

France PAT - Webinaire thématique - DROM

Regards croisés Outre-mer et Hexagone

Vendredi 18 octobre 2024

14h-16h

Sommaire

I- Mise en contexte

Les PAT : vers la souveraineté alimentaire dans les départements et régions d'Outre-mer, *Claire Cerdan*

II- Échanges croisés entre PAT d'Outre-mer et PAT d'Hexagone

- **Justice sociale** : *Cécile De Fondaumière (La Réunion) et Romain Dhainaut (Seine-Saint-Denis)*
- **Structuration de filières** : *Béatrice Belfran (Martinique) et Pascal Tocquer (Lorient)*
- **Restauration collective** : *Marine Peccatus (Guadeloupe) et Nathalie Cayla (Rennes)*

Les PAT : vers la souveraineté alimentaire dans les départements et régions d'Outre-mer

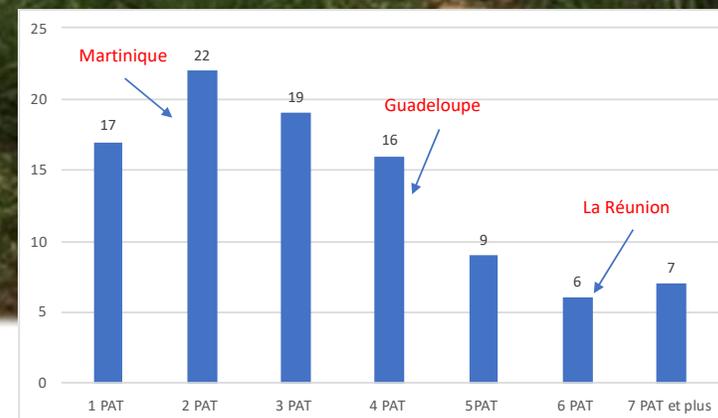
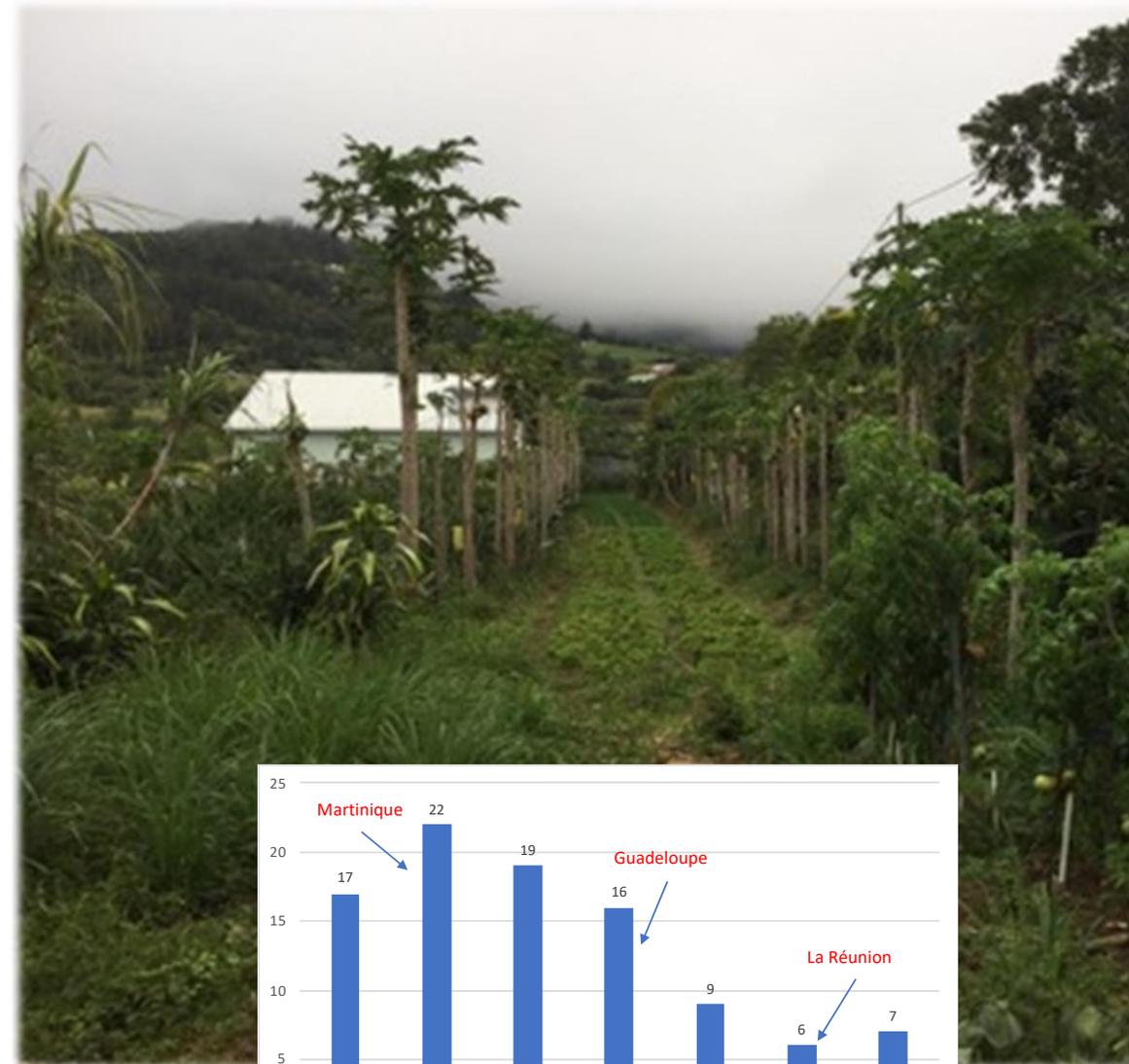
*Claire Cerdan, Directrice
Département ES, CIRAD*



