour répondre à un équilibre et une diversification alimentaire, il est essentiel d'importer certains produits d'autres régions de France. Dans ce cas, privilégions les filières de qualité.

- **Projet alimentaire territorial** : Il se dresse à travers un état des lieux, des objectifs, des actions ainsi que des temps de concertation. Il rapproche des acteurs pluridisciplinaires. Le PAT est évolutif dont l'enjeu est de le faire vivre et de pérenniser une démarche éthique.

- **Système alimentaire territorial** : « Manière dont les hommes s'organisent dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et pour consommer leur nourriture. » (L. Malassis, 1994). Ensemble d'acteurs, de services, d'institutions en charge de la production, de la distribution, de l'accès, de la consommation et du stockage de la nourriture.

³« Le dictionnaire de politique », définition de justice sociale : http://www.toupie.org/Dictionnaire/Justice_sociale.htm

Fiches actions du PAT des Coëvrons



AXE 1 : Produire localement et durablement de manière résiliente, en préservant la qualité de vie

- 1.1. Etude de faisabilité d'un espace test agricole sur le territoire Mayennais
- 1.2. ACT'FIT : Animer des collectifs territoriaux pour faciliter l'installation et la transmission agricole dans les Coëvrons
- 1.3. Territoire Pilote pour la transmission et l'installation
- 1.4. Forum de l'Installation et de la transmission agricole
- 1.5. Promotion des productrices et producteurs des Coëvrons auprès du grand public
- 1.6. Projet PRESENCE - Improve Ecosystemic Services of bovine livestock in Territories
- 1.7. Carte alimentaire interactive
- 1.8. Création d'une ligne de production de pellets
- 1.9. Fiche de poste Technicien.ne « Bocage »



AXE 2 : Rendre accessible à toutes et tous des produits locaux de qualité

- 2.1. Loi Egalim et Restauration collective
- 2.2. Formation sur les marchés publics en matière de denrées alimentaires pour la restauration collective
- 2.3. Formation cuisine à destination de la restauration collective
- 2.4. Tables rondes sur les enjeux d'une alimentation durable en restauration collective
- 2.5. Visites de ferme à destination des agents de restauration collective
- 2.6. Rencontre autour de la restauration collective – EHPAD
- 2.7. Projet pilote sur la restauration collective à Evron
- 2.8. Structurer le circuit logistique d'approvisionnement en produits locaux et de qualité
- 2.9. Organiser des événements festifs autour des produits locaux et de l'alimentation
- 2.10. « Main dans la main dans les Coëvrons » pour cultiver, cuisiner, se réunir et se nourrir



AXE 3 : Consommer de manière responsable des produits locaux de qualité, dans le plaisir et l'équilibre

- 3.1. Plan de communication PAT
- 3.2. Cycle d'ateliers nutrition-santé de (Super)marché à votre assiette
- 3.3. Projet nutrition à l'école
- 3.4. Animation scolaire autour de l'alimentation
- 3.5. Ateliers cuisine au Trait d'Union, le centre social d'Evron
- 3.6. Cycle d'ateliers à la découverte de nouvelles techniques de cuisson pour une cuisine simple et nourricière
- 3.7. Evénement petite enfance autour de la thématique « Dans mon assiette »
- 3.8. Visite de ferme et atelier cuisine
- 3.9. Ateliers nutrition
- 3.10. Diagnostic sur le gaspillage alimentaire en restauration collective
- 3.11. Animations scolaires sur le gaspillage alimentaire
- 3.12. Animations grand public sur le gaspillage alimentaire
- 3.13. Formations des acteurs du territoire sur le gaspillage alimentaire
- 3.14. Forum de l'alimentation





ETUDE DE FAISABILITE D'UN ESPACE TEST AGRICOLE SUR LE TERRITOIRE MAYENNAIS

Axe 1 : Produire localement et durablement de manière résiliente, en préservant la qualité de vie

Finalité 6 : Encourager l'installation et la transmission des exploitations

Porteurs : Territoires des Coëvrons, du GAL Haute-Mayenne, du GAL Sud-Mayenne et de Laval Agglo

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINÉ**

OBJECTIF(s)	Créer des vocations pour le métier d'agriculteur, et s'adresse particulièrement à un public non issu du milieu agricole.
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>Cette étude de faisabilité s'étend sur l'ensemble du département de la Mayenne (GAL Haute Mayenne, Sud Mayenne, CdC de Coëvrons et Laval Agglo) afin d'étudier les opportunités les plus cohérentes et viables de mise en place d'un ou plusieurs espaces test agricoles en Mayenne.</p> <p>La méthode choisie et validée est celle du Diagnostic Territorial de façon concertée :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Etablir un état des lieux du territoire, relatif à la problématique des espaces test agricoles : entretiens individuels, réunions et rencontres collectives, étude de ressources documentaires. 2- Elaborer un diagnostic partenarial et concerté du territoire, afin d'identifier les opportunités et les menaces et proposer différents scénarii d'actions possibles 3- Proposer un plan d'actions détaillées pour la mise en place d'un ou plusieurs espace(s) test sur le territoire <p><u>Résultats :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Voyage d'étude dans l'Orne - rencontre COOP des Territoires - CR de l'étude - Fiche synthèse du diagnostic - Fiche projet pour mise en place d'un parcours immersif type Alterfixe <p>Focus Coëvrons : Concernant les espaces-tests agricoles, les élus des Coëvrons n'ont pas retenu la création d'un ou plusieurs écopôles alimentaires ou d'un tiers-lieu nourricier sur le territoire, ayant déjà initié un travail de filière et mise en réseau des producteurs locaux.</p> <p>Les élus du PAT ont retenu plutôt la mise en place de lieux tests temporaires et éphémères, en archipel, ce qui pose la question d'identifier les fermes à transmettre ou recherchant des associés ou des salariés, des fermes accueillantes et surtout de trouver les candidats à l'installation. Les élus ont donc validé l'idée du parcours immersif et réalisé de façon sectorielle (2 ou 3 parcours immersifs). Ces parcours immersifs de type l'Alterfixe, construit à l'échelle départementale seraient programmés de façon pluriannuelle (3 ans) avec une évaluation annuelle.</p>
CIBLE(s)	<ul style="list-style-type: none"> - Porteurs de projet - Agriculteurs et agricultrices
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre (cocher) : Commune // EPCI // Département // Région

PORTEUR	Territoires des Coëvrons, du GAL Haute-Mayenne, du GAL Sud-Mayenne et de Laval Agglomération
PARTENAIRES À ASSOCIER	CIAP, Chambre d'Agriculture, CIVAM BIO, SAFER, etc.
MOYENS NÉCESSAIRES À LA REALISATION	Humains : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE REALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)
CRITERE (s) DE REALISATION	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Satisfaction des partenaires : Non évaluée mais volonté des élu.e.s de poursuivre avec la mise en place de deux espaces tests agricoles en Mayenne et du parcours immersif agri-citoyens type Alterfixe au sein des 4 PAT en 2024-2025 - Qualité et fréquence du lien maintenu avec les partenaires / Nombre de partenaires impliqués pendant l'étude : Cf. "entretiens, réunions et rencontres collectives" dans le CR de l'étude - Nombre de partenaires impliqués à la suite de l'étude : - 1ère réunion des partenaires 13/05/24 pour la mise en place du parcours Alterfixe : 15 partenaires présents - Finesse de la modélisation des espaces test potentiels : Compte-rendu sur l'état des lieux ETA en Mayenne (78 pages), Compte-rendu synthétique de 28 pages, résultats de l'étude en 4 pages. - Pistes de financement de l'espace test au-delà de la phase diagnostic : <ul style="list-style-type: none"> o AMI Mayenne engagée pour le climat o 5 études menées pour mettre en place des espaces tests agricoles permanents au sein du GAL Sud Mayenne et à Laval Agglomération - Nombre d'élus informés : élus de la commission développement local des Coëvrons, élus de la commission PAT des 3 autres territoires.
CRITERE (s) D'EVALUATION D'IMPACT	<p><i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Coopération des 4 territoires mayennais portant un PAT autour des enjeux Installation-Transmission des fermes - Organisation d'un projet d'envergure autour de l'installation-transmission porté par les 4 PAT en partenariat avec la CIAP: Parcours immersif agri-citoyen 'Alterfixe' 2024-2025

DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET

Les territoires des Coëvrons, du GAL Haute-Mayenne, du GAL Sud-Mayenne et de Laval Agglomération expriment clairement leur souhait de co-porter le parcours immersif test "Alterfixe" visant à appuyer le renouvellement des générations d'agriculteurs engagés pour le climat. Le parcours transmission-installation immersif l'Alterfixe a été créé par la Coop des Territoires dans l'Orne. L'Alterfixe répond à l'ensemble des besoins du territoire mayennais en termes de transmission des fermes et d'installation de candidats. Le lancement d'un Alterfixe Mayennais est envisagé en 2024. Les étapes dans chacun des 4 PAT sont les suivantes :

- Phase 1 : un inventaire est réalisé de toutes les fermes à transmettre, qui cherchent des associés ou des salariés
- Phase 2 : une grande campagne de communication est faite à l'échelle départementale, régionale et nationale pour attirer les candidats à l'installation
- Phase 3 : un camp (d'été de 3 semaines par ex.) ou des camps (sur un week-end) sont organisés pour les candidats, qui visitent le territoire, réalisent des chantiers sur les fermes et travaillent leur projet grâce aux intervenants agricoles. Ce dispositif est destiné aux personnes non issues du milieu agricole, de plus en plus nombreuses, mais dont le parcours à l'installation est difficile, souvent inaccessible et parfois même rédhibitoire. Les candidats intéressés par une installation en Mayenne rejoindront les outils d'accompagnement à l'installation.



ACT'FIT : ANIMER DES COLLECTIFS TERRITORIAUX POUR FACILITER L'INSTALLATION ET LA TRANSMISSION AGRICOLE DANS LES COEVRONS

Axe 1 : Produire localement et durablement de manière résiliente, en préservant la qualité de vie

Finalité 6 : Encourager l'installation et la transmission des exploitations

Porteur : Communauté de communes des Coëvrans

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINÉ**

OBJECTIF(S)

- **Lever les freins à l'installation des porteurs de projet** accompagnés par la CIAP dans les Coëvrans, en installant un réseau de soutien local autour de chaque porteur de projet.
- **Faire travailler ensemble les acteurs de l'alimentation locale et de qualité dans les Coëvrans** : agriculteurs, dynamiques collectives, institutions, entreprises. Communication et interconnaissance entre acteurs pour expérimenter des actions durables ensemble.
- **Garantir une animation qualitative de collectifs de soutien locaux** pour identifier les causes profondes des freins à l'installation/transmission (y compris lorsqu'elles sont complexes) et s'assurer que des solutions efficaces sont trouvées.
- **Faire émerger sur le terrain, des solutions innovantes avec la population locale**, à partir de problématiques concrètes rencontrées par les producteurs en installation.
- **Permettre une implication concrète et active des citoyens sur leur bassin de vie**, au contact des futurs producteurs et de tous les acteurs professionnels de l'alimentation sur leur territoire. Chaque collectif peut être maintenu en veille et être réactivé pour servir à de futurs porteurs de projet arrivant sur le territoire, sur les mêmes thématiques ou en utilisant la méthodologie à d'autres fins.
- **Saisir et entretenir des opportunités de collaboration à l'échelle des bassins de vie dans les Coëvrans.**
- **Identifier de nouveaux besoins à couvrir en termes d'agriculture et d'alimentation.** Structurer les idées et les plans d'action pour faire naître de réelles innovations.

DESCRIPTION DE L'ACTION

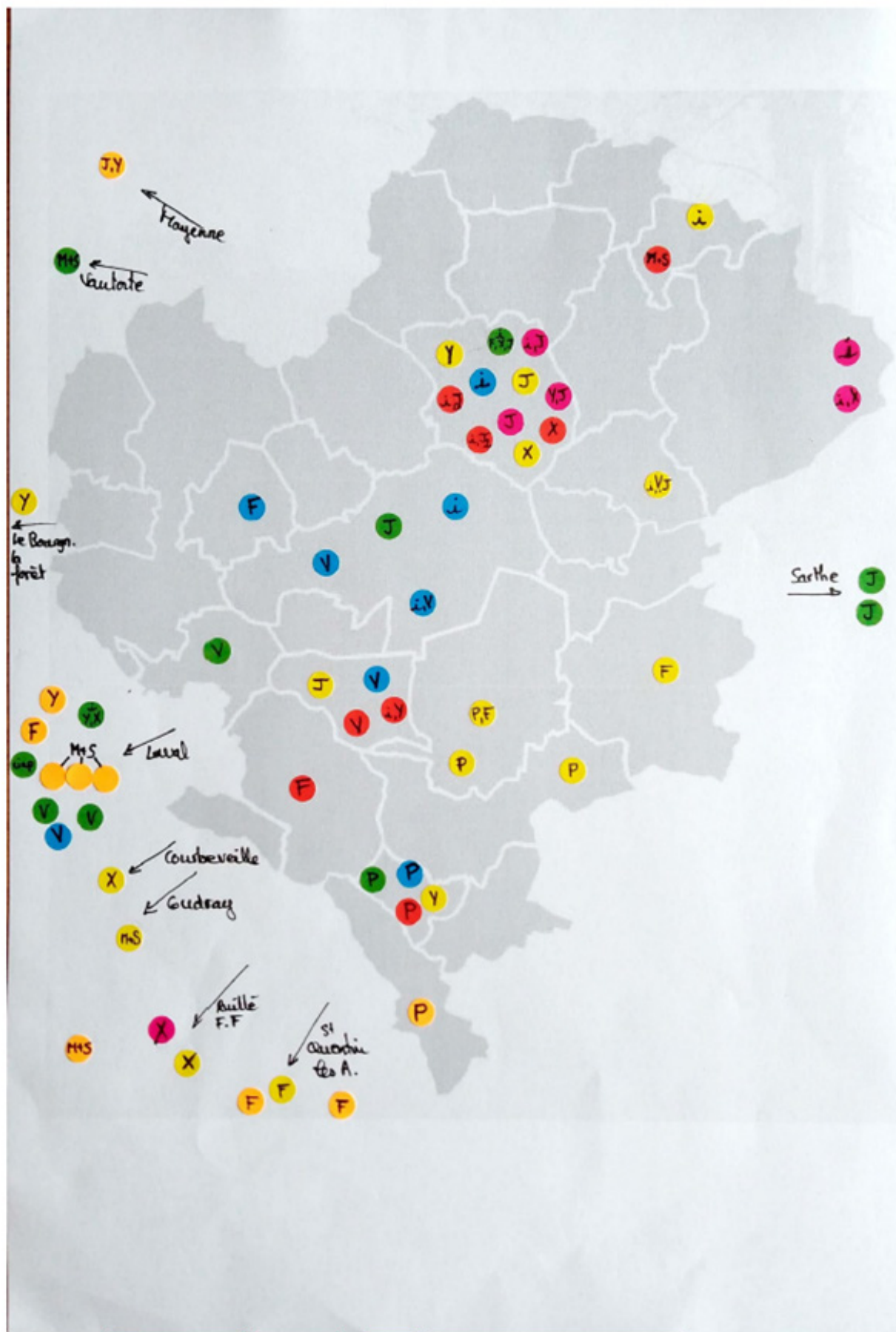
La CIAP constitue, anime et fait vivre un collectif multi-acteurs autour de chaque porteur de projet agricole qu'elle accompagne. L'objectif de chaque collectif est de comprendre le projet d'installation, le relier au réseau et aux dynamiques locales puis chercher des solutions « sur mesure » aux freins rencontrés pour l'installation.

Au vu des actualités et des problématiques des stagiaires, et puisque 3 nouvelles demandes d'entrée en stage ont eu lieu postérieurement à l'engagement dans le projet ACT'FIT sur le territoire des Coëvrans, la CIAP a proposé de modifier la répartition des 8 GALO* entre les bénéficiaires, par rapport au projet ACT'FIT déposé initialement.