Les PAT en Outre Mer

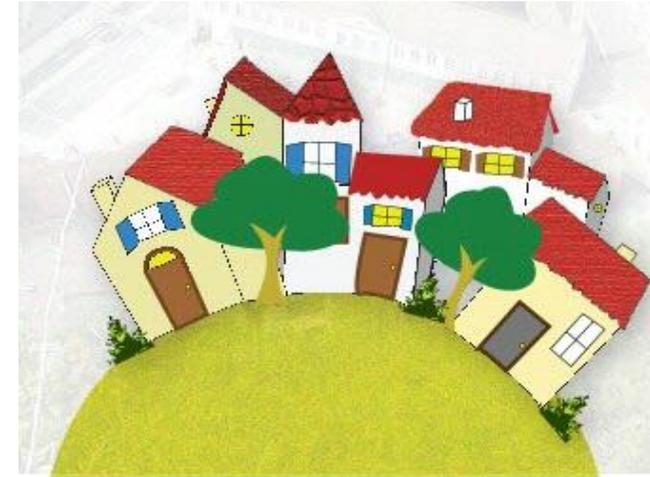
20 PAT en Outre-mer officiellement recensés par le MASAF dans 5 DROM

- En 2022, 50% des départements recensent entre 2 ou 3 PAT sur leur territoire
- Une croissance progressive
 - 2019 : un PAT (la Réunion)
 - 2021 : 11 nouveaux PAT
 - 2021 : un projet d'animation Inter PAT (La Réunion)
 - 2024 : 20 PAT (Mayotte, Guyane)
- D'autres initiatives non recensées ou non labellisées (ex PAT de la commune du Prêcheur en Martinique, ou le PAT des communes de Saint Denis à la Réunion et de la commune du port

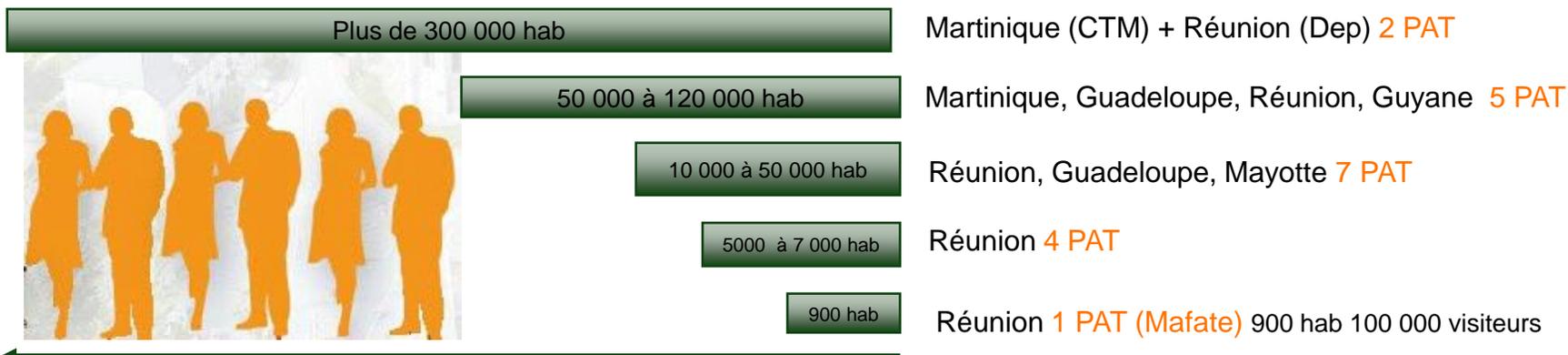


L'échelle des PAT

- 1 cirque Mafate (103 km²) à cheval sur 2 communes
- 10 communes et 7 communautés d'agglomérations ou CDC (30 communes)
- Deux collectivités territoriales (CTM ou Département Réunion (34 communes et 24 communes)
- 1 projet d'animation INTERPAT (en lien avec les communes) à la Réunion



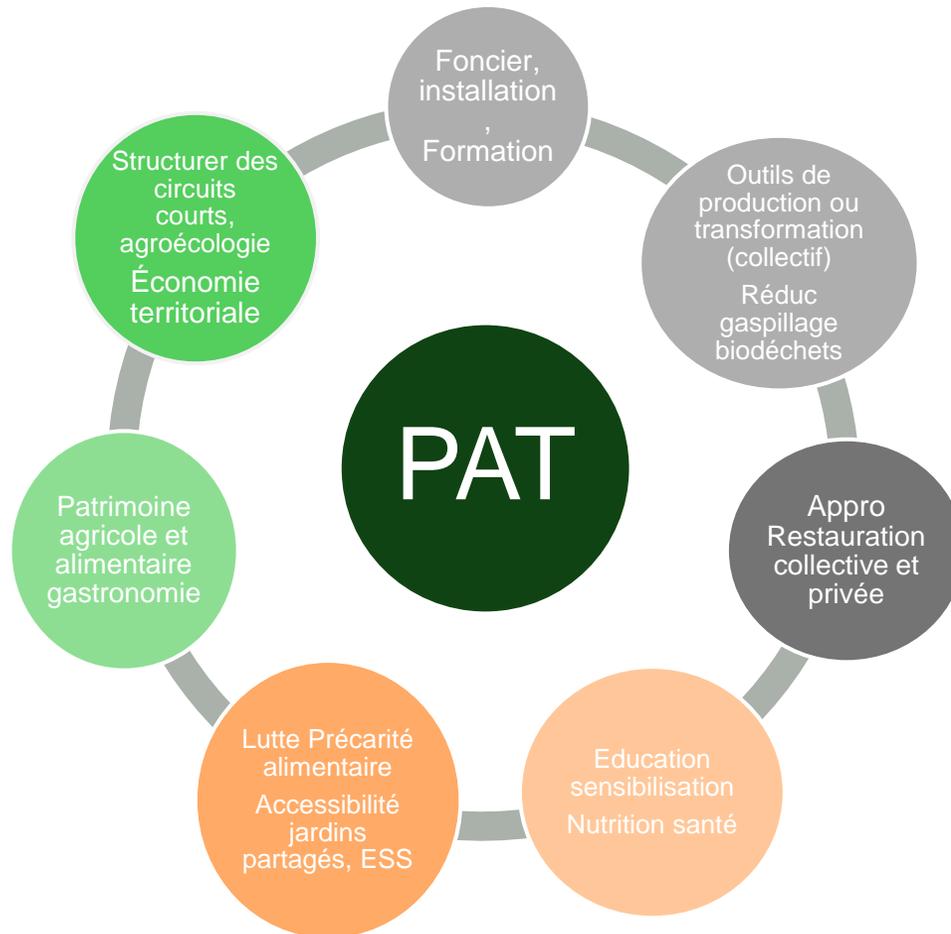
En 2022, la moitié des communes de 3 DROM sont impliquées dans des PAT
41% de la superficie des territoires
39 % de la population



Les ambitions et les objectifs des PAT en Outre-mer

PAT focalisés sur un ou deux objectifs (axes du PNA) : restauration collective ou sensibilisation
Consommer local (CTM, Sud Excellence)

PAT systémiques qui couvrent l'ensemble des axes du PNA



Des leviers pour la souveraineté alimentaire



Préserver les surfaces agricoles

Valoriser des friches agricoles

Mettre à disposition des terres communales pour leur mise en culture.