DESCRIPTION DE L'ACTION (suite)	<p>Dans cette nouvelle proposition à budget équivalent, il y a davantage de bénéficiaires de l'action (soit 7 fermes au lieu de 4), et la répartition du nombre d'animation est plus correctement proportionnée aux problématiques qui se présentent actuellement pour chaque porteur de projet, à savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 GALO pour les sujets complexes ou demandant plusieurs étapes de réflexion - 1 GALO pour les sujets à valeur de validation/consultation des pairs. <p>Au total, ce sont 8 GALO qui ont eu lieu sur le territoire dont deux à sujets complexes.</p> <p><i>*GALO = Groupes d'Appui Local</i></p>																		
CIBLE(s)	6 porteurs de projet agricole dans les Coëvrons																		
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre : Commune // EPCI // Département // Région																		
PORTEUR	Communauté de communes des Coëvrons																		
PARTENAIRES À ASSOCIER	CIAP 53																		
MOYENS NÉCESSAIRES À LA REALISATION	<p>Humains : Faibles // Moyens // Forts</p> <p>Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts</p>																		
DELAIS DE REALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)																		
CRITERE (s) DE REALISATION	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i></p> <p>Nombre d'installations de porteurs de projet accompagnés par la CIAP en 2022 : 8 jeunes agriculteurs</p> <p>Nombre de collectifs territoriaux créés et nombre de réunions menées : 8 GALO dont 6 non issus.es du milieu agricole et 3 non originaires de France, 8 réunions</p> <p>Nombre de participants : 85 personnes</p> <p>Nombre de communes représentées dans les collectifs : 5 communes (Ste-Gemmes-le-Robert, St-Léger, Vaiges, St-Pierre-sur-Erve, St-Thomas-de-Courceriers)</p> <p>Diversité de participants :</p> <p style="text-align: center;">Typologie des participants aux réunions des GALOS (en nombre et %)</p> <div style="text-align: center;"> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Catégorie</th> <th>Nombre</th> <th>Pourcentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Paysan référent / CIAP</td> <td>26</td> <td>34 %</td> </tr> <tr> <td>Ressource Agriculteur</td> <td>15</td> <td>20 %</td> </tr> <tr> <td>Ressource non agriculteur</td> <td>14</td> <td>18 %</td> </tr> <tr> <td>Partenaire</td> <td>12</td> <td>16 %</td> </tr> <tr> <td>Elu/technicien Territoire</td> <td>9</td> <td>12 %</td> </tr> </tbody> </table> </div> <p>46 % des participants n'étaient donc pas des agriculteurs, montrant que l'installation de personnes pour nourrir un territoire dépasse la sphère des producteurs.</p>	Catégorie	Nombre	Pourcentage	Paysan référent / CIAP	26	34 %	Ressource Agriculteur	15	20 %	Ressource non agriculteur	14	18 %	Partenaire	12	16 %	Elu/technicien Territoire	9	12 %
Catégorie	Nombre	Pourcentage																	
Paysan référent / CIAP	26	34 %																	
Ressource Agriculteur	15	20 %																	
Ressource non agriculteur	14	18 %																	
Partenaire	12	16 %																	
Elu/technicien Territoire	9	12 %																	

<p>CRITERE (s) D'EVALUATION D'IMPACT</p>	<p><i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Visibilité du réseau TACTS, des structures d'accompagnement agricole auprès du public cible - Avoir une connaissance des porteurs de projet sur les Coëvrans - Faire plus d'interconnaissance entre porteurs de projet - futurs cédants - Accompagner les porteurs de projet dans leur projet - Installation pérenne des porteurs de projet grâce à un sentiment d'appartenance au territoire, réseaux, attractivité du territoire
<p>DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET</p>	<p>Le projet ACT'FIT pourrait se développer à l'issue du parcours immersif agricoles ALTERFIXE qui se lance en septembre 2024 et jusqu'en juillet 2025.</p> <p>Projet ACT'FIT salué par les structures SOL, Terre de Liens, la FADEAR, le Réseau CIVAM, le RENETA, le Réseau des CREFAD et RELIER qui portent ensemble le projet TERREAU II, co-financé par le fonds CASDAR. Le projet ACT'FIT sera ainsi présenté lors du Séminaire TERREAU II, le 18 juin à PARIS : "Pour installer plus, coopérons mieux - Questions pratiques et questions politiques" afin d'échanger collectivement sur nos actions respectives".</p>

Figure 1: Commune de résidence/d'emploi des participants aux 8 réunions des GALO



Légende : **bénéficiaire** ; **citoyen** ; **élu.e** ; **paysan référent / CIAP** ; **agriculteur.ice** ; **structure accompagnement ou collectivité**



TERRITOIRE PILOTE POUR LA TRANSMISSION-INSTALLATION

Axe 1 : Produire localement et durablement de manière résiliente, en préservant la qualité de vie

Finalité 1 : Encourager l'installation et la transmission des exploitations

Porteur(s) : Département, Chambre d'Agriculture, Communauté de communes des Coëvrons

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINÉ**

OBJECTIF(S)	<ul style="list-style-type: none"> - Encourager l'installation et la transmission des fermes sur le territoire des Coëvrons - Valoriser les filières
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p style="text-align: center;"><u>Plan d'action du projet pilote :</u></p> <p>Action 1 : Contact ciblé des agriculteur.rice.s de 57 ans et plus, sans successeur</p> <p><u>Objectif</u> : le nombre de rendez-vous Point Accueil Transmission sur le territoire en reprenant contact, en priorité, avec les agriculteurs</p> <p>Action 2 : Tour de tables des partenaires</p> <p><u>Objectif</u> : réunir, sur une exploitation à transmettre, l'ensemble des partenaires avec lesquels travaille l'agriculteur afin de : rassurer le cédant sur la reprenabilité de son exploitation, le préparer à réaliser des actions dans ce sens : tutorat, prise de parts, foncier... ; définir des conditions de reprise favorables pour une installation ; démultiplier les opportunités de trouver un repreneur en mobilisant tout un réseau.</p> <p>Action 3 : Renforcer la diffusion des offres d'exploitations</p> <p><u>Objectif</u> : proposer à 4 exploitants en phase de transmission de bénéficier de vidéos pour promouvoir leur expérience et leur exploitation.</p> <p>Action 4 : capter les porteurs de projet sur les Coëvrons</p> <p><u>Objectif</u> : proposer un accompagnement adapté aux porteurs de projet et organiser des actions de promotion du territoire et de son agriculture dans d'autres régions.</p> <p>Action 5 : GAEC à l'Essai - Donner envie de s'installer en société</p> <p><u>Objectif</u> : expérimenter le dispositif « Gaec à l'essai » ; Communiquer sur des installations sociétaires réussies afin d'en présenter les avantages; Travailler avec le lycée d'Orion (centre de formation agricole présent dans les Coëvrons) pour développer les stages d'étudiants</p> <p>Action 6 : Groupe de travail "Agir pour l'installation en viande bovine" sur les Coëvrons</p> <p><u>Objectif</u> : créer et animer un groupe de travail réunissant les acteurs de la filière bovins viande. L'objectif est de les réunir pour échanger sur les opportunités, menaces, forces et faiblesses de l'élevage bovin des Coëvrons.</p> <p>Action 7 : Soirée "Transmission-Installation"</p> <p><u>Objectif</u> : Organisation, sur le territoire des Coëvrons, d'un temps fort agricole, sur le thème « Transmission-installation », à destination des futurs cédants et des porteurs de projet.</p>

CIBLE (s)	Porteurs de projet ; Agriculteurs et agricultrices des Coëvrons ; Personnes en BPREA qui n'ont pas de structures agricoles pour s'installer; Personnes en reconversion professionnelle via les structures d'accompagnement à la reconversion professionnelle ; PME actives dans le secteur agricole (production primaire, transformation et/ou commercialisation)
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR (s)	Département, Chambre d'Agriculture, Communauté de communes des Coëvrons
PARTENAIRES À ASSOCIER	
MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	Humains : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE REALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)
CRITÈRE (s) DE RÉALISATION	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i></p> <p><i>- <u>Action 1 : Contact ciblé des agriculteurs de 57 ans et +</u></i></p> <p><i>A ce jour 188/218 appels ont été passés.</i></p> <p><i>65% sont concernés par la transmission dont 25% n'ont pas encore engagé de démarche.</i></p> <p><i>Forte augmentation du nombre de point accueil transmission (38 en 2022 et 2023) contre 6 en 2021</i></p> <p><i>Très bon accueil de la démarche par les agriculteurs. A permis de créer du lien avec les cédants.</i></p> <p><i>- <u>Action 2 : Tour de table des partenaires</u></i></p> <p><i>5 tables rondes organisées avec plusieurs partenaires</i></p> <p><i>- <u>Action 3 : Renforcer la diffusion des offres d'exploitations</u></i></p> <p><i>3 vidéos d'exploitations à céder réalisées. Diffusion sur Youtube et les réseaux sociaux. 15 000 vues au total.</i></p> <p><i>Parmi les 3 exploitations : 2 sont en cours d'installation et la 3^{ème} est en cours d'étude de faisabilité</i></p> <p><i>- <u>Action 4 : Capter les porteurs de projet sur les Coëvrons</u></i></p> <p><i>Contact de 37 personnes passées dans les années précédentes au Point Accueil Installation dont nous n'avons pas connaissance d'une installation. Très bon accueil de la démarche par les agriculteurs. Permet de faire un point sur ceux qui ont toujours le projet de s'installer.</i></p>

<p>CRITÈRE (s) DE RÉALISATION (suite)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Action 5 : Donner envie de s'installer en société</u> <p>Intervention d'un conseiller transmission en BPREA Orion. Article de presse. 2 SPAR RH réalisés sur le territoire, uniquement sur GAEC familiaux.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Action 6 : Groupe de travail « Agir pour l'installation en viande Bovine » sur les Coëvrons</u> <p>3 soirées, réunissant 4 collègues d'acteurs (acteurs filières, organisme technique d'accompagnement, EPCI et producteurs). 30 participants en moyenne par soirée pour réfléchir ensemble sur l'élevage bovin sur le territoire dans les années à venir. Soirée de restitution le 27 juin prochain.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Action 7 : Soirée « transmission-Installation »</u> <p>Soirée spectacle, 196 agriculteurs entre 50 et 62 ans présents pour parler de la transmission.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taux de participation des acteurs du PAT : non mesuré - participation des acteurs PAT en lien avec le monde agricole : porteurs de projet, cédants, agriculteur.rice.s en activité, GMS, élu.e.s, structures d'accompagnement agricole, etc;
<p>CRITERE (s) D'EVALUATION D'IMPACT</p>	<p>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'augmentation du nombre de point accueil transmission sur le territoire - Avoir une connaissance des exploitations à transmettre sur les Coëvrons - Sensibiliser les futurs cédants à l'anticipation des démarches « transmission » - Nombre de vidéo de fermes à céder réalisés - Avoir une connaissance des porteurs de projet sur les Coëvrons - Nombre de réunions du groupe de travail viande bovine - Nombre de personnes présentes à la soirée transmission-installation
<p>DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET</p>	



FORUM DE L'INSTALLATION ET DE LA TRANSMISSION AGRICOLE

Axe 1 : Produire localement et durablement de manière résiliente, en préservant la qualité de vie

Finalité 1 : Encourager l'installation et la transmission des exploitations

Porteur : Communauté de communes des Coëvrons

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINÉ**

OBJECTIF(s)	<ul style="list-style-type: none"> - Anticiper la transmission des fermes sur le territoire - Créer du lien entre les porteurs de projet et les futurs cédants - Faire connaître les structures d'accompagnement
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>Organisation d'une soirée de rencontres et d'échanges avec des témoignages concrets, des temps de questions-réponses et d'échanges libres.</p> <p>Au programme :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 17h30 - Accueil • 18 h – Conférence, notamment à destination des élus, de Bertrand Coly, ancien membre du conseil national économique social et environnemental (CESE), qui présentera son rapport : «Entre transmettre et s'installer, l'avenir de l'agriculture !» • 19h - Buffet pour poursuivre les échanges et rencontrer les structures qui peuvent répondre à vos besoins. • 20h30 - Témoignages de cédants et de nouveaux installés, donnant à voir des exemples concrets de transmissions réussies. <p>Le Forum a accueilli une soixantaine de personnes, dont la moitié étant clairement identifiée comme cédant.e.s ou porteur.se.s de projet.</p>
CIBLE (s)	<p>Agriculteurs et agricultrices (de + 57 ans)</p> <p>Porteurs de projets</p>
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR (s)	Communauté de communes des Coëvrons
PARTENAIRES À ASSOCIER	<p>CIVAM BIO 53</p> <p>Réseau TACTS Mayenne</p>
MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	<p>Humains : Faibles // Moyens // Forts</p> <p>Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts</p>
DELAIS DE REALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)

<p>CRITÈRE (s) DE RÉALISATION</p>	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de prises de contacts avec les structures : 8 stands ayant discuté de manière approfondie avec env. 4 personnes = 32 - Nombre de participants : 75 (ils ont été comptabilisés avec précision durant la table ronde) - Diversité de participants : quasiment que des agriculteurs et leurs conjoint.es. 80% cédants environ, 20% actifs environ en recherche de nouveaux associés dont personnes en démarche d'installation.
<p>CRITERE (s) D'EVALUATION D'IMPACT</p>	<p><i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Avoir une connaissance des porteurs de projet sur les Coëvrons ● Avoir une anticipation de la transmission des futurs cédants ● Faire plus d'interconnaissance entre porteurs de projet - futurs cédants ● Accompagner les porteurs de projet et futurs cédants dans leur projet
<p>DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET</p>	<p>Mise en place du projet ACT'FIT 2022-2023</p>



PROMOTION DES PRODUCTRICES ET PRODUCTEURS DES COEVRONS AUPRES DU GRAND PUBLIC

**Axe 1 : Produire localement et durablement
de manière résiliente, en préservant la qualité de vie**

Finalité 1 : Encourager l'installation et la transmission des exploitations

Porteur : Communauté de communes des Coëvrans

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINÉ**

OBJECTIF(s)	<ul style="list-style-type: none"> - Faire connaître l'offre alimentaire du territoire - Développer les circuits courts / l'économie locale - Encourager à se nourrir localement
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>Plusieurs actions ont été menées pour promouvoir les producteurs et productrices du territoire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une carte alimentaire interactive sur le site internet des Coëvrans <p>Cette carte recense l'ensemble des fermes des Coëvrans en vente directe ou circuit court. Il y est indiqué les noms des agriculteurs et agricultrices, les produits proposés, les horaires et lieux de distribution, une description sur le mode de production, etc. Toute personne souhaitant être visible sur cette carte peut renseigner ces informations grâce au questionnaire.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un guide des productrices et producteurs en Mayenne - CIVAM Bio 53 <p>La Communauté de communes des Coëvrans a contribué à l'édition d'un guide en version papier et numérique créé par le CIVAM Bio 53 qui recense près de 120 producteur.rice.s et artisan.ne.s bio ainsi que de nombreux lieux de vente. Il est diffusé dans les offices du tourisme des Coëvrans et lors des événements de la collectivité.</p> <ul style="list-style-type: none"> > <i>Guide des produits bio Mayennais 2022-2023</i> > <i>Guide des produits bio Mayennais 2024-2025</i> <ul style="list-style-type: none"> - Une série vidéo « Cultivons nos savoir-faire dans les Coëvrans » <p>Dans le cadre de la 1^{ère} édition du marché du terroir lors du Festival de la Viande, la collectivité a sollicité la société de production Prisma Laval pour faire découvrir une diversité de producteur.rice.s locaux en circuit-court à travers une série de 4 vidéos qui mettent en avant les savoir-faire, la diversité agricole du territoire et des modes de productions durables. Elles mettent en valeur 4 types de production : maraîchage, élevage, lait, produits transformés (bière, pain, confiture, tisane).</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=560h82ovkdg&list=PLpZ_fTHp78o5SIOfaTP3Z4s4LQLodX22Y</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un point de dépôt des paniers de légumes bio et locaux à Evron <p>Tous les mardis, la ferme d'Avril livre les paniers de légumes bio et locaux commandés par les agents de la collectivité à l'espace Coëvrans et à la mairie. La ferme "Pousse qui peut" livre également des paniers le vendredi. Ce service est ouvert au grand public depuis avril 2024.</p>
CIBLE (s)	Grand public

PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR (s)	Communauté de communes des Coëvrons
PARTENAIRES À ASSOCIER	Producteurs et productrices du territoire Service Tourisme,
MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	Humains : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE REALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)
CRITÈRE (s) DE RÉALISATION	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de vues des supports de communication : > Carte alimentaire interactive : mise en ligne mi-juin - pas de résultats du nombre de visites en ligne > Difficile à mesurer pour les autres supports de communication - Indicateurs de fonctionnement (ex. bug techniques) : RAS - Réalisation des mises à jour du Guide des producteurs : diffusion du guide des produits bio Mayennais 2024-2025 au sein des Offices de Tourisme et événements des Coëvrons - Exhaustivité du Guide : guide 2024-2025, enrichissement de l'annuaire (+ d'une vingtaine de contacts en plus) - Nombre et type des points de diffusion du Guide : guide 2024-2025 : augmentation du nombre d'exemplaires qui passe de 6 000 à 10 000 afin d'agrandir le champs de diffusion de ce guide jusqu'en 2025 + points de diffusion : OT, Espace Coëvrons, Trait d'Union et lors des événements 3C - Série de vidéos - nombres de vues, nombre d'événements où la vidéo a été diffusée (nombre d'utilisateurs/visiteurs uniques) (ex. utilisation des panneaux lumineux) : Nombre de vues de la série Vidéo : 490, diffusion de la série vidéos lors du marché du terroir/festival de la viande et sur les réseaux sociaux en 2022 <p style="text-align: center;">Utilisation vidéos lors du marché du terroir septembre 2024, lors de la soirée des Coëvrons et fête du bien et mieux manger en octobre 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de personnes touchées et leur profils : non mesuré - grand public

<p>CRITERE (s) D'EVALUATION D'IMPACT /</p>	<p><i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Visibilité des producteurs et productrices des Coëvrons auprès du grand public et touristes - Développement de la vente directe et sur les points de vente - Développement du marché des producteur.rice.s vendredi soir à Evron - Plus de lien entre consommateur.rice.s et producteur.rice.s
<p>DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET</p>	



PROJET PRESENCE - IMPROVE ECOSYSTEMIC SERVICES OF BOVINE LIVESTOCK IN TERRITORIES

Axe 1 : Produire localement et durablement de manière résiliente, en préservant la qualité de vie

Finalité 2 : Développer des filières agricoles durables et variées, adaptées aux enjeux du changement climatique

Porteurs : Communauté de communes des Coëvrons, Communauté d'agglomération de La Roche sur Yon, Pôle d'équilibre territorial et rural de la Vallée du Loir, UMR BIOEPAR (INRAE Oniris), UMR BAGAP (INRAE Institut Agro Rennes ESA Angers), Laboratoire GeF (CNAM), USC LARESS (ESA Angers INRAE) USC URSE (ESA Angers INRAE)

► **Etat d'avancement en mars 2024 :** EN COURS

OBJECTIF(s)	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les services rendus par l'élevage bovin contribuera à la réflexion collective sur son avenir - Pour ce faire, notre étude vise à voir comment les acteurs des filières bovines viande et lait perçoivent les différents services associés à l'élevage bovin et les valorisent à travers leurs produits
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>PRESENCE est un projet faisant partie du programme de recherche national TETRAE Transition en Territoires de l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement), cofinancé par l'INRAE et les régions partenaires.</p> <p>Le projet PRESENCE vise à construire une vision partagée de l'élevage bovin en région Pays de la Loire, à trois échelles d'étude régionale, territoriale et à l'échelle des exploitations agricoles. L'étude présentée ici s'inscrit dans le volet territorial et a bénéficié de la collaboration et de l'implication d'élèves ingénieurs dans le cadre du Domaine d'Approfondissement Lait viande de l'Ecole Supérieure des Agricultures (Angers Encadrée par Annie Sigwalt et Yannick Lautrou).</p>
CIBLE (s)	Acteurs des filières bovines viande et lait
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR (s)	<p>Territoires d'étude :</p> <ul style="list-style-type: none"> Communauté de communes des Coëvrons Communauté d'agglomération de La Roche sur Yon Pôle d'équilibre territorial et rural de la Vallée du Loir <p>Référents du projet :</p> <ul style="list-style-type: none"> Référent recherche : Florence Beaugrand, UMR BIOEPAR Référent acteur : Janick Huet, Chambre d'agriculture Pays de Loire <p>Unités de recherche :</p> <ul style="list-style-type: none"> UMR BIOEPAR (INRAE Oniris), UMR BAGAP (INRAE Institut Agro Rennes ESA Angers), Laboratoire GeF (CNAM), USC LARESS (ESA Angers INRAE) USC URSE (ESA Angers INRAE)