Investir dans les infrastructures, (irrigation), aménager les lisères agricoles, plantation de plantes endémiques

Améliorer l'attractivité, recruter des jeunes agriculteurs, les conseiller en faveur d'une agriculture agroécologique

Valoriser la pluriactivité



Valoriser les productions alimentaires locales

Favoriser les circuits courts

Marchés ou boutiques de producteurs, conseils aux producteurs « marché la Kour », application numérique

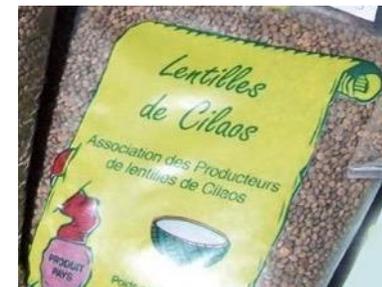
Appui à la labellisation (SIQO) et la certification (SPG, Certification de groupe)

Former et accompagner l'ensemble des agriculteurs

Fermes pédagogiques (agroécologie)

Diversification (variétés anciennes, produits lontan)

Suivi de projets collectifs et individuels



Placer l'alimentation au cœur de la transition

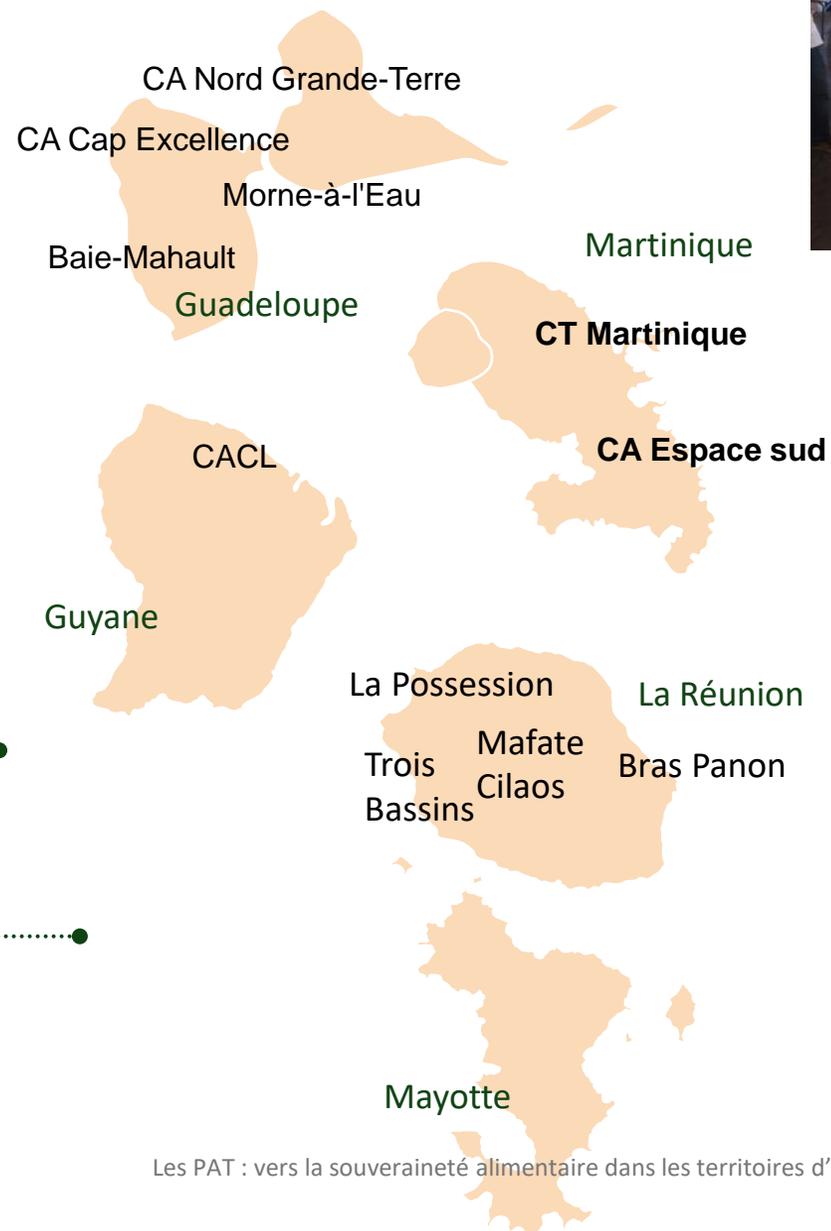
Innovations pour une restauration collective en faveur d'une captation des produits locaux (allotissement, plateforme CODARUN), pour répondre aux enjeux de la loi EGALIM