PARTENAIRES À ASSOCIER	Chambre d'agriculture des Pays de la Loire Interbev Pays de la Loire CILOuest Institut de l'élevage (IDELE) Laboratoire d'innovation territorial Ouest territoires d'élevage (LIT Ouesterel) Terre des sciences
MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	Humains : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE REALISATION	Temps (cocher) : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)
CRITÈRE (s) DE RÉALISATION	<i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i> - Rapport final du projet réalisé et diffusé - Mise en oeuvre du rapport - prendre en compte les services rendus par les éleveurs
CRITERE (s) D'EVALUATION D'IMPACT /	<i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i>
DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET	



CARTE ALIMENTAIRE INTERACTIVE

Axe 1 : Produire localement et durablement de manière résiliente, en préservant la qualité de vie

Finalité 4 : Mettre en valeur le patrimoine agricole local auprès des Coëvronnais et des visiteurs

Porteur : Communauté de communes des Coëvrons

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINE**

OBJECTIF(s)	<ul style="list-style-type: none"> - Communiquer sur l'offre alimentaire du territoire - Faciliter les échanges entre les producteurs et les agents de la restauration collective
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>Mise en ligne d'une carte alimentaire interactive sur le site des Coëvrons et celui de l'Office du Tourisme. Tous les producteurs et productrices des Coëvrons en circuit-court y seront indiqués.</p> <p>+ Accès à un questionnaire en ligne pour ajouter les producteurs et productrices non renseignés sur la carte</p>
CIBLE (s)	Grand public
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR (s)	Communauté de communes des Coëvrons
PARTENAIRES À ASSOCIER	Producteurs et productrices du territoire Offices de tourisme
MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	Humains : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE RÉALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)
CRITÈRE (s) DE RÉALISATION	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de supports de diffusion : site internet de la Communauté de communes des Coëvrons et de l'office du tourisme - Nombre de connexions uniques de consultation de la carte : à mesurer à 6 mois, 1 an après la diffusion - Nombre d'acteurs référencés / niveau d'exhaustivité : 33 producteurs et productrices - Qualité du fonctionnement de la carte (pas de bugs techniques) : RAS - Nombre de consultations par 'Fiche producteur' : à mesurer à 6 mois, 1 an après la diffusion - Nombre de clics sur le lien menant vers le site web du producteur figurant sur la Fiche producteurs : à mesurer à 6 mois, 1 an après la diffusion

<p>CRITERE (s) D'EVALUATION D'IMPACT</p>	<p><i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre d'utilisation par mois - Amendement de la carte au fil des années (augmentation du nombre de producteur.rice.s recensé.e.s, qualité de fonctionnement, visuel, etc.)
<p>DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET</p>	



FICHE DE POSTE TECHNICIEN.NE "BOCAGE "

Axe 1 : Produire localement et durablement de manière résiliente, en préservant la qualité de vie

Finalité 5 : Préserver et valoriser le bocage mayennais

Porteur : Communauté de communes des Coëvrons

► Etat d'avancement en mars 2024 : **EN COURS**

OBJECTIF(s)	Préservation, la restauration et la valorisation du patrimoine bocager des Coëvrons
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>La Communauté de communes des Coëvrons (29 communes, 27 000 habitants), située entre Laval et Le Mans, finalise son plan d'actions Bocage (PAB) 2024-2030, qui comprend un ensemble de dispositifs visant la préservation, la restauration et la valorisation de son patrimoine bocager. Conçu comme un plan de gestion d'espace naturel, le PAB des Coëvrons se décline en objectifs de long terme et opérationnels, eux-mêmes déclinés en action.</p> <p>Pour assurer la mise en œuvre de ce plan d'actions, la Communauté de communes recrute un(e) technicien(ne) «Bocage»</p> <p>Au sein de la direction générale adjointe à l'aménagement et au développement territorial, vous aurez pour mission de piloter, de mettre en œuvre, de suivre et d'évaluer les actions mises en œuvre dans le cadre de la première période du plan d'actions bocage (2024-2026).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assurer la coordination générale du plan d'actions, ainsi que des suivis administratif et financiers des actions. - La co-construction de programmes, appuyé(e) par la mise en place de partenariats avec les acteurs locaux et les financeurs, en faveur de la haie et du bocage : Paiement pour Services Environnementaux (PSE), programme d'appel à manifestation d'intérêt pour la plantation de haies, développement de projets « Bocage » jeunes agriculteurs, construction de programmes de formation et de sensibilisation (agriculteurs, élus, citoyens) et d'en assurer ponctuellement l'animation, ... - Créer et animer un guichet unique des demandes bocage du territoire, dont une coordination concertée avec les syndicats de bassin versant, la Régie des Eaux des Coëvrons et la / les structure(s) animatrice(s) des sites Natura 2000 « Bocage de Montsûrs à la forêt de Sillé-le-Guillaume » et « Vallée de l'Erve en aval de Saint-Pierre-sur-Erve ». L'objectif est de ne pas doubler les actions et d'afficher une clarté des rôles de chacun auprès des bénéficiaires de ce service. - Mobiliser et rencontrer les propriétaires de haies, les sensibiliser aux enjeux qui entourent les haies et le bocage, les accompagner sur la définition et le montage des projets ponctuels de valorisation des haies ou d'amélioration du bocage. - Lien en interne des thématiques bocages avec les autres politiques territoriales (PCAET, PAT, PLUi, tourisme, biodiversité, stratégie « Eau », ...) - Veille réglementaire, accompagnement et suivi des projets d'évolution du bocage, gestion du système d'informations géographiques (SIG). - Veille des appels d'offres et des AMI environnement et gestion du bocage, ainsi qu'une veille des projets développés par les associations, SCIC, CUMA, Chambre d'Agriculture.

CIBLE (s)	Agriculteur.rice.s Communes
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR (s)	Communauté de communes des Coëvrons
PARTENAIRES À ASSOCIER	Régie des eaux
MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	Humains : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE REALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)
CRITÈRE (s) DE RÉALISATION	<i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i> - Diffusion de la fiche de poste réalisée, le 19 février 2024 - Recrutement d'un agent effectué, prise de poste septembre 2024
CRITERE (s) D'EVALUATION D'IMPACT	<i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i> -Opérations et projets mises en place - Nombre linéaires de haies bocagères entretenues et préservées
DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET	



FICHE DE POSTE TECHNICIEN.NE "BOCAGE "

Axe 1 : Produire localement et durablement de manière résiliente, en préservant la qualité de vie

Finalité 5 : Préserver et valoriser le bocage mayennais

Porteur : Communauté de communes des Coëvrons

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINÉ**

OBJECTIF(s)	Préservation, la restauration et la valorisation du patrimoine bocager des Coëvrons
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>La Communauté de communes des Coëvrons (29 communes, 27 000 habitants), située entre Laval et Le Mans, finalise son plan d'actions Bocage (PAB) 2024-2030, qui comprend un ensemble de dispositifs visant la préservation, la restauration et la valorisation de son patrimoine bocager. Conçu comme un plan de gestion d'espace naturel, le PAB des Coëvrons se décline en objectifs de long terme et opérationnels, eux-mêmes déclinés en action.</p> <p>Pour assurer la mise en œuvre de ce plan d'actions, la Communauté de communes recrute un(e) technicien(ne) «Bocage»</p> <p>Au sein de la direction générale adjointe à l'aménagement et au développement territorial, vous aurez pour mission de piloter, de mettre en œuvre, de suivre et d'évaluer les actions mises en œuvre dans le cadre de la première période du plan d'actions bocage (2024-2026).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assurer la coordination générale du plan d'actions, ainsi que des suivis administratif et financiers des actions. - La co-construction de programmes, appuyé(e) par la mise en place de partenariats avec les acteurs locaux et les financeurs, en faveur de la haie et du bocage : Paiement pour Services Environnementaux (PSE), programme d'appel à manifestation d'intérêt pour la plantation de haies, développement de projets « Bocage » jeunes agriculteurs, construction de programmes de formation et de sensibilisation (agriculteurs, élus, citoyens) et d'en assurer ponctuellement l'animation, ... - Créer et animer un guichet unique des demandes bocage du territoire, dont une coordination concertée avec les syndicats de bassin versant, la Régie des Eaux des Coëvrons et la / les structure(s) animatrice(s) des sites Natura 2000 « Bocage de Montsûrs à la forêt de Sillé-le-Guillaume » et « Vallée de l'Erve en aval de Saint-Pierre-sur-Erve ». L'objectif est de ne pas doubler les actions et d'afficher une clarté des rôles de chacun auprès des bénéficiaires de ce service. - Mobiliser et rencontrer les propriétaires de haies, les sensibiliser aux enjeux qui entourent les haies et le bocage, les accompagner sur la définition et le montage des projets ponctuels de valorisation des haies ou d'amélioration du bocage. - Lien en interne des thématiques bocages avec les autres politiques territoriales (PCAET, PAT, PLUi, tourisme, biodiversité, stratégie « Eau », ...) - Veille réglementaire, accompagnement et suivi des projets d'évolution du bocage, gestion du système d'informations géographiques (SIG). - Veille des appels d'offres et des AMI environnement et gestion du bocage, ainsi qu'une veille des projets développés par les associations, SCIC, CUMA, Chambre d'Agriculture.

CIBLE (s)	Agriculteur.rice.s Communes
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR (s)	Communauté de communes des Coëvrons
PARTENAIRES À ASSOCIER	Régie des eaux
MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	Humains : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE REALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)
CRITÈRE (s) DE RÉALISATION	<i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i> - Diffusion de la fiche de poste réalisée, le 19 février 2024 - Recrutement d'un agent effectué, prise de poste septembre 2024
CRITERE (s) D'ÉVALUATION D'IMPACT	<i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i> - Opérations et projets mises en place - Nombre linéaires de haies bocagères entretenues et préservées
DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET	



LOI EGALIM ET RESTAURATION COLLECTIVE

Axe 2 : Rendre accessible à tous les produits locaux de qualité

Finalité 6 : Encourager et valoriser une restauration sociale durable

Porteurs : Communauté de communes des Coëvrons

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINÉ**

OBJECTIF(s)	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation de la loi Egalim + focus sur les labels - Partager un outil d'aide au calcul de la loi EGALim - Développer un réseau des agents de la restauration collective
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>La loi EGALim demande à la restauration collective d'atteindre un approvisionnement à hauteur de 50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits en agriculture biologique. Les établissements n'ont pas toujours connaissance de leur taux d'approvisionnement et ne savent donc pas se situer par rapport à cette obligation. Réseau local et CIVAM Bio proposaient un temps d'accompagnement, avec un outil spécifique, pour aider les responsables de cuisine dans cette approche.</p> <p>+ Rappel des consignes de la loi Egalim lors de différents événements en lien avec la restauration collective : semaines de pesées lors du diagnostic sur le gaspillage alimentaire au sein des établissements volontaires, tables rondes « Alimentation durable en restauration collective », visite de fermes, formation marchés publics, etc.</p>
CIBLE(s)	Agents de la restauration collective
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre (cocher) : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR	Communauté de communes des Coëvrons
PARTENAIRES À ASSOCIER	Réseau local 53 CIVAM Bio
MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	Humains : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE RÉALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)
CRITERE (s) DE RÉALISATION	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de participant.e.s : 9 (cf.feuille d'émargement) - Pas d'évaluation de satisfaction sur cette rencontre mais évaluation globale réalisée en 2024 à N+2
CRITERE (s) D'ÉVALUATION D'IMPACT	<p><i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis à pour un bilan à la fin de l'action).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect de la loi Egalim par les équipes de restauration
DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET	



FORMATION SUR LES MARCHES PUBLICS EN MATIERE DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Axe 2 : Rendre accessible à tous les produits locaux de qualité

Finalité 6 : Encourager et valoriser une restauration sociale durable

Porteurs : Communauté de communes des Coëvrons

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINÉ**

OBJECTIF(s)	- Savoir comment cadrer au mieux les procédures d'achat, tout en facilitant un approvisionnement local et bio pour les collectivités et leur restauration collective.
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p><u>Date et lieu</u> : Mardi 28 novembre 2023 à Saint-Christophe-du-Luat de 10h à 17h</p> <p>Une journée introductive pour passer en revue le cadrage juridique de la commande publique et des achats de denrées alimentaires pour la restauration collective. Sera également abordée la manière d'encourager la réponse des fournisseurs locaux et bio. En fonction du type de cuisine concerné (cuisines centrales, gestion directe ou concédée, volumes de repas quotidiens, etc.), le contenu de cette journée sera adapté aux besoins et attentes des participant-es.</p> <p>Intervention de David Lorgeoux, Chargé de mission Restauration collective Groupement des agriculteurs biologiques de Loire-Atlantique (GAB44) Le GAB44 accompagne de longue date une diversité de collectivités et de restaurations collectives. Nous bénéficierons de ce retour d'expériences concrètes (aide à la rédaction des marchés, retour en gestion directe, suivi des marchés en gestion concédée, etc.).</p> <p>Voir : https://www.gab44.org/collectivites/restoco-bio/exemples-de-projets-44/</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les grands points abordés pendant cette journée (après les rappels EGAlim) : Définition des marchés publics et les 3 grands principes de la commande publique ; seuils financiers de passation de marchés publics de restauration scolaire - Les 3 procédures de marché public existant selon la durée totale et le montant total de votre marché : marchés de gré à gré < 40.000 euros HT ; marchés à procédures adaptées – MAPA ; appel d'offres formalisés – AOF. - Les documents composant un marché public de fournitures de denrées alimentaires et comment les préparer. - La méthode pour mettre en place un marché public (diapo 32 et suivantes). - Comment favoriser les approvisionnements bio locaux dans le cadre d'un marché public (diapo 44 et suivantes).

DESCRIPTION DE L'ACTION (suite)	<p><u>A retenir notamment :</u></p> <p>- Identifier vos besoins pour chaque type de denrées puis segmenter ce besoin par familles homogènes de denrées, en s'appuyant sur les nomenclatures de familles existantes.</p> <p>- La réglementation des marchés publics permet une certaine souplesse pour favoriser la qualité des denrées (possibilité de faire référence à des labels techniques précis à condition d'ajouter la mention « ou équivalent » comme par exemple « produits issus de l'agriculture biologique AB ou équivalent » ; possibilité de fixer des critères de notation précis.</p> <p>>> Pour cela : il faut mettre en place une méthodologie (on y a travaillé pendant cette journée) ; connaître l'offre (sourcing conseillé en amont de la préparation de votre marché pour identifier les fournisseurs potentiels en produits bio locaux et quelles sont leurs intérêts et contraintes) ; proposer des marchés adaptés pour permettre à des producteurs locaux d'y répondre plus facilement (produits ciblés, critères de notation, ne pas proposer des lignes de produits bio et conventionnels mais créer des lots adaptés type « pommes biologiques en circuit court », etc.) ; être très clair dans ses attentes (fixation des critères et des attendus dans le cahier des charges en fonction de cela).</p>
CIBLE(s)	Responsables de cuisine, agent-es en charge des marchés et élu-es intéressés pour faire le point sur la formalisation juridique de leurs procédures d'achats de denrées. Au total : 6 participants
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre (cocher) : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR	Communauté de communes des Coëvrons
PARTENAIRES À ASSOCIER	CIVAM Bio et GAB44
MOYENS NÉCESSAIRES À LA REALISATION	Humains (cocher) : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget (cocher) : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE REALISATION	Temps (cocher) : Court (6-12 mois) // Moyen (1- 2 ans) // Long (plus de 2 ans)
CRITERE (s) DE REALISATION	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de participants : 6 (cf.feuille émargement) - Niveau de satisfaction des participants : pas d'évaluation de satisfaction de réaliser - Evaluer la faisabilité par rapport aux structures : À prévoir dans la démarche Planification
CRITERE (s) D'EVALUATION D'IMPACT	<p><i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Rédaction d'un projet restauration
DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET	



FORMATION CUISINE A DESTINATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Axe 2 : Rendre accessible à tous les produits locaux de qualité

Finalité 6 : Encourager et valoriser une restauration sociale durable

Porteurs : Communauté de communes des Coëvrons

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINÉ**

OBJECTIF(s)	<ul style="list-style-type: none"> - Mieux comprendre le comportement alimentaire des convives et préparer l'introduction avec succès d'aliments locaux, de saison et bio dans les menus du restaurant scolaire, en remportant l'adhésion des enfants. - Faire évoluer les pratiques de cuisine traditionnelle dans le cadre de la restauration collective pour mieux valoriser des produits labélisés et locaux, tout en maîtrisant le budget lors de l'introduction de ces produits de qualité et bio, etc. - Approfondir la maîtrise des techniques dédiées à une transformation optimale des produits bio, locaux et de saison dans un contexte de diversification des sources de protéines
DESCRIPTION DE L'ACTION	<ul style="list-style-type: none"> - Formation technique n°1 « Réussir l'introduction des produits labélisés issus des circuits courts en restauration collective » : Intervenant : Thierry MARION, formateur en cuisine évolutive et membre du mouvement des « cuisines nourricières » (MCN) Mardi 17 mai de 17h à 21h (Introduction avec le formateur puis soirée-débat) Mercredi 18 mai de 7h30 à 16h (Théorie et pratique en cuisine, repas pris en charge) à Hambers Nombre d'inscriptions : 10/12 Nombre d'inscrits présents : 8/10 - Formation technique n°2 « Réussir l'introduction des protéines végétales en restauration collective » : Intervenant : Gilles DAVEAU, formateur-conseil en cuisine alternative depuis 1987 et membre du mouvement des « cuisines nourricières » (MCN) Mardi 7 juin de 17h à 21h (Introduction avec le formateur puis soirée-débat) Mercredi 8 juin de 7h30 à 16h (Théorie et pratique en cuisine, repas pris en charge) à Bais Nombre d'inscriptions : 11/12 Nombre d'inscrits présents : 10/11 - Formation technique n°3 « Comment réussir l'accompagnement de l'introduction d'aliments bio, locaux, de saison dans les assiettes ? » Intervenante : Sophie ANAF, diététicienne et membre du réseau « Du Pain sur la Planche » Mercredi 1er juin de 9h à 17h (repas pris en charge) à Evron Nombre d'inscriptions : 13/13 Nombre d'inscrits présents : 11/13 > Réalisation d'un questionnaire de satisfaction
CIBLE(s)	<ul style="list-style-type: none"> - Chefs, seconds et cuisiniers - Grand public pour les soirées-débats

PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre (cocher) : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR	Communauté de communes des Coëvrons
PARTENAIRES À ASSOCIER	CIVAM Bio Mouvement des cuisines nourricières Du Pain sur la Planche
MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	Humains (cocher) : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget (cocher) : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE RÉALISATION	Temps (cocher) : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)
CRITERE (s) DE RÉALISATION	<i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de participants : 9-10 (cf.feuille émargement) - Évaluer la satisfaction des participants : très satisfaisant (cf. retours questionnaire cuisine nourricière) - Evaluer l'intérêt de la formation : évaluation globale réalisée en 2024 à N+2 - Mercredi 17 avril de 14h à 16h : réunion du groupe de travail des cuisiniers des Coëvrons, échanges, les besoins, les difficultés rencontrées, et la thématique des recettes aux protéines végétales et la loi Egalim.
CRITERE (s) D'ÉVALUATION D'IMPACT	<i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i> <ul style="list-style-type: none"> - Nouvelles recettes au menu - Augmentation de la part de produits bio.locaux - Augmentation de plats diversifiés en protéines végétales
DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET	<ul style="list-style-type: none"> - Lancement du programme Mon Restau Responsable auprès des établissements de restauration collective volontaire en septembre 2024. - Création du groupe d'échanges entre cuisiniers et agents de restauration, chargée de mission PAT animé par François Portier avec des temps de rencontre réguliers en 2024-2025.