Paniers fraîcheurs du cirque de Mafate dans les écoles, menus végétariens

Education alimentaire ateliers du goût, potagers pédagogiques dans les établissements scolaires,

Concours culinaires, événements parents enfants, restauration commerciale Bras Panon,

Formations des cuisiniers et du personnel, sensibilisation des parents



Placer l'alimentation au cœur de la transition

Mise en place d'outils de transformation (légumeries, abattoir) dans l'ensemble des PAT

Des échelles différentes (unité de transformation de petites tailles, micro-tueries)

Prestation de service, Outils de production collectifs, ESAT, maison des terroirs

Création et animation de jardins partagés ou collectifs

Réactivation du Jardin Créole nourricier(identitaire)

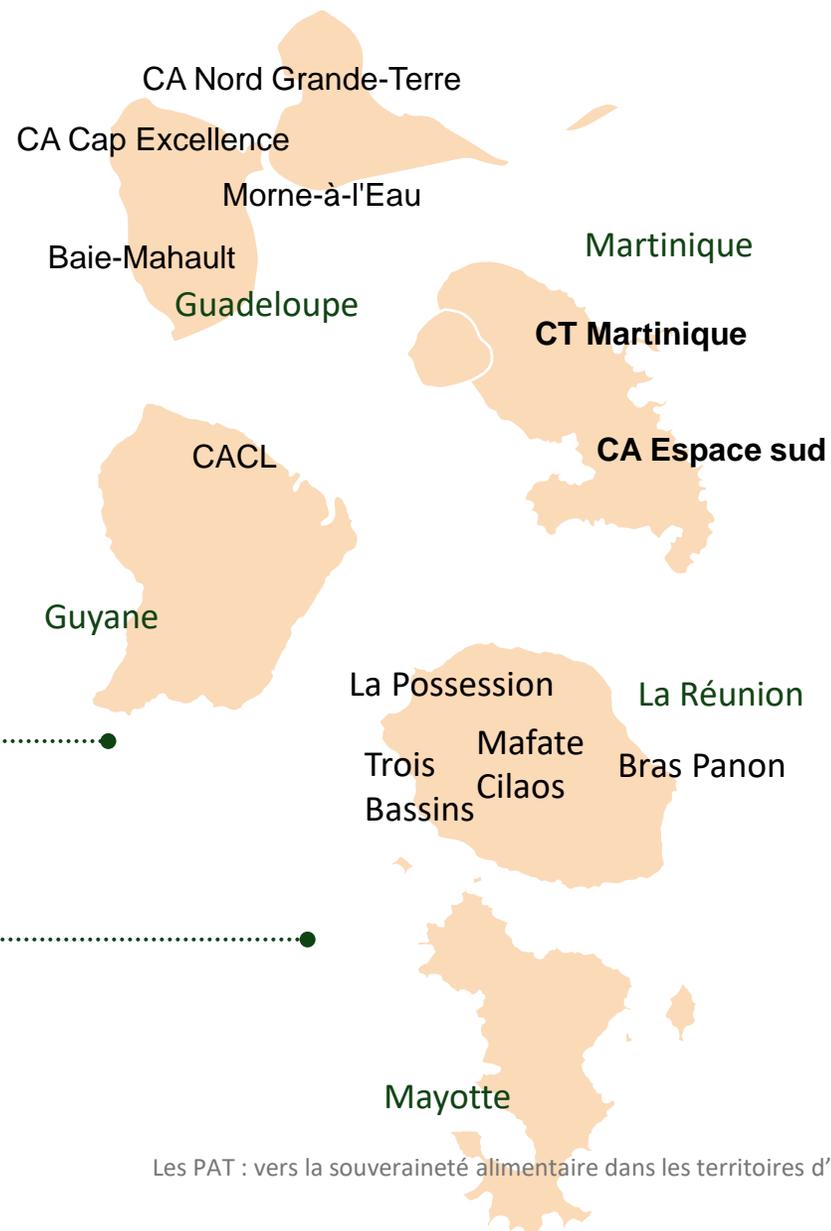
Autoconsommation, Education alimentaire, fraich'Attitude (La Possession)