TABLES RONDES SUR LES ENJEUX D'UNE ALIMENTATION DURABLE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Axe 2 : Rendre accessible à tous les produits locaux de qualité

Finalité 6 : Encourager et valoriser une restauration sociale durable

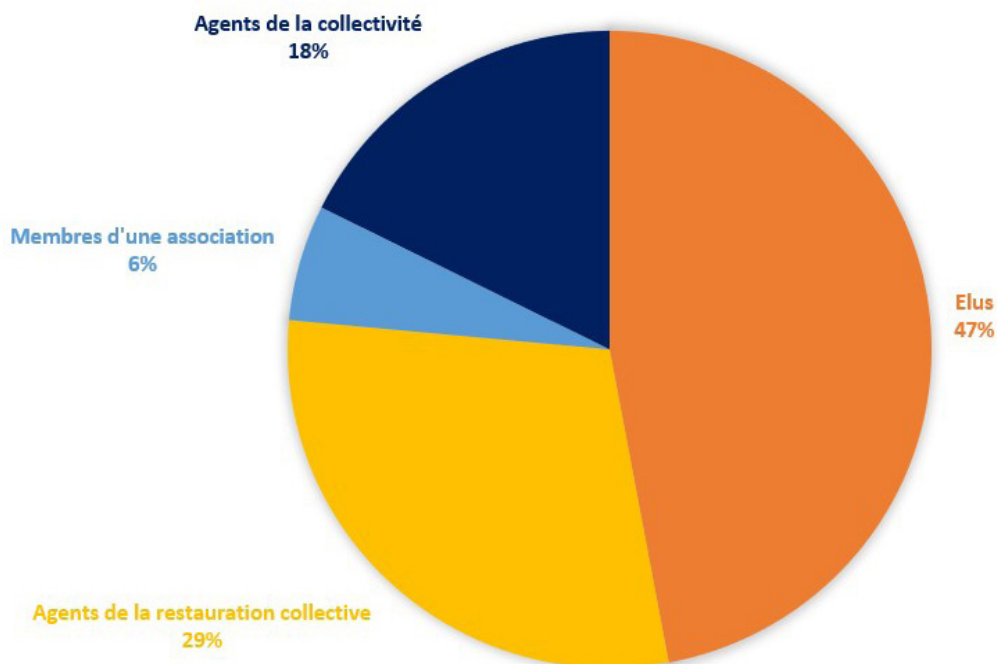
Porteurs : Communauté de communes des Coëvrons

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINÉ**

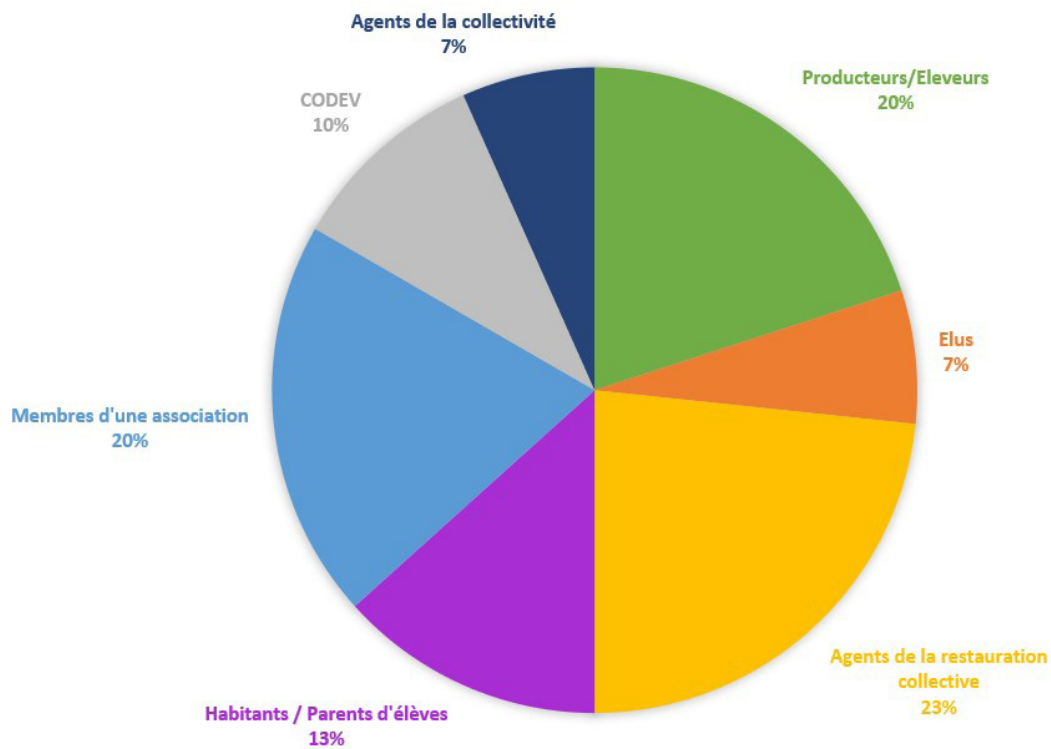
OBJECTIF(s)	<ul style="list-style-type: none"> - Interconnaissances entre plusieurs maillons de la restauration collective (producteurs et productrices locaux, élus, parents d'élèves, équipes enseignantes et de restauration collective, directions d'établissements scolaires et de santé, population, etc.) - Créer une dynamique entre agents de la restauration collective ; soulever les freins rencontrés (planification des besoins, manque de dialogue, implication des décideurs, etc.)
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>Une série de 3 tables rondes :</p> <p>1^{ère} table ronde : Les enjeux d'une alimentation durable en restauration collective.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comment avancer ensemble pour accroître la qualité des repas servis à nos enfants en scolarité, à nos aînés ainsi qu'aux patients des centres hospitaliers ? <p><u>Résultats :</u></p> <p>Lundi 9 mai de 18h à 21h au centre social d'Evron, le Trait d'Union</p> <p>Nombre de participants attendu : 15</p> <p>Nombre de participants atteint : 24</p> <p>Lancement d'une réflexion autour de la restauration collective. Une vingtaine d'acteurs mobilisés pour avancer ensemble sur l'amélioration de la qualité des repas servis aux enfants en scolarité, aux aînés ainsi qu'aux patients des centres hospitaliers du territoire. Parmi les pistes d'amélioration soulevées, citons la prévision des besoins et planification des commandes, développer les sources d'approvisionnement en produits de qualité, bio et locaux, la responsabilité collective, l'engagement politique ou encore le décloisonnement des acteurs.</p> <p>2^{ème} table ronde : S'engager dans une alimentation durable en restauration collective - Partage d'outils et de leviers d'action</p> <ul style="list-style-type: none"> - Partage d'expérience des élus et responsables de la restauration collective autour des chartes alimentaires des villes de Craon, Jublains et Mayenne. - Présentation de l'outil Cool Food Pro <p><u>Résultats :</u></p> <p>Mardi 22 novembre 2022, de 19h à 21h à Neau</p> <p>Nombre de participants atteint : 18</p>

CIBLE(s)	Producteurs et productrices locaux, élus, parents d'élèves, équipes enseignantes et de restauration collective, directions d'établissements scolaires et de santé, population, etc.
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre (cocher) : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR	Communauté de communes des Coëvrans
PARTENAIRES À ASSOCIER	CIVAM BIO + Intervenant.e.s
MOYENS NÉCESSAIRES À LA REALISATION	Humains (cocher) : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget (cocher) : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE REALISATION	Temps (cocher) : Court (6-12 mois) // Moyen (1- 2 ans) // Long (plus de 2 ans)
CRITERE (s) DE REALISATION	<i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i> - Nombre de participants : entre 16 et 25 personnes (cf.fiches émargement) - Diversité des acteurs présents : Cf. graphiques -> producteurs et productrices, élus, agents de la restauration collective, habitants et parents d'élèves, association CIVAM Bio, association Du Pain sur la Planche, Coordination Agriculture Biologique, Mouvement des cuisines nourricières, membres du Conseil de Développement et agents de la collectivité.
CRITERE (s) D'EVALUATION D'IMPACT	<i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i> - Meilleure appréhension des enjeux des un.e.s et des autres - Partenariats entre agriculteur.rice.s et responsables de cuisine/ collectivité - Volonté politique de respecter la loi Egalim / soutien d'une restauration plus diversifiée en protéines végétales et produits bio.locaux.
DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET	Lancement d'un accompagnement sur 3 ans (2023-2026) avec le CIVAM Bio pour structurer la logistique d'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et de qualité

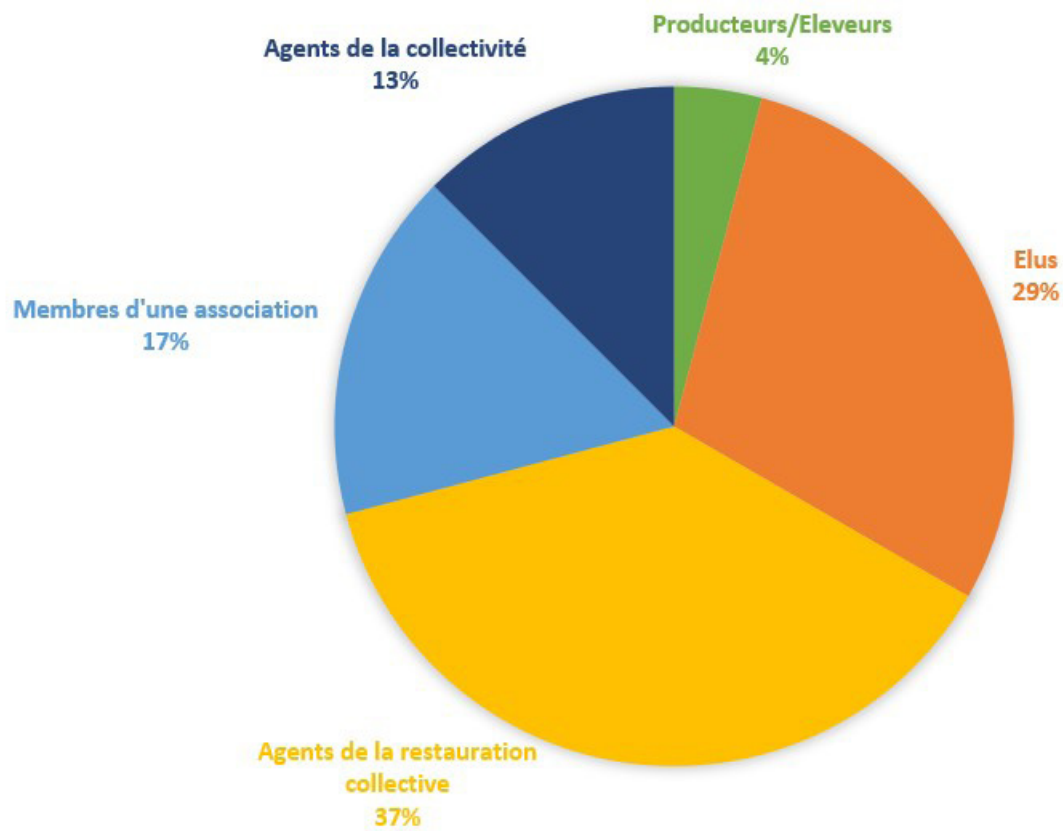
PROFILS DES PARTICIPANT.E.S DE LA 2ÈME TABLE RONDE - NOVEMBRE 2022



PROFILS DES PARTICIPANT.E.S DE LA 1ÈRE TABLE RONDE - MAI 2022



PROFILS DES PARTICIPANT.E.S DE LA 3ÈME TABLE RONDE - FEVRIER 2023





VISITES DE FERME A DESTINATION DES AGENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE

Axe 2 : Rendre accessible à tous les produits locaux de qualité

Finalité 6 : Encourager et valoriser une restauration sociale durable

Porteurs : Communauté de communes des Coëvrons

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINÉ**

OBJECTIF(S)	<ul style="list-style-type: none"> - Décloisonner des acteurs du territoire en lien avec la restauration collective dans l'optique de mieux se connaître - Promouvoir une alimentation saine, locale et durable
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>Dans le cadre du PAT des Coëvrons, nous avons organisé une visite de la ferme maraîchage de Gaël Thoreau située à Neau mercredi 16 novembre 2022.</p> <p>AU MENU :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Visite de la ferme et présentation par Gaël Thoreau de son mode de production. Comment il s'organise, des semis aux récoltes, quelles sont les spécificités de production en bio (avec quelques astuces à glaner au passage pour celles et ceux qui font leur potage !). En bonus : une expérience de dégustation sensorielle d'un fruit ou d'un légume (surprise) que les agents de restauration collective peuvent s'approprier pour la proposer à leurs convives. - Déjeuner partagé à la cuisine centrale d'Evron à base de produits locaux et de plats appris lors des formations cuisine (ex : gâteau chichecitron). C'était l'occasion d'avoir un temps d'échange entre pairs, de partager leurs questions, tests et réactions suite aux formations. <p>Dans le cadre des Projets alimentaires territoriaux des Coëvrons et du GAL Haute-Mayenne, une rencontre interterritoriale organisée par le CIVAM Bio a réuni mercredi 05 avril 2023 : producteur et productrice locaux, les cuisiniers et cuisinières de la restauration collective, responsable de service, élus et agents de collectivité.</p> <p>AU MENU :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Visite d'une ferme laitière bio, le GAEC des Rossignols, et découverte de toutes les activités : lait de foins (destiné à la production de fromages locaux par la coopérative d'Entrammes), production de céréales et de plantes aromatiques et médicinales. - Visite de la cuisine centrale de Jublains - Repas partagé accueilli à la cuisine centrale de Jublains <p>Cette journée a notamment permis de comprendre les enjeux de l'agriculture biologique, d'être averti.e sur le cahier des charges des labels de la loi Egalim, se partager des conseils et des bonnes pratiques en cuisine... Mais surtout d'encourager les producteurs locaux et agents de la restauration collective à travailler ensemble pour des raisons environnementales, de santé humaine et animale ou encore gustatives.</p>

CIBLE(s)	Producteurs et productrices locaux, les cuisiniers et cuisinières de la restauration collective, responsables de service, élus et agents de collectivité.
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre (cocher) : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR	Communauté de communes des Coëvrons
PARTENAIRES À ASSOCIER	Civam BIO 53 GAL Haute-Mayenne Fermes accueillantes : Le Potager de Gaël et GAEC des Rossignols Cuisines centrales d'Évron et de Jublains
MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	Humains (cocher) : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget (cocher) : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE RÉALISATION	Temps (cocher) : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)
CRITERE (s) DE RÉALISATION	<i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i> - Nombre de participants : entre 6 et 8 personnes - Niveau de satisfaction des participants : évaluation globale réalisée en 2024 à N+2 - sortie qui plait beaucoup pour se retrouver entre pairs et comprendre les enjeux des producteur.rice.s - Participation des habitants et bénéficiaires de l'aide alimentaire : uniquement destiné aux agents de la restauration collective
CRITERE (s) D'ÉVALUATION D'IMPACT	- <i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i> - Planification annuelle entre producteur.rice.s et responsables de cuisine
DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET	



RENCONTRE AUTOUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE – EHPAD

Axe 2 : Rendre accessible à tous les produits locaux de qualité

Finalité 6 : Encourager et valoriser une restauration sociale durable

Porteurs : Communauté de communes des Coëvrons

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINÉ**

OBJECTIF(s)	<ul style="list-style-type: none"> - Créer un réseau entre responsable de cuisine des EHPAD du territoire Sud Mayenne et des Coëvrons - Sensibiliser sur la loi Egalim - Partager des retours d'expériences
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>Rencontre organisée le jeudi 25 mai 2023 de 9h30 à 11h30 à l'EHPAD de Meslay-du-Maine. Au programme :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tour de table - Présentation rapide des PAT du département - Focus Egalim (Virginie Guichard) - Témoignage de Serge Lefeuvre, responsable restauration hôpital de Craon - Temps d'échanges
CIBLE(s)	Responsable d'établissement et de cuisine des EHPAD
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre (cocher) : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR	GAL Sud Mayenne et CC Coëvrons
PARTENAIRES À ASSOCIER	Du Pain sur la Planche
MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	Humains : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE RÉALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)
CRITERE (s) DE RÉALISATION	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de participant.e.s : 12 (cf.feuille émargement) - Profil des participants par rapport au public visé dans l'invitation : responsables de cuisine, directeur.rice.s d'établissement, diététicienne, responsable financier, animateur circuits courts. - Nombre de participants par rapport au nombre de places : pas de limite de participation - Questionnaire de satisfaction : non réalisé - Les thèmes abordés ont-ils intéressé le public ? : Oui, les sujets étaient en lien avec leurs enjeux (Loi Egalim, accompagnement possible grâce aux PAT) - Quel impact sur les habitudes de consommation a posteriori ? Peut-être un peu ambitieux (1 seule rencontre à ce jour) mais intéressant à plus long terme.
CRITERE (s) D'ÉVALUATION D'IMPACT	<p><i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect de la loi Egalim
DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET	Les directeurs/directrices et responsables de cuisine ont semblé apprécier cette réunion. A réitérer chaque année et à essayer à d'autres secteurs géographiques.



PROJET PILOTE SUR LA RESTAURATION COLLECTIVE A EVRON

Axe 2 : Rendre accessible à tous les produits locaux de qualité

Finalité 6 : Encourager et valoriser une restauration sociale durable

Porteurs : Communauté de communes des Coëvrons

► Etat d'avancement en mars 2024 : **EN COURS**

OBJECTIF(s)	<ul style="list-style-type: none"> - Décloisonner les acteurs et engagement collectif - Evaluer la faisabilité d'un planning de saisonnalité - Augmenter la part de produits locaux/bio dans les assiettes - Assurer une meilleure logistique d'approvisionnement
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>Le projet pilote comprend toutes les parties prenantes de la restauration collective de la ville d'Evron (service restauration, écoles, parents d'élèves, fournisseurs, élu.e.s, etc.).</p> <p><u>Cuisine centrale</u> : 4 agents de cuisine / env. 650 repas par jour</p> <p><u>Sites de restauration</u> : école Jean-Monnet, école Saint-Joseph, école Les Grands Prés, école La Valaisière, école Saint-Christophe-du-Luat et école Châtres-la-Forêt</p> <p>2022 : Installation du logiciel de gestion Easylis à la cuisine centrale, atelier d'accompagnement sur la Loi Egalim, diagnostic sur le gaspillage alimentaire, série de 3 tables rondes Alimentation durable en restauration collective, formations cuisine et formation accompagnement des repas à destination des agents de cuisine et de service, animations sur les sites de restauration (par 1 agent de cuisine ou fournisseurs), création d'un groupe WhatsApp entre agents de la restauration collective, communication régulière sur les réseaux sociaux des menus « dans les coulisses de la cuisine centrale ».</p> <p>2023 : mise en place d'une fiche navette entre la cuisine centrale et les sites de restauration, visites de ferme à destination des agents de la restauration collective, visite d'une ferme avec une classe de l'école Jean-Monnet pour faire le lien entre la production et les produits de leurs assiettes, communication régulière sur les réseaux sociaux des menus « dans les coulisses de la cuisine centrale », lancement d'une expérimentation de planification entre la cuisine centrale et 2 producteurs locaux (Ferme d'Avril et Potager de Gaël), formation marchés publics, soirée « Restauration scolaire », animations sur les sites de restauration (par 1 agent de cuisine et/ou fournisseurs), réalisation d'une vidéo « Une matinée à la cuisine centrale de la ville d'Evron » et diffusion sur les réseaux sociaux, atelier nutrition par association Du pain sur la planche, animation sur les sens par Julien Billereau en service civique, animation sur le gaspillage alimentaire par Synergies.</p>
CIBLE(s)	Agents de la cuisine centrale, agents de service, agents périscolaire, responsables de service, corps enseignant, élèves, parents d'élèves, élu.e.s, producteurs et productrices du territoire, etc.
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR	Communauté de communes des Coëvrons

PARTENAIRES À ASSOCIER	Du Pain sur la Planche, Synergies, CIVAM Bio, Réseau local, Mouvement des cuisines nourricières, Easyls, Producteurs et productrices locaux, PAT Haute-Mayenne
MOYENS NÉCESSAIRES À LA REALISATION	Humains : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE REALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de ans)
CRITERE (s) DE REALISATION	<i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation du projet - Satisfaction des acteurs - questionnaire - Part des produits locaux bio dans les assiettes dans les cantines - Mise en place de planning de saisonnalité dans les cantines - Organisation de rencontre multi-acteurs - nombre de personnes impliquées / diversité d'acteurs - Création de livrable - Partage d'expérience
CRITERE (s) D'EVALUATION D'IMPACT	<i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i>
DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET	Démarche saluée par le département - présentation de toutes les actions menées auprès de la restauration collective des Coëvrans à la Préfecture de Laval dans le cadre de la réunion de mise en oeuvre de la loi Egalim dans la restauration collective : mardi 18 juin 2024.



STRUCTURER LE CIRCUIT LOGISTIQUE D'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITE

Axe 2 : Rendre accessible à tous les produits locaux de qualité

Finalité 6 : Encourager et valoriser une restauration sociale durable

Porteurs : Communauté de communes des Coëvrons

► Etat d'avancement en mars 2024 : **EN COURS**

OBJECTIF(s)	<ul style="list-style-type: none"> - Accompagner la planification et l'approvisionnement de produits bio et locaux de la restauration collective, - Structurer et consolider des filières bio locales, - Répondre voire dépasser les objectifs de la Loi Egalim
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>A1 : Interconnaissance entre producteurs et acteurs de la restauration collective : animation d'instances de rencontres et d'échanges</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mobiliser les producteurs bio pour faciliter leur implication - Mobiliser les acteurs de la restauration collective : élu.es, gestionnaires, cuisinier.es - Instaurer un dialogue entre les parties prenantes, - Partager des problématiques communes, - Comprendre et lever les points de blocages - Assurer l'adhésion des parties prenantes au projet <p>A2 : Encourager et ancrer le changement de pratique des équipes de cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Création d'un réseau local de cuisinier.es - Animation de groupes d'échanges - Suivi et accompagnement individuel <p>A3 : Structuration en collectif de l'offre pour répondre à une demande caractérisée en amont et correspondant aux spécificités de production du territoire</p> <p>A4 : Expérimentation de l'approvisionnement par un engagement mutuel producteurs/restauration collective</p> <p>A5 : Identification des clés de réussite et des leviers de pérennisation, préconisations de fonctionnement dans la durée</p>
CIBLE(s)	<ul style="list-style-type: none"> - Producteurs et productrices du territoire - Responsable et agents de la restauration collective
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre (cocher) : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR	CIVAM BIO et Communauté de communes des Coëvrons
PARTENAIRES À ASSOCIER	<ul style="list-style-type: none"> - Productrices et producteurs locaux - Restauration collective - Structure de livraison

MOYENS NÉCESSAIRES À LA REALISATION	Humains : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE REALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)
CRITERE (s) DE REALISATION	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i></p> <p><u>Indicateurs quantitatifs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de réunions de concertation - Nombre d'établissements mobilisés - Nombre de producteurs mobilisés - Nombre d'inscriptions et de télédéclaration sur « ma cantine » - Volume de produits bio dans les restaurants collectifs accompagnés, par gamme de produits (moyens de collecte envisagés : « ma cantine » ou outils de suivi propres aux structures) - Evolution de la part de produits bio dans les établissements accompagnés au cours de l'année du projet. - Satisfaction des producteurs avec la resto co + évolution des ventes <p><u>Indicateurs qualitatifs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification des leviers de pérennisation de la démarche - Identification des facteurs de réussite, - Préconisations par territoire - Volumes commandés en local par rapport au volume total - Nombre de producteurs qui fournissent les cantines (contrats)
CRITERE (s) D'EVALUATION D'IMPACT	<i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i>
DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET	



ORGANISER DES EVENEMENTS FESTIFS AUTOUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE L'ALIMENTATION

Axe 2 : Rendre accessible à tous les produits locaux de qualité

Finalité 6 : Encourager et valoriser une restauration sociale durable

Porteurs : Communauté de communes des Coëvrons

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINÉ**

OBJECTIF(s)	<ul style="list-style-type: none"> - Décloisonner les acteurs (notamment producteurs et productrices locaux avec le grand public) de manière conviviale et festive - Sensibilisation aux enjeux agricoles et alimentaires - Sensibilisation au « Bien et mieux manger » - Appropriation du PAT par le plus grand nombre, lancement d'une dynamique, engagement collectif
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>Année 2022 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Juillet : Atelier avec des habitantes des Coëvrons pour créer des affiches pédagogiques à installer dans le jardin partagé du Trait d'Union. ● Août : organisation d'une randonnée gourmande à la Bazouge-des-Alleux. Nombre de participants : 50 personnes sur les 50 places disponibles. Cet événement était associé à la fête de l'atelier avec un concours de côtes de bœuf grillées, barbecue partagé et vide-greniers. ● Septembre : organisation d'un Marché du terroir (1^{ère} édition) lors du Festival de la viande. ● Novembre : <ul style="list-style-type: none"> - Organisation d'une disco soupe lors du marché d'Evron. - Organisation d'un ciné-débat « Le dernier des laitiers » à Evron dans le cadre du Festival AlimenTerre. <p>Année 2023 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mars : organisation d'un cycle de six ateliers sur l'équilibre alimentaire et le plaisir dans l'assiette à Vaiges à destination des personnes de plus de 55 ans. ● Mai : organisation de la « Soirée des Coëvrons » pour récompenser des initiatives du territoire. Dans le cadre du PAT, mise en valeur du magasin Bieau local ; de Pierrick Renou, éleveur de chèvres de la Vallée de l'Erve et l'association Briquettexpress du lycée Raoul-Vadepied à Evron (Lauréat).
CIBLE(s)	Tout public
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR	Communauté de communes des Coëvrons

PARTENAIRES À ASSOCIER	Trait d'Union, Atelier du Vieux Moulin, Nymphéa FJT, producteurs et productrices du territoire, MSAIO, Cinéma d'Evron, Blutopia, Du Pain sur la Planche, Collège Sacré-Cœur, Lycée Raoul Vadepiéd, Lycée Rochefeuille, Bieaulocal, supermarchés d'Evron, Association 3 Mondes, etc.
MOYENS NÉCESSAIRES À LA REALISATION	Humains : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE REALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)
CRITERE (s) DE REALISATION	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre d'évènements organisés : 23 événements - Nombre de participants : plus de 1 000 personnes au total - Diversité des participants - point de vigilance - inclure tous les publics : grand public, familles, personnes en situation de précarité, adolescents, personnes retraitées, jeunes actifs, assistantes maternelles, etc. - Diversité des organisateurs : communes, restaurateur, associations, centre social, etc. - Quel impact(s) final (aux) après les évènements ? Sensibilisation sur les enjeux agricoles et.ou alimentaires, plus de visibilité sur le PAT des Coëvrons, des idées de recettes, des souvenirs, du partage, etc
CRITERE (s) D'EVALUATION D'IMPACT	<p><i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Augmentation de la consommation de produits locaux.bio - Augmentation de la consommation de protéines végétales - Augmentation du nombre de plats fait maison dans les foyers
DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET	<p>Suite au succès de l'atelier cuisine proposé à la Maison des associations lors de la semaine du développement durable et l'engouement du projet alimentation (4 ateliers cuisine) par les adhérent.e.s de la corne d'Abondance, un cycle d'animation cuisine sur une année a été mise en place à la maison des associations sur l'année 2024, en partenariat avec avec François Portier.</p> <p>En 2024 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Juin : Forum de l'Alimentation ● Juillet : organisation d'un événement autour de l'alimentation lors du pique-nique festif au quartier des grands prés ● Septembre : <ul style="list-style-type: none"> - organisation de la 3ème édition du marché du terroir - participation au Mois du Climat : animation 2030 Glorieuses ● Octobre : Fête du bien et mieux manger



MAIN DANS LA MAIN DANS LES COEVRONS POUR CULTIVER, CUISINER, SE REUNIR ET SE NOURRIR

Axe 2 : Rendre accessible à tous les produits locaux de qualité

Finalité 8 : Répondre aux enjeux liés à la précarité et l'insécurité alimentaire

Porteurs : Communauté de communes des Coëvrons

► Etat d'avancement en mars 2024 : **EN COURS**

OBJECTIF(s)	<p>L'objectif est que le public cible devienne acteur de son alimentation en prenant plaisir à produire et cuisiner ce qu'il mange, en se sentant appartenir à un projet collectif d'utilité sociale et environnementale, tout en faisant de l'exercice physique dans le potager.</p> <p>Promouvoir une alimentation saine, variée et végétale auprès des personnes en situation de précarité tout en développant les circuits de proximité</p>
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>Le projet « Main dans la main dans les Coëvrons » propose un parcours complet de lutte contre la précarité alimentaire : de la production à la consommation, en passant par l'accompagnement au changement des pratiques. Ainsi, le projet se décline en trois volets.</p> <p>Volet 1 : LA MAIN VERTE</p> <p>Ce volet comprend un programme pédagogique autour du jardin potager. Il consiste à créer ou réaménager des jardins partagés sur le territoire des Coëvrons dans le but de produire des fruits et légumes en s'appuyant sur les principes de l'agroécologie.</p> <p>Volet 2 : LA MAIN À LA PÂTE</p> <p>Ce volet comprend un programme pédagogique autour de la cuisine. Sont proposés 18 ateliers de 2 heures sur 3 ans, soit 6 par an, sur l'ensemble du territoire des Coëvrons à destination de personnes en situation de précarité ainsi que les bénévoles et référents des structures en lien avec le public cible. Ces ateliers seront animés par Sophie Anaf diététicienne à l'association régionale Du Pain Sur la Planche et François Portier, cuisinier en restauration durable.</p> <p>Volet 3 : MAIN DANS LA MAIN</p> <p>Ce volet propose un accompagnement auprès des structures d'aide alimentaire pour augmenter la part de produits locaux de qualité au sein des distributions ainsi que des temps conviviaux autour de l'agriculture et de l'alimentation.</p> <p>-> Lancement du projet pilote au sein du quartier des Grands Prés</p>
CIBLE(s)	Habitant.e.s, particulièrement les personnes en situation de précarité
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR	Communauté de communes des Coëvrons

PARTENAIRES À ASSOCIER	<ul style="list-style-type: none"> - Collège Transition écologiques et sociétales - CPIE - Structures d'aide alimentaire - Corne d'Abondance - Trait d'Union - Chantier Vert Avenir - Nymphéa - CODEV - CIVAM BIO - Synergies - Du Pain sur la Planche - François Portier
MOYENS NÉCESSAIRES À LA REALISATION	<p>Humains : Faibles // Moyens // Forts</p> <p>Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts</p>
DELAIS DE REALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)
CRITERE (s) DE REALISATION	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre d'actions mises en œuvre et taux de participation - Nombre d'acteurs du territoire mobilisés - Satisfaction des participants et des acteurs du projet - Participation des habitants - Participation des bénéficiaires de l'aide alimentaire
CRITERE (s) D'EVALUATION D'IMPACT	<p><i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Quels impacts sur les acteurs mobilisés ?- quels changements réels sur le long terme ? (moins de produits transformés / plus de produits végétaux)</i> - <i>Evolution de la surface cultivée</i> - <i>Evolution des pratiques et habitudes alimentaires</i>
DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET	28/03/2024 : Présentation du projet lors du Comité de pilotage régional sur l'aide alimentaire



Finalité 11 : Favoriser les échanges et la co-construction entre acteurs

Porteur : Communauté de communes des Coëvrons

► Etat d'avancement en mars 2024 : **EN COURS**

OBJECTIF(s)	<ul style="list-style-type: none"> - Communiquer et valoriser les actions du PAT - Sensibiliser aux enjeux de l'agriculture et de l'alimentation durable, à la transition alimentaire - Inciter des acteurs du territoire à devenir partie prenante du PAT
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>Mise en place d'une stratégie de communication avec le service dédié de la collectivité. Différents outils :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plaquette de présentation du PAT - Kakemono du PAT - Un espace d'information en ligne sur le PAT où l'ensemble des actualités et documents partagés - Vidéo-webinaire 3 min pour présenter la démarche du PAT - Série de vidéo-webinaires d'acculturation aux enjeux du PAT - Publications sur les réseaux sociaux - Communiqués de presse - Distribution d'un calendrier de fruits et légumes de saison dans le magazine des Coëvrons - édition printemps-été 13 mai 2024
CIBLE (s)	Tout public
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR (s)	Communauté de communes des Coëvrons
PARTENAIRES À ASSOCIER	
MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	Humains : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE RÉALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)
CRITÈRE (s) DE RÉALISATION	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de supports de communication - Moyens de diffusion des supports de communication - Nombre de vues (nombre de lecteurs par support)
CRITÈRE (s) D'ÉVALUATION D'IMPACT	<p><i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis à pour un bilan à la fin de l'action).</i></p>
DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET	

































Finalité 9 : Sensibiliser et rassembler autour du « Bien et mieux manger »

Porteur : Communauté de communes des Coëvrons

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINE**

OBJECTIF(s)	- Sensibiliser les élèves sur l'équilibre alimentaire, la saisonnalité, les familles de produits, les conditions propices pour « bien manger », etc.
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p><u>Ecole primaire Jean-Monnet à Evron</u></p> <p>Projet « Mon goûter » pour les classes de CE1/CE2/ULIS soit 74 enfants.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Atelier 1 « Mon goûter et moi » pour connaître ses habitudes alimentaires autour du goût. A l'issue de cette séance, nous identifions que les goûters des enfants sont très riches en sucre. Ils en déduisent que le goûter est un repas à part entière car la majorité le prend en ayant faim. Ils soulignent que le goûter doit se prendre assis dans la mesure du possible. - Atelier 2 « Composition d'un goûter équilibré » pour découvrir les familles d'aliments et comment les constituer. Les élèves ont découvert qu'ils pouvaient piocher dans toutes les familles d'aliments pour le goûter. De très beaux échanges ont eu lieu lors de cette séance, avec des modifications de comportements qui semblent apparaître chez certains enfants. - Atelier 3 « Découverte sensorielle » pour découvrir des aliments avec les sens. Les élèves ont dégusté différents fruits : orange, banane, kiwi, ananas. De beaux moments avec des enfants très curieux, certains inquiets de devoir goûter. Cet atelier a permis aux élèves de découvrir les fruits sous un autre angle et de découvrir que certains aliments qu'ils n'aimaient pas finalement était bon en prenant le temps de les découvrir, d'autres appréhendent le goûter et on réussit l'expérience de pouvoir au moins poser un morceau de fruits sur leur langue. <p>Projet « A la découverte des fruits et légumes » pour les classes de CP soit 37 enfants.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Atelier 1 « Une histoire de famille » pour découvrir les différentes familles d'aliments. Les élèves ont créé une marguerite des aliments. Cette séance a permis la découverte de la famille des féculents qui n'était pas du tout connu, et de dédramatiser la famille « produits sucrés ». - Atelier 2 « D'où je viens ». Les élèves ont classé les aliments en fonction de leur provenance. Pour les fruits et légumes, ils devaient identifier la manière dont chaque produit pousse et à quelle saison. - Atelier 3 « Découverte sensorielle » pour découvrir des fruits et légumes avec les sens. Les élèves ont décrit les produits par la vue, l'odorat puis découverte avec le toucher par la langue puis la mastication pour découvrir les saveurs. Tous les enfants ont réussi à mettre l'aliment en bouche même si celui-ci ne leur plaisait pas ! <p><u>Ecole maternelle Les Grand-Prés à Evron</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Petit-déjeuner convivial avec les parents d'élèves pour clore le programme scolaire sur le thème « Bien dans son corps, bien dans sa tête, prêt pour apprendre à l'école maternelle ». L'objectif est de souligner l'importance du petit-déjeuner et son équilibre. 6 familles ont participé. La présence de Sophie ANAF a été appréciée et le moment était convivial. L'inspectrice a salué le projet.

CIBLE (s)	Élèves des classes de CP, CE1/CE2/ULIS de l'école primaire Jean-Monnet à Evron + Elèves de l'école maternelle des Grands Prés																																																					
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre : Commune // EPCI // Département // Région																																																					
PORTEUR	Communauté de communes des Coëvrons																																																					
PARTENAIRES À ASSOCIER	Association Du Pain sur la Planche Ecole Jean-Monnet à Evron Ecole Les Grands Prés																																																					
MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	Humains : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts																																																					
DELAIS DE REALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)																																																					
CRITÈRE (s) DE RÉALISATION	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i></p> <p>- Nombre d'élèves : 111 élèves _ classe de CE1/CE2/ULIS : 74 enfants et classe de CP : 37 enfants</p> <p>- Evaluation de satisfaction : classe de CE1/CE2/ULIS :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="2">Je me suis sentie à l'aise</th> <th colspan="2">J'ai appris des choses</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Séance n°1</td> <td>1%</td> <td>99%</td> <td>2%</td> <td>98%</td> </tr> <tr> <td>Séance n°2</td> <td>3%</td> <td>97%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Séance n°3</td> <td>6%</td> <td>94%</td> <td>9%</td> <td>91%</td> </tr> </tbody> </table> <p>A l'issu de l'atelier sensoriel avec les fruits</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>J'ai envie de modifier mon goûter</td> <td>19%</td> <td>17%</td> <td>63%</td> </tr> <tr> <td>Cela me donne envie de manger plus de fruits</td> <td>6%</td> <td>13%</td> <td>81%</td> </tr> </tbody> </table> <p>classe de CP :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Je me suis senti bien pendant les ateliers</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>J'ai appris des choses</td> <td>5%</td> <td>0%</td> <td>95%</td> </tr> <tr> <td>Cela me donne envie de manger plus de fruits</td> <td>10%</td> <td>10%</td> <td>80%</td> </tr> </tbody> </table>		Je me suis sentie à l'aise		J'ai appris des choses							Séance n°1	1%	99%	2%	98%	Séance n°2	3%	97%	0%	100%	Séance n°3	6%	94%	9%	91%					J'ai envie de modifier mon goûter	19%	17%	63%	Cela me donne envie de manger plus de fruits	6%	13%	81%					Je me suis senti bien pendant les ateliers	0%	0%	100%	J'ai appris des choses	5%	0%	95%	Cela me donne envie de manger plus de fruits	10%	10%	80%
	Je me suis sentie à l'aise		J'ai appris des choses																																																			
																																																						
Séance n°1	1%	99%	2%	98%																																																		
Séance n°2	3%	97%	0%	100%																																																		
Séance n°3	6%	94%	9%	91%																																																		
																																																						
J'ai envie de modifier mon goûter	19%	17%	63%																																																			
Cela me donne envie de manger plus de fruits	6%	13%	81%																																																			
																																																						
Je me suis senti bien pendant les ateliers	0%	0%	100%																																																			
J'ai appris des choses	5%	0%	95%																																																			
Cela me donne envie de manger plus de fruits	10%	10%	80%																																																			

CRITÈRE (s) DE RÉALISATION (suite)	<p>Combien de parents ont pu participer ? Aucun</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de participants à chaque activité : Tous les élèves de 2 classes - Impact des enfants (prescripteurs) sur l'évolution du comportement alimentaire des parents : difficile à mesurer - pas de données <p><i>Cf. Bilan Association Du Pain sur la Planche pour plus d'informations.</i></p>
DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET	<p>Les enfants envisagent lors du goûter annuel de l'école avec les parents, de les initier à la dégustation.</p>

































Finalité 9 : Sensibiliser et rassembler autour du « Bien et mieux manger »

Porteur : Communauté de communes des Coëvrons

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINE**

OBJECTIF(s)	- Sensibiliser les élèves sur l'équilibre alimentaire, la saisonnalité, les familles de produits, les conditions propices pour « bien manger », etc.
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p><u>Ecole primaire Jean-Monnet à Evron</u></p> <p>Projet « Mon goûter » pour les classes de CE1/CE2/ULIS soit 74 enfants.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Atelier 1 « Mon goûter et moi » pour connaître ses habitudes alimentaires autour du goût. A l'issue de cette séance, nous identifions que les goûters des enfants sont très riches en sucre. Ils en déduisent que le goûter est un repas à part entière car la majorité le prend en ayant faim. Ils soulignent que le goûter doit se prendre assis dans la mesure du possible. - Atelier 2 « Composition d'un goûter équilibré » pour découvrir les familles d'aliments et comment les constituer. Les élèves ont découvert qu'ils pouvaient piocher dans toutes les familles d'aliments pour le goûter. De très beaux échanges ont eu lieu lors de cette séance, avec des modifications de comportements qui semblent apparaître chez certains enfants. - Atelier 3 « Découverte sensorielle » pour découvrir des aliments avec les sens. Les élèves ont dégusté différents fruits : orange, banane, kiwi, ananas. De beaux moments avec des enfants très curieux, certains inquiets de devoir goûter. Cet atelier a permis aux élèves de découvrir les fruits sous un autre angle et de découvrir que certains aliments qu'ils n'aimaient pas finalement était bon en prenant le temps de les découvrir, d'autres appréhendent le goûter et on réussit l'expérience de pouvoir au moins poser un morceau de fruits sur leur langue. <p>Projet « A la découverte des fruits et légumes » pour les classes de CP soit 37 enfants.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Atelier 1 « Une histoire de famille » pour découvrir les différentes familles d'aliments. Les élèves ont créé une marguerite des aliments. Cette séance a permis la découverte de la famille des féculents qui n'était pas du tout connu, et de dédramatiser la famille « produits sucrés ». - Atelier 2 « D'où je viens ». Les élèves ont classé les aliments en fonction de leur provenance. Pour les fruits et légumes, ils devaient identifier la manière dont chaque produit pousse et à quelle saison. - Atelier 3 « Découverte sensorielle » pour découvrir des fruits et légumes avec les sens. Les élèves ont décrit les produits par la vue, l'odorat puis découverte avec le toucher par la langue puis la mastication pour découvrir les saveurs. Tous les enfants ont réussi à mettre l'aliment en bouche même si celui-ci ne leur plaisait pas ! <p><u>Ecole maternelle Les Grand-Prés à Evron</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Petit-déjeuner convivial avec les parents d'élèves pour clore le programme scolaire sur le thème « Bien dans son corps, bien dans sa tête, prêt pour apprendre à l'école maternelle ». L'objectif est de souligner l'importance du petit-déjeuner et son équilibre. 6 familles ont participé. La présence de Sophie ANAF a été appréciée et le moment était convivial. L'inspectrice a salué le projet.

CIBLE (s)	Élèves des classes de CP, CE1/CE2/ULIS de l'école primaire Jean-Monnet à Evron + Elèves de l'école maternelle des Grands Prés																																																					
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre : Commune // EPCI // Département // Région																																																					
PORTEUR	Communauté de communes des Coëvrons																																																					
PARTENAIRES À ASSOCIER	Association Du Pain sur la Planche Ecole Jean-Monnet à Evron Ecole Les Grands Prés																																																					
MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	Humains : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts																																																					
DELAIS DE REALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)																																																					
CRITÈRE (s) DE RÉALISATION	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i></p> <p>- Nombre d'élèves : 111 élèves _ classe de CE1/CE2/ULIS : 74 enfants et classe de CP : 37 enfants</p> <p>- Evaluation de satisfaction :</p> <p>classe de CE1/CE2/ULIS :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="2">Je me suis sentie à l'aise</th> <th colspan="2">J'ai appris des choses</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Séance n°1</td> <td>1%</td> <td>99%</td> <td>2%</td> <td>98%</td> </tr> <tr> <td>Séance n°2</td> <td>3%</td> <td>97%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Séance n°3</td> <td>6%</td> <td>94%</td> <td>9%</td> <td>91%</td> </tr> </tbody> </table> <p>A l'issu de l'atelier sensoriel avec les fruits</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>J'ai envie de modifier mon gouter</td> <td>19%</td> <td>17%</td> <td>63%</td> </tr> <tr> <td>Cela me donne envie de manger plus de fruits</td> <td>6%</td> <td>13%</td> <td>81%</td> </tr> </tbody> </table> <p>classe de CP :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Je me suis senti bien pendant les ateliers</td> <td>0%</td> <td>0%</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>J'ai appris des choses</td> <td>5%</td> <td>0%</td> <td>95%</td> </tr> <tr> <td>Cela me donne envie de manger plus de fruits</td> <td>10%</td> <td>10%</td> <td>80%</td> </tr> </tbody> </table>		Je me suis sentie à l'aise		J'ai appris des choses							Séance n°1	1%	99%	2%	98%	Séance n°2	3%	97%	0%	100%	Séance n°3	6%	94%	9%	91%					J'ai envie de modifier mon gouter	19%	17%	63%	Cela me donne envie de manger plus de fruits	6%	13%	81%					Je me suis senti bien pendant les ateliers	0%	0%	100%	J'ai appris des choses	5%	0%	95%	Cela me donne envie de manger plus de fruits	10%	10%	80%
	Je me suis sentie à l'aise		J'ai appris des choses																																																			
																																																						
Séance n°1	1%	99%	2%	98%																																																		
Séance n°2	3%	97%	0%	100%																																																		
Séance n°3	6%	94%	9%	91%																																																		
																																																						
J'ai envie de modifier mon gouter	19%	17%	63%																																																			
Cela me donne envie de manger plus de fruits	6%	13%	81%																																																			
																																																						
Je me suis senti bien pendant les ateliers	0%	0%	100%																																																			
J'ai appris des choses	5%	0%	95%																																																			
Cela me donne envie de manger plus de fruits	10%	10%	80%																																																			

CRITÈRE (s) DE RÉALISATION (suite)	<p style="background-color: #cccccc; padding: 5px;">Le cycle d'atelier a été apprécié par les enfants et la découverte des fruits et légumes sous l'aspect sensoriel va peut-être les amener à augmenter leur apport en fruit et légumes au vu de l'envie que cela a suscité</p> <p>Combien de parents ont pu participer ? Aucun</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de participants à chaque activité : Tous les élèves de 2 classes - Impact des enfants (prescripteurs) sur l'évolution du comportement alimentaire des parents : difficile à mesurer - pas de données <p><i>Cf. Bilan Association Du Pain sur la Planche pour plus d'informations.</i></p>
CRITERE (s) D'ÉVALUATION D'IMPACT	<p><i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i></p>
DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET	<p>Les enfants envisagent lors du goûter annuel de l'école avec les parents, de les initier à la dégustation.</p>



ANIMATION SCOLAIRE AUTOUR DE L'ALIMENTATION

Axe 3 : Consommer de manière responsable des produits locaux de qualité dans le plaisir et l'équilibre

Finalité 9 : Sensibiliser et rassembler autour du « Bien et mieux manger »

Porteur : Ville d'Évron

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINE**

OBJECTIF(s)	<ul style="list-style-type: none"> - Découvrir un aliment à travers ses sens - Sensibiliser les enfants aux produits locaux de qualité
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>Dans ses missions de service civique, Julien devait créer et animer une animation ludique et pédagogique autour de l'alimentation à destination des écoles maternelles et primaires de la ville d'Évron.</p> <p>L'activité imaginée par Julien porte sur la découverte de la pomme à travers les sens. Elle se déroule en 5 temps :</p> <ul style="list-style-type: none"> Partie 1 : Qu'est-ce que c'est ? (Sens utilisé : la vue) Partie 2 : L'écoute du fermier (Sens utilisé : l'ouïe) Partie 3 : L'objet mystère (sens utilisé : le toucher) Partie 4 : Le fermier a du nez (sens utilisé : l'odorat) Partie 5 : le goûter du fermier (sens utilisé : le goût) <p><u>Résultats</u> : 5 animations réalisées dans 3 écoles soit 111 élèves, avril à mai 2023</p> <p>Bilan de satisfaction « Cf. rapport service civique »</p>
CIBLE (s)	<p>Elèves de 3 à 5 ans</p> <p>Elèves de 6 à 10 ans</p>
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR (s)	Ville d'Évron
PARTENAIRES À ASSOCIER	<p>Ecole Jean-Monnet</p> <p>Ecole La Valaisière</p> <p>Ecole Les Grands Prés</p>
MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	<p>Humains : Faibles // Moyens // Forts</p> <p>Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts</p>
DELAIS DE RÉALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)

CRITÈRE (s) de RÉALISATION	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre d'élèves participants à l'animation : 111 élèves - Diversité des profils des participants : maternelles et primaires - Satisfaction des participants : Bonne participation des classes. <p>Les élèves étaient attentifs et curieux.</p>
CRITERE (s) D'EVALUATION D'IMPACT	<p><i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Eveil des enfants sur l'alimentation
DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET	<p>Corps enseignant saisit de la thématique Alimentation</p>



ATELIERS CUISINE AU TRAIT D'UNION

Axe 3 : Consommer de manière responsable des produits locaux de qualité dans le plaisir et l'équilibre

Finalité 9 : Sensibiliser et rassembler autour du « Bien et mieux manger »

Porteur : Ville d'Évron

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINE**

OBJECTIF(s)	- Proposer aux habitant.e.s, notamment aux personnes isolées, des ateliers cuisine avec des recettes simples à réaliser pour facilement les reproduire à la maison.
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>Ateliers cuisine Tout public (prévues chaque 1^{er} samedi du mois) lors du service civique :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Création de fiches recettes et qu'elles soient économiques avec des produits de saison et bio. 2. Communication, préparation et mise en place de l'atelier 3. Partage d'un moment convivial <p>Temps d'échanges et de sensibilisation sur le « bien manger » auprès des jeunes sur le temps du repas.</p> <p>Intervention de sensibilisation auprès des adolescents sur le temps du midi – « Point chaud » prévu le vendredi 05 avril au Trait d'Union avec un atelier cuisine par François PORTIER.</p> <p>Achats et préparation en commun de plats nourrissants, peu chers, équilibrés à destination des adolescents qui se restaurent le midi avec des plats bien souvent industriels et très onéreux pour peu de qualité. Au menu : Salade de pâtes bio aux crudités, pâtes à la tomates fromage et jambon, tartines chaudes et verrine fromage blanc, fruit frais, flocon avoine.</p>
CIBLE (s)	Tout public
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE	Périmètre : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR (s)	Trait d'Union Communauté de communes des Coëvrons
PARTENAIRES À ASSOCIER	François Portier
MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	Humains : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE RÉALISATION	Temps :: Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)

<p>CRITÈRE (s) de RÉALISATION</p>	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Création de 16 fiches recettes disponibles au Trait d'Union - Nombre de participants à chaque activité : <p>Atelier de Julien : une vingtaine de participant.e.s</p> <p>Atelier cuisine avec François PORTIER : 5 personnes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Niveau de satisfaction des participants : <p>Retours très positifs des habitant.e.s qui étaient attentionnés, ont demandé les recettes et sont en demande de nouveaux ateliers. Le contact entre les jeunes et Mr Portier était très riche avec un partage d'expérience et une belle complicité. Les jeunes étaient surpris de faire des recettes simples, et à leur goût en dépensant si peu par personne.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Niveau de projection de changements de pratiques des participants : <p>Le groupe de jeunes qui a participé à l'atelier cuisine avec François Portier est revenu le lundi en cuisinant ensemble un repas en s'appuyant sur les conseils apportés par François. Ils ont mangé ensemble, avec comme réaction " «ça coûte que 50 centimes en vrai", «mais c'est trop bon en vrai et ça coûte pas cher»</p> <p>Ce moment a été très apprécié par les quelques adolescents, ils reviennent cuisiner parfois le midi.</p>
<p>CRITERE (s) D'EVALUATION D'IMPACT</p>	<p><i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - coût des recettes - simplicité des recettes - facilité de reproduction - nombre de personnes présentes - nombre de personnes qui ont réalisé la recette à nouveau
<p>DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET</p>	<p>Réitérer ces ateliers avec d'autres personnes en fonction des demandes des usagers + constats des professionnels</p>



CYCLE D'ATELIERS A LA DECOUVERTE DE NOUVELLES TECHNIQUES DE CUISSON POUR UNE CUISINE SIMPLE ET NOURRICIERE

Axe 3 : Consommer de manière responsable des produits locaux de qualité dans le plaisir et l'équilibre

Finalité 9 : Sensibiliser et rassembler autour du « Bien et mieux manger »

Porteur : Ville d'Évron

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINE**

OBJECTIF(s)	<p>- Permettre à des familles de cuisiner ensemble, des plats simples, peu onéreux.</p> <p>- Comprendre le principe des apports en protéines végétales et leurs bienfaits sur la santé.</p>
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>A partir de denrées et de recettes, se partager les tâches, élaborer des recettes à partager en famille Atelier animé ou l'intervenant va au-delà de la cuisine, et apporte des conseils d'équilibre alimentaire, d'achats, de méthodes, de sécurité alimentaire ; Permettre à chaque personne de repartir avec des méthodes et des recettes simples, pas chères et nourrissantes.</p> <p>Il est très important de bien comprendre l'enjeu de ces ateliers à destination des personnes venant y apprendre une cuisine nourricière. Nourrir et bien nourrir, une famille ou une personne de façon saine et peu coûteuse en se faisant plaisir.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Date d'intervention de l'association du Pain sur la Planche :</u> <p>Vendredi 16 juin 2023 "Élaborer et cuisiner un menu avec les produits de jour"</p> <p>Le panier frais du jour : bottes de persil, cagette de radis, cageot de salades, bottes d'asperges vertes, cageots de champignons, cageots de tomates, melons</p> <p>cageot de kiwis, cageot de fraises, cageot de pommes et pêches. Menu proposé à partir du panier:</p> <ul style="list-style-type: none"> - soupe de melon - pizza tomates, champignons, asperges - Salade - Gâteau invisible aux pommes et pêches, accompagné de fraises <p>Bilan sur l'organisation : L'environnement de travail était très favorable : le matériel nécessaire était présent et les salles étaient bien adaptées pour notre intervention.</p> <p>Bilan sur le format : Le contenu de la séance nous a permis de découvrir des recettes simples faciles à reproduire sans avoir besoin de beaucoup de matériel. Le format interactif et pédagogique a permis à chacun de s'approprier un message clé.</p> <p>Bilans sur la participation : Le format en petits groupes 7 au lieu de 14 à faciliter les échanges, tous les participants ont pu s'exprimer et participer activement à l'atelier.</p>

Dates d'intervention de François Portier en 2023 :

Jeudi 26 octobre de 14h à 16h : « Les gratins d'Automne »

Lundi 30 octobre de 10h à 12h et de 14h à 16h: « Les gratins d'Automne »

Ateliers sur les process de cuissons de légumes de saison, gratin de légumes aux céréales et gâteaux chocolat lentilles.

Mardi 31 octobre de 14h à 16h : « Les pommes »

Atelier sur les pommes, cuisson, utilisations, desserts, entrées avec de la betterave

Jeudi 16 novembre de 15h à 17h : « Autour des courges »

Atelier autour des courges (potimarron Bio) - crème de potimarron, gâteau potimarron chocolat et tartine et techniques de cuisson au naturel.

De 4 à 6 participants pour chaque intervention.

Proposition d'un cycle d'ateliers cuisine en 2024 par François Portier :

2 ateliers : cuisine autour de la cuisson et des recettes de légumineuses.

3 ateliers : le dessert autrement

2 ateliers : établir et réaliser un repas en commun et le partager ensemble autour de la table. (Cuisson d'un sauté de cuisine évolutive)

2 ateliers : faire un plat nourrissant, peu cher, à partager en famille.

Les produits seront de saison, accessibles à tous, et locaux.

Détails (ateliers réalisés à compter du mois de mai 2024) :

Mardi 21 février de 10h à 13h : Ateliers gratin de légumes, technique de cuisson, salade, gâteaux aux légumineuses Repas en commun à la corne d'abondance, avec échanges autour d'un temps de repas partagé.

Jeudi 14 Mars de 15h à 17h : Dessert lentilles corail en verrine Gâteaux et poêlée de légumes

Jeudi 11 Avril de 15h à 17h : Les desserts autrement : gâteau pois cassés citron, galette de muesli aux fruits, Gâteau haricot

Jeudi 25 Avril de 10h à 12h : Equilibre alimentaire des seniors, recettes de gâteaux légumineuses, tartine de légumes à partager, la différence entre s'alimenter et se nourrir avec le rôle des protéines et les coûts.

Jeudi 16 Mai de 15h à 17h : les seniors et l'alimentation. Gâteaux haricots rouges cacao, gâteau pois chiches citron, tartinade de sardines au pois chiches et pains de campagne.

CIBLE (s)

Adultes, adolescents, tout public, retraités, en situation précaires, ou en grande difficultés.

PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE

Périmètre : Commune // **EPCI** // Département // Région

PORTEUR (s)

Communauté de communes des Coëvrons

PARTENAIRES À ASSOCIER

Trait d'Union

Maison des associations

François Portier

Du Pain sur la Planche

MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	Humains : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE REALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)
CRITÈRE (s) de RÉALISATION	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de participant.e.s : 6 à 8 personnes - Profil des participants par rapport au public visé dans l'invitation : personnes en situation de précarité, seniors - Nombre de participants par rapport au nombre de places : 6-8 personnes / 6 places - Questionnaire de satisfaction - thèmes abordés ont-ils intéressé le public ? Les légumineuses, l'apport de protéines végétales, l'alimentation, et bien sûr toute la question liée à la nutrition et à la vie en générale, ont pu être abordées durant ces ateliers. Les personnes présentes ont apprécié ces moments d'échanges, de partage, et de liens qui se sont créés autour d'un atelier cuisine, l'ambiance a toujours été au rendez -vous. Les participants sont repartis avec les recettes, et disent appliquer ces principes chez eux. - Quel impact sur les habitudes de consommation à posteriori ? <p>Rencontrer les personnes ayant participé, savoir si elles ont changé leur façon de cuisiner et la façon d'acheter les produits. Avoir un retour par les personnels étant à leur côté : Les retours sur ces ateliers ont été très positifs, l'ensemble des participants redemande des ateliers et a apprécié les conseils et techniques proposés. Tous ces moments ont été riches d'échanges, de partages d'expériences dans une très bonne ambiance générale.</p>
CRITERE (s) D'EVALUATION D'IMPACT	<p><i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Evolution des pratiques et habitudes alimentaires
DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET	Un axe de travail sur l'accompagnement et la mise en place de règles simples et de création de recettes en direction des adolescents. Les accompagner dans leur choix alimentaire et les diriger vers une alimentation moins industrielle.



EVENEMENT PETITE ENFANCE AUTOUR DE LA THEMATIQUE "DANS MON ASSIETTE"

Axe 3 : Consommer de manière responsable des produits locaux de qualité dans le plaisir et l'équilibre

Finalité 9 : Sensibiliser et rassembler autour du « Bien et mieux manger »

Porteur : Ville d'Évron

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINE**

OBJECTIF(s) /	<ul style="list-style-type: none"> - Sensibiliser et accompagner les familles et professionnel.le.s de la petite enfance sur l'éveil sensoriel, l'éducation au goût - Proposer un événement convivial et ludique
DESCRIPTION DE L'ACTION /	<p>Les temps forts se sont déroulés au Centre social Trait d'Union du 24 au 26 octobre 2023. Au programme</p> <p>Mardi 24 octobre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soirée d'échanges « Le repas et son environnement, et si on en parlait ? » par Laura Billy, psychologue <p>Mercredi 25 octobre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Journée petite enfance - Atelier cuisine par François Portier, restaurateur - Atelier sensoriel par Sophie Anaf, diététicienne - Atelier racontée, par le réseau lecture des Coëvrons - Espace Jeu - Atelier de manipulation - Atelier musical « Quand les ustensiles de cuisine se prennent pour des instruments de musique » par Jean-Claude Roche, perculinaire <p>Jeudi 26 octobre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Visite à la ferme maraichère – à la Ferme d'Avril - Soirée d'échanges et atelier cuisine « Légumineuses et céréales : et si on en parlait ? Si on cuisinait ? par Sophie Anaf, diététicienne
CIBLE (s) /	Parents et professionnel.le.s de la petite enfance
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE /	Périmètre : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR (s) /	Communauté de communes des Coëvrons
PARTENAIRES À ASSOCIER /	<p>Laura Billy, psychologue</p> <p>François Portier, restaurateur</p> <p>Jean-claude Roche, perculinaire</p> <p>Sophie Anaf, diététicienne</p> <p>Ferme d'Avril</p>

MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	Humains : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE RÉALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)
CRITÈRE (s) De RÉALISATION /	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé..</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de participants : 314 personnes - Diversité de profils des participants : familles (mère, père et grands-parents) / professionnelles (Assistante maternelles, agents crèches et micro-crèches) - Niveau de projection de changements de pratiques des participants : non mesuré <p><i>Cf. bilan service Petite Enfance</i></p>
CRITÈRE (s) D'ÉVALUATION D'IMPACT /	<p><i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Développement de l'éveil gustatif - Nouvelles recettes - Nutrition/santé
DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET	



VISITE DE FERME ET ATELIER CUISINE

Axe 3 : Consommer de manière responsable des produits locaux de qualité dans le plaisir et l'équilibre

Finalité 9 : Sensibiliser et rassembler autour du « Bien et mieux manger »

Porteur : Communauté de communes des Coëvrons

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINE**

OBJECTIF(s) /

- Enrichir les connaissances des élèves et des enseignant.e.s sur le fonctionnement d'une ferme
- Faire découvrir le métier d'agriculteur et d'éleveur
- Connaître l'origine des produits que nous consommons
- Sensibiliser les élèves à leur environnement et leur apprendre à le respecter

DESCRIPTION DE L'ACTION /

A la découverte d'une alimentation durable pour des élèves de l'école Jean-Monnet

En avril 2024, une classe de CM1 de l'école Jean-Monnet à Evron a suivi un cycle d'animations et de visites, en partenariat avec le CIVAM Bio, pour explorer le système alimentaire du mode de production agricole à la consommation, en passant par la découverte de la saisonnalité des fruits et légumes et leur transformation à la ferme (sauce tomate, jus de pomme...), d'une diversité de céréales et légumineuses bio existantes, ou encore de la fabrication du pain au levain et du fromage.

AU PROGRAMME

Lundi 08 avril :

- **Une visite de la cuisine centrale d'Evron**
- **Des ateliers ludiques autour de l'agriculture et de l'alimentation**
- **Un atelier cuisine pour un goûter équilibré 100 % bio** à base de fruits, de fromage blanc de la Ferme du Val du Maine et de granola

Lundi 15 avril :

- **Une visite de la Ferme Arc-en-ciel avec l'équipe de la cuisine centrale d'Evron** : rencontre avec les animaux de la ferme ; découverte de la salle de traite, de la cave d'affinage, du fournil, de la boutique, etc.
- **Une dégustation des produits de la ferme** et de confiture et sirop de Jean-Yves Boucher, producteur bio à Sainte-Gemme-le-Robert.

Les élèves ont ainsi suivi le chemin parcouru du Gouda bio de la Ferme Arc-en-ciel servi le midi dans leurs assiettes, de l'élevage et la production du lait à la découpe des meules en cuisine.

CIBLE (s) /	Elèves de primaire de l'école Jean-Monnet à Evron
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE /	Périmètre : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR (s) /	Communauté de communes des Coëvrons
PARTENAIRES À ASSOCIER /	CIVAM Bio GAEC Arc-en-ciel
MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	Humains : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE REALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)
CRITÈRE (s) De RÉALISATION /	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre des participants : 31 personnes - Profils des participants : 24 élèves de CM1, 3 agents de la cuisine centrale d'Evron, une enseignante et une ATSEM, la chargée de mission PAT et l'animatrice CIVAM Bio - Niveau de satisfaction des participants et intervenants : <p>“Chouette visite, chouette projet, dommage que le temps nous ait manqué, que ce soit hier ou lundi dernier. Les enfants sont un peu déçus de ne pas avoir posé leurs questions préparées en classe ou encore vus toutes les personnes y travaillant mais ils sont ravis de ces moments partagés. Ils continuent à se questionner, à observer ce qui les entourent. C'est gagné!</p> <p>Pour une prochaine fois, je pense qu'il faudrait partir à la journée, ainsi, aurions-nous la possibilité de voir toute la ferme ou de mettre les mains dans le vif du sujet.</p> <p>Merci à vous encore pour cette belle découverte, cette sensibilisation auprès de nos jeunes de demain et ces belles rencontres.”</p>
CRITERE (s) D'EVALUATION D'IMPACT /	<p><i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - L'alimentation et enjeux du monde agricole intégrés dans le programme scolaire
DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET	L'organisation d'une visite de ferme sur une journée en 2024 ou 2025.



Finalité 9 : Sensibiliser et rassembler autour du « Bien et mieux manger »

Porteurs : Mission de Soutien, Accompagnement, Insertion et Orientation MSAIO

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINE**

OBJECTIF(s) /	<p>- Transmettre les clefs d'une alimentation équilibrée en y associant les notions de plaisir et de convivialité.</p> <p>- Prendre conscience de ses comportements alimentaires et acquérir de nouveaux réflexes favorables à un bien-être durable.</p>
DESCRIPTION DE L'ACTION /	<p>Organisation de 6 ateliers animés par un diététicien à destination des personnes de 55 ans et plus afin "d'adopter les bons réflexes pour bien se nourrir et rester en forme". Participation de 10 € pour les 6 séances.</p> <p>Au programme :</p> <p>Un cycle d'ateliers sur les thèmes suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● vitalité dans l'assiette ● plat de résistance, les protéines animales et végétales ● comment faire ses courses ? ● ne bannissons pas les matières grasses ● du calcium dans l'assiette ● établir un plan alimentaire ● place à la convivialité ● une bonne conservation des aliments ● être en forme et le rester ● à vos fourneaux <p>Organisation de l'animation :</p> <p>6 ateliers du 13 mars au 11 avril 2023, tous les lundis matin de 9h30 à 12h à Vaiges. L'atelier Nutrition ASEPT a été animé par Xavier Leroux Alonso.</p>
CIBLE (s) /	<p>Acteurs du territoire en lien avec le PAT</p> <p>Ouvert à tous, à partir de 55 ans</p> <p>Cette action de prévention est ouverte à toutes les personnes, quel que soit leur régime d'affiliation, s'intéressant à la thématique de l'Alimentation et du Bien-Être.</p>
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE /	Périmètre : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR (s) /	MSAIO
PARTENAIRES À ASSOCIER /	ASEPT des Pays de la Loire Communauté de communes des Coëvrons

MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	<ul style="list-style-type: none"> - Humains : Faibles // Moyens // Forts - Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE RÉALISATION	<ul style="list-style-type: none"> - Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)
CRITÈRE (s) De RÉALISATION /	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de participants : 11 participants. <p>Le groupe a été difficile à constituer mais il y a eu 11 participants, dynamiques et intéressés par le sujet.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Satisfaction des participants : Une cohésion s'est créée dès le début et chacun a eu un espace d'expression dans le groupe pour échanger autour de la nutrition. Les participants ont apprécié les 6 séances et notamment la dernière où ils ont préparé et découvert la tourte Mayennaise. C'est donc un bilan positif, certains participants ont ensuite participé à l'Atelier Vitalité ASEPT en fin d'année 2023. - Niveau de projection de changements de pratiques des participants : Non évalué
CRITÈRE (s) D'ÉVALUATION D'IMPACT /	<p><i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis à pour un bilan à la fin de l'action).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Evolution des habitudes/pratiques alimentaires
DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET	<p><u>Ateliers à venir :</u></p> <p>6 ateliers du 13 mai au 17 juin 2024, tous lundis matin de 9h30 à 12h à Vimartin-sur-Orthe</p>



DIAGNOSTIC SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Axe 3 : Consommer de manière responsable des produits locaux de qualité dans le plaisir et l'équilibre

Finalité 10 : Réduire le gaspillage alimentaire

Porteur : Communauté de communes des Coëvrons - Services Déchets et développement local PAT

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINE**

OBJECTIF(s) /	<ul style="list-style-type: none"> - Faire un état des lieux du gaspillage alimentaire en restauration collective sur les Coëvrons - Estimer le gisement de biodéchets sur le territoire
DESCRIPTION DE L'ACTION /	<p><u>Méthode utilisée :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Des campagnes d'une semaine de pesées des déchets alimentaires ont été réalisées dans 19 établissements de restauration collective (1 EHPAD, l'hôpital, le Nymphéa Foyer des Jeunes Travailleurs et 16 écoles) en 2022. - Des synthèses avec des pistes d'actions personnalisées transmises aux établissements - 5 flux de déchets pesées (déchets de préparation, restes de pain, restes d'assiettes « gaspillage », restes inévitables et les plats préparés non servis) <p><u>Le matériel mis à disposition :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Des seaux différenciés selon les 4 catégories (déchets de préparation, restes de pain, restes d'assiettes « gaspillage », restes inévitables) - Une balance ou un peson - Une feuille de pesée <p><u>Les différentes étapes pendant le service :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trier les déchets alimentaires en fonction des différentes catégories lors du ramassage des assiettes. 2. Peser chacun des seaux. 3. Renseigner leurs poids en kilos dans le tableau.
CIBLE (s) /	Établissements de restauration collective
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE /	Périmètre : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR (s) /	Communauté de communes des Coëvrons _ Services Déchets et Développement local PAT
PARTENAIRES À ASSOCIER /	Agents de cuisine et de service
MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	Humains : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE RÉALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)

<p>CRITÈRE (s) De RÉALISATION /</p>	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Combien de kg récoltés en fruits et légumes ? <i>Non mesurée</i> <p>Au total, ce sont 700 kg de déchets alimentaires qui ont été pesés dont 41% de restes d'assiette « gaspillage », 29% des plats préparés non servis, 16% de déchets de préparation, 10% de déchets inévitables et 4% de pain.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Y a-t-il une diminution du gaspillage alimentaire par rapport à N-1 ? étude non réalisée - A qui sont donnés les restes alimentaires ? jetées ou compostées dans le cas de petites cantines - Profils des établissements : cantines scolaires, EHPAD, Foyer Habitat Jeunes Services - Support de récolte -> données recueillies : <p>Un Comité «N'en perdons pas une miette» a été organisé en janvier 2023 pour restituer ce travail et passer à l'action. Il s'adressait aux responsables et agents de la restauration collective, élu-e-s et parents d'élèves. A l'ordre du jour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un focus sur la réglementation (Loi Egalim et Loi AGECE) - Une restitution du diagnostic du gaspillage alimentaire - Une présentation des actions de réduction et de valorisation des biodéchets (Intervention : Les Pieds sur Terre) - Temps d'échanges <p>Avec le service Communication, une infographie a été réalisée afin de présenter les résultats de l'étude et sensibiliser le grand public lors des événements ou exposition organisés sur le territoire.</p> <p>Supports de récolte : Tableur Excel et fiches "résultats des pesées" par établissement</p> <p>(Données quantitatives sur le gaspillage alimentaire - <i>Niveau moyen de gaspillage par convive par repas , Moyenne nationale : 120 g , Moyenne Coëvrons : 74 g)</i></p>
<p>CRITERE (s) D'EVALUATION D'IMPACT /</p>	<p><i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - réduction du gaspillage alimentaire
<p>DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET</p>	



ANIMATIONS SCOLAIRES SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Axe 3 : Consommer de manière responsable des produits locaux de qualité dans le plaisir et l'équilibre

Finalité 10 : Réduire le gaspillage alimentaire

Porteur : Communauté de communes des Coëvrons

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINE**

<p>OBJECTIF(s) /</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendre la notion de gaspillage alimentaire et la diversité des problématiques soulevées - Aborder la notion d'énergie et son rôle - Faire le lien entre pollution / gaz à effet de serre et gaspillage alimentaire - Comprendre les liens entre nos modes de consommations / nos modes de production et la production de déchets, l'utilisation des différentes sources d'énergie, l'impact sur le climat...
<p>DESCRIPTION DE L'ACTION</p>	<p>L'action s'organise sur deux journées espacées d'environ 2 à 3 semaines.</p> <p>La première séance se compose de 3 animations :</p> <p>> <u>Jeu des chaises</u> (1h30) dont les objectifs sont de découvrir l'inégale répartition des ressources dans le monde, appréhender la notion de production agricole, d'échanges commerciaux ; aborder le gaspillage ; aborder la notion d'énergie et de gaspillage alimentaire. Cette animation très interactive se rapproche du jeu de rôle et nécessite un grand espace dégagé. Celle-ci se termine par un bilan avec un texte à trous ainsi qu'un temps d'expression autour d'un photolangage pour que les élèves évoquent leurs propres expériences (réussites et échecs « boulette »).</p> <p>> <u>La mini-conférence</u> « Le Gaspillage alimentaire en 10 points... et 3 boulettes » (20 + 20 min) dont les objectifs sont de comprendre la notion de gaspillage alimentaire et la diversité des problématiques soulevées en présentant les principales causes et impacts du gaspillage alimentaire, via un diaporama. Pour rendre l'exposé plus ludique, les élèves devront trouver 3 erreurs : une illustration inappropriée, un chiffre incohérent, un mot mal utilisé.</p> <p>> <u>L'enquête</u> « Découvrons notre restaurant scolaire... et ses poubelles ! ». Les élèves sont interrogés sur la situation de leur restaurant scolaire : « D'après vous, y-a-t-il beaucoup de gaspillage alimentaire dans votre restaurant scolaire ? ». Les élèves formulent des hypothèses et font des pronostics par rapport à leur production de déchets alimentaires au restaurant scolaire.</p> <p>Les élèves seront aussi encouragés à rencontrer et interviewer l'équipe du personnel du restaurant scolaire. Pour les aider, une fiche enquête récapitulant les informations à collecter leur sera remise. D'ici la 2ème séance, les élèves sont ensuite invités à mettre en commun. L'objectif est de comprendre comment fonctionne un restaurant scolaire, le challenge quotidien à relever et de constater l'importance du gaspillage, la nature des déchets et d'identifier les causes.</p>

DESCRIPTION DE L'ACTION (suite)	<p>La seconde séance se compose de 4 animations :</p> <p>> <u>Petits bavardages sur le gaspillage alimentaire</u> (10 min) : un rapide diaporama interactif est présenté aux élèves pour reprendre les principales notions vues à la séance précédente.</p> <p>> <u>Miam Chorégraphie</u> (20 min) dont l'objectif est de comprendre les causes du gaspillage alimentaire en échangeant sur les goûts des enfants, ce qui peut l'influencer, le faire évoluer.</p> <p>> <u>Bon dans l'assiette... et pour la planète ?</u> (20 min + 20 + 20) dont les objectifs est de faire le lien entre pollution, gaz à effet de serre et gaspillage alimentaire ; comprendre les liens entre nos modes de consommations / nos modes de production et la production de déchets, l'utilisation des différentes sources d'énergie, l'impact sur le climat.</p> <p>En sous-groupe, les élèves réaliseront un jeu « Itinéraire du steak haché » pour comprendre les étapes de transformation de certains aliments, et l'impact en termes de gaz à effet de serre.</p> <p>Cette étape sera complétée par le jeu « Food drop » qui permet de comprendre, grâce à des cartes personnages, quelles peuvent être les pertes et gaspillages, tout au long d'une chaîne de fabrication d'un produits alimentaires.</p> <p>Puis les élèves joueront au Carbonomètre des aliments qui permet de connaître les émissions moyenne de gaz à effet de serre par aliment. Il s'agira ensuite de constituer quelques exemples de menus, alliant à la fois les préférences gustatives des enfants, les qualités nutritionnelles et un impact pour la planète « raisonnable ».</p> <p>> <u>Retour sur l'enquête « Et dans mon restaurant scolaire ? »</u> (30 + 30 min) dont les objectifs sont de comprendre les liens entre nos modes de consommations / nos modes de production et la production de déchets, l'utilisation des différentes sources d'énergie, l'impact sur le climat... Recherche de solutions.</p> <p>Les élèves sont invités à présenter les résultats de leur observation : pesées, photos, échanges avec l'équipe. Ensuite, pour guider les élèves vers la recherche de solutions, il leur est proposé le Jeu « Eco-dominos du Gaspi » pour parcourir les principales situations où l'on peut se retrouver confronter au gaspillage alimentaire dans la vie quotidienne. Enfin, les élèves rédigent une charte « Stop au Gaspi ».</p>
CIBLE (s) /	Les élèves de cycle 2 et 3 de 10 établissements scolaires dans les Coëvrons
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE /	Périmètre : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR (s) /	Communauté de communes des Coëvrons
PARTENAIRES À ASSOCIER /	Synergies 53 Agents de la restauration collective
MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	Humains : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE REALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)

<p>CRITÈRE (s) De RÉALISATION /</p>	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de participants attendus / réels : - 10 établissements attendus - 9 établissements en réalité dont 1 établissement qui bénéficie du programme d'animations pour 2 classes <p>Au total : 224 élèves</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communes : Evron, Saint-Christophe-du-Luat, Sainte-Suzanne-et-Chammes, Saint-Georges-sur-Erve, Torcé-Vivier-en-Charnie, Thorigné-en-Charnie, Saulges, Vaiges et Champagnéteux - Diversité des profils des participants : élèves de cycle 1 - Niveau de satisfaction des participants : <i>cf. bilans Synergies</i> - Avis des personnes qui ont animé : <p>Les outils de planification fonctionnent bien (Visio de lancement et inscriptions au programme). Sollicitation en amont du personnel de la restauration scolaire pour la présentation du projet et le recueil des besoins et attentes. A prévoir pour la dernière session : un communiqué auprès de la presse locale.</p>
<p>CRITERE (s) D'EVALUATION D'IMPACT /</p>	<p><i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Réduction du gaspillage alimentaire - Thématiques agricole et alimentaire intégrées dans le programme scolaire
<p>DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET</p>	<p>L'intervention a permis aux enseignantes d'aborder et de développer les thématiques du gaspillage alimentaire. Les classes sont, dans l'ensemble, satisfaites des interventions et des outils utilisés. Les enseignantes envisagent quelques prolongements :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fabrication d'affiches pour le restaurant scolaire avec slogan, ● Présentation dans les autres classes, ● Visite de la cuisine centrale, ● Travail sur le circuit court (visite chez Gaël Thoreau), ● Installation d'un composteur ou d'un poulailler. <p>Des enseignantes envisagent quelques prolongements : la réalisation d'une affiche pour le restaurant scolaire.</p> <p>-> Faire le lien entre les élèves, les agents de la restauration collective, les parents et les enseignants.</p>



ANIMATIONS GRAND PUBLIC SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Axe 3 : Consommer de manière responsable des produits locaux de qualité dans le plaisir et l'équilibre

Finalité 10 : Réduire le gaspillage alimentaire

Porteur : Communauté de communes des Coëvrons

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINE**

OBJECTIF(s) /	Appréhender de façon ludique et interactive les enjeux de l'alimentation durable (supports possibles : jeux, expositions, conférence-quiz)
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>1 discosoupe au Trait d'Union (24/11/2022)</p> <p>+ stand avec les Répar'Acteurs de 9h à 13h.</p> <p><u>Moyens humains</u> : 1 conseiller développement durable et économie circulaire, 1 chargé de mission économie circulaire, 1 animatrice prévention déchets, 3 Répar'Acteurs, 1 bénévole du TU.</p> <p>1 discosalade au marché d'Evron (15/06/2023) dans le cadre de la semaine de Développement durable</p> <p>1 journée d'animation au Marché du Terroir/Festival de la viande (02/09/2023) qui accueille chaque année entre 10 et 15 000 visiteurs. Un stand a été installé au marché du terroir où Valentin, animateur à Synergies a présenté les enjeux liés au gaspillage alimentaire à travers le jeu du Pazapa, d'une exposition sur le gaspillage alimentaire et de l'outils du champ à l'assiette.</p> <p><i>Exposition et mise à disposition de jeux sur le gaspillage alimentaire dans les médiathèques de Vaiges et de Montsûrs dans le cadre de la semaine Développement Durable. Les résultats du diagnostic alimentaire des Coëvrons y étaient présentés.</i></p>
CIBLE (s) /	Journée d'animation au Festival de la viande : Familles, agriculteurs et agricultrices et autres visiteurs du festival qui viennent des Coëvrons, du département voire de la région.
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE /	Périmètre : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR (s) /	Communauté de communes des Coëvrons
PARTENAIRES À ASSOCIER /	Synergies
MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	Humains : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE RÉALISATION	Temps : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)

<p>CRITÈRE (s) De RÉALISATION /</p>	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de participants <p>Discosoupe : 20aine de personnes sensibilisées malgré tout, et 7 à 8L de soupe distribuée. Les personnes ne venaient pas d'elles même mais une fois que nous allions les chercher elles étaient contentes et discutaient de bon cœur.</p> <p>Discosalade : 46 personnes dont 30 assiettes distribuées + 16 pots en verres à emporter.</p> <p>Animation Marché du terroir : <i>entre 80 et 100 personnes participantes</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Diversité des profils des participants : grand public - Capacité d'impact a posteriori sur les habitudes de consommation : animations qui interpellent sur le gaspillage alimentaire - remise en question des participant.e.s - Niveau de satisfaction des participants et intervenants : <p>Disco-soupe/salades : Retours très positifs des mangeur.euse.s : « Vous faites une bonne action », « c'est très bon » et surpris.e.s que ce soit gratuit et organisé par la 3C et non une association. La sensibilisation sur le gaspillage alimentaire au sein des GMS et les invendus récupérés chez les producteur.rice.s locaux a fonctionné MAIS plus difficile de faire prendre conscience aux gens qu'ils peuvent reproduire ce type de plats avec des produits considérés comme « pourris » ou « immangeables » mais qui sont encore très bon et consommables... = plus difficile de sensibiliser sur le changement des pratiques à travers cette action ou revoir notre discours de sensibilisation.</p> <p>Animation Marché du terroir : Ce type de sensibilisation permet le questionnement et la mise en action des participants. Le fait de discuter des solutions encourage les habitants à (re)commencer les gestes du quotidien afin de lutter contre le gaspillage alimentaire. Cette journée a également permis de mettre en avant l'implication des élèves de la communauté de communes via les animations "Anti-gaspi".</p>
<p>CRITERE (s) D'EVALUATION D'IMPACT /</p>	<p><i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombres de personnes participantes
<p>DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET</p>	<ul style="list-style-type: none"> > Une disco-gaspacho organisée au Trait d'Union, le 07 mai, avec des élèves de 3ème du Lycée Orion > Soirée de présentation du PAT sous le format « Disco soupe » (atelier cuisine et jeux sur le gaspillage alimentaire)



FORMATIONS DES ACTEURS DU TERRITOIRE SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Axe 3 : Consommer de manière responsable des produits locaux de qualité dans le plaisir et l'équilibre

Finalité 10 : Réduire le gaspillage alimentaire

Porteur : Communauté de communes des Coëvrons

► Etat d'avancement en mars 2024 : **EN COURS**

OBJECTIF(s) /	Appréhender les enjeux du gaspillage alimentaire et de repérer les axes d'amélioration, aussi bien en termes d'organisation que de sensibilisation des « convives »
DESCRIPTION DE L'ACTION	Organisation d'une demi-journée de formation à destination de 3 publics différents : entreprises du territoire, agents de la collectivité et le secteur périscolaire.
CIBLE (s) /	- Entreprises du territoire - Agents de la collectivité - Secteur périscolaire
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE /	Périmètre (cocher) : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR (s) /	Communauté de communes de Coëvrons
PARTENAIRES À ASSOCIER /	Synergies 53
MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	Humains (cocher) : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget (cocher) : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE RÉALISATION	Temps (cocher) : Court (6-12 mois) // Moyen (1– 2 ans) // Long (plus de 2 ans)
CRITÈRE (s) De RÉALISATION /	<i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé.</i> Formation Gaspillage Alimentaire à destination des agents de la collectivité - 16 avril 2024 - Nombre de participants : 7 personnes - Diversité des acteurs présents : services déchets, mobilité, jeunesse, finances, économie circulaire, RH, LEADER - Niveau de satisfaction des participants : Globalement satisfait de l'organisation et du contenu de la formation, les participants note quelques attentes supplémentaires : prévoir à l'avance les événements à venir des participants et plus d'ateliers pratiques. <u>A venir :</u> Formation Gaspillage Alimentaire à destination des entreprises des Coëvrons - 7 ou 9 octobre 2024 Formation Gaspillage Alimentaire à destination des agents de l'ALSH de Montsûrs - 16 novembre 2024
CRITÈRE (s) D'ÉVALUATION D'IMPACT /	<i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis à pour un bilan à la fin de l'action).</i> - Réduction du gaspillage alimentaire - Nombres d'événement organisé suite à la formation
DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET	



Finalité 9 : Sensibiliser et rassembler autour du « Bien et mieux manger »

Porteur : Communauté de communes des Coëvrons

► Etat d'avancement en mars 2024 : **TERMINE**

OBJECTIF(s) /	<ul style="list-style-type: none"> - Faire connaissance et réunir l'ensemble des acteurs du territoire en lien avec le PAT - Présenter la démarche - Élaborer un plan d'action en concertation - Identifier de futurs participants aux groupes de travail pour concrétiser les actions
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>Janvier à avril 2022 : Préparation de l'événement pour définir les objectifs et le cadre (programme, format des ateliers, animation, etc.), préparer les ateliers, mobiliser les élus, communiquer</p> <p>Jour J : Temps d'inclusion, Introduction politique, Présentation du PAT, lancement des 3 ateliers au choix</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. PRODUIRE localement et durablement de manière résiliente, en préservant la qualité de vie 2. RENDRE ACCESSIBLE À TOUS des produits locaux de qualité 3. CONSOMMER de manière responsable des produits locaux de qualité, dans le plaisir et l'équilibre <p>L'événement s'est organisé jeudi 7 avril de 18h à 20h45 à la salle des Oréades de Montsûrs. Au programme :</p> <p>18h-18h20 : Accueil</p> <p>18h20-18h50 : Introduction et présentation PAT (format plénière)</p> <p>18h50-20h30 : Ateliers en trois temps -> Proposer des actions, prioriser les actions, s'engager dans des objectifs en vue de la création de groupes de travail</p> <p>A partir de 20h30 : Buffet réalisé par des cuisiniers de la restauration collective et des bénévoles de centre social avec des produits locaux et artisanaux</p>
CIBLE (s) /	Acteurs du territoire en lien avec le PAT
PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE /	Périmètre (cocher) : Commune // EPCI // Département // Région
PORTEUR (s) /	Communauté de communes des Coëvrons
PARTENAIRES À ASSOCIER /	CODEV, François Portier et agents de la cuisine centrale, bénévoles du Trait d'Union
MOYENS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION	Humains (cocher) : Faibles // Moyens // Forts Financiers/budget (cocher) : Faibles // Moyens // Forts
DELAIS DE RÉALISATION	Temps (cocher) : Court (6-12 mois) // Moyen (1- 2 ans) // Long (plus de 2 ans)

CRITÈRE (s) De RÉALISATION /	<p><i>Critère(s) permettant de constater si l'action a été réalisée comme envisagé..</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de participants : <p>Nombre de participants visés : 50 // Nombre de participants réels : 72</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diversité des profils des participants : agriculteurs et agricultrices, responsables d'entreprise, membres d'association, agents de la restauration collective, parents d'élèves, habitant.e.s, élu.e.s, agents de la collectivité, CODEV, responsable de commerce de restauration, Chambres consulaires, etc. - Productions attendues : <ul style="list-style-type: none"> - Près de 90 contributions et une trentaine d'engagements pour de futurs groupes de travail - Le lancement de réflexions collectives pour répondre aux enjeux agricoles et alimentaires du territoire - Un plan d'action concerté qui a été validé par la Commission développement local - Niveau de satisfaction et taux d'engagement : acteurs de nouveau présent à N+2 lors de l'atelier Partenaires - présentation des outils d'évaluation du PAT
CRITERE (s) D'EVALUATION D'IMPACT /	<p><i>Critère(s) permettant de constater l'impact produit par l'action réalisée (définis a pour un bilan à la fin de l'action).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Visibilité du Projet alimentaire territorial - Mobilisation des acteurs dans le programme d'action
DE NOUVELLES INITIATIVES ÉMERGENT SUITE AU PROJET	<p>> 3 Temps forts 2024 dans le cadre de l'évaluation du PAT, l'élaboration de la nouvelle feuille de route du PAT 2024-2026 et une fête du bien et mieux manger pour le lancement officiel du nouveau programme d'action.</p>