Retour à l'emploi, lien social, chantier d'insertion

Focus sur la réduction du gaspillage dans la restauration collective et commerciale



Ateliers de compostage lombricompostage
Ateliers de sensibilisation



Lutter contre la précarité alimentaire

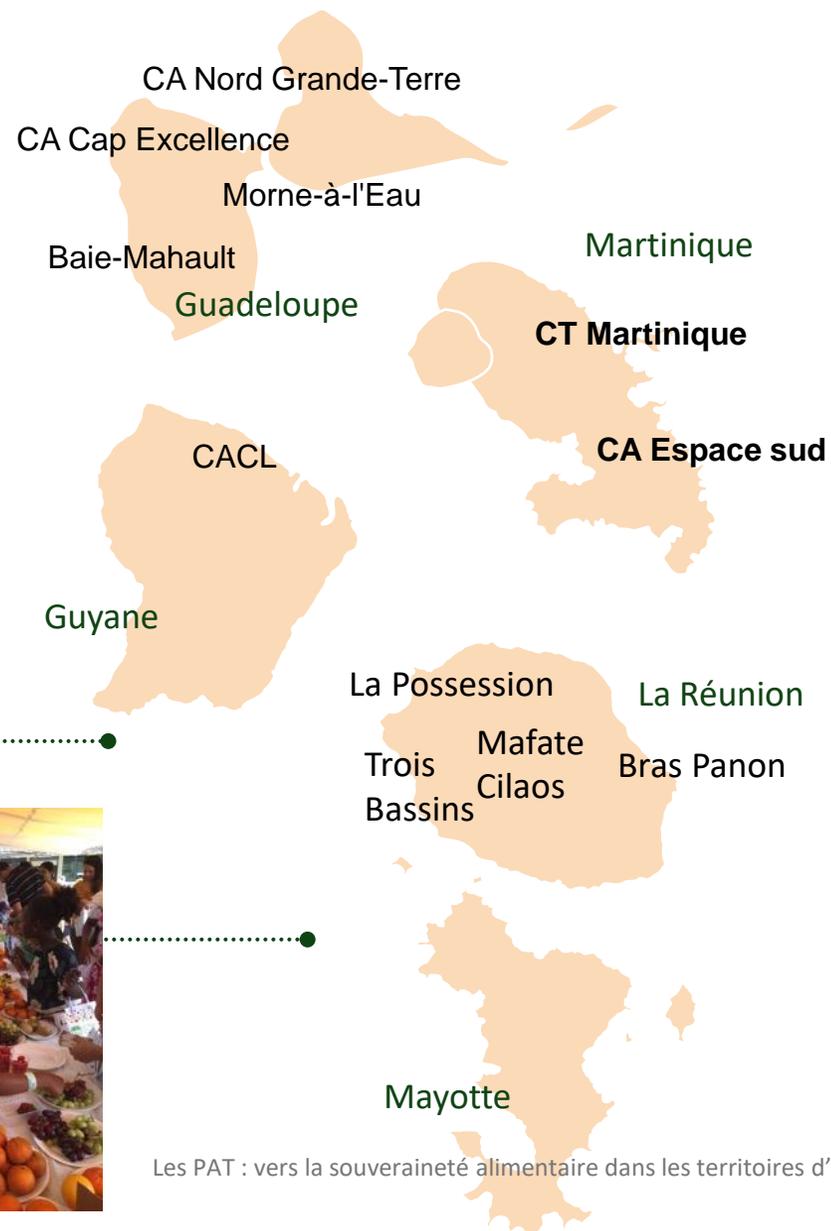
Des actions de sensibilisation sur la nutrition santé

Jardins partagés, ateliers culinaires et ateliers du goût, ateliers de gastronomie locale et durable à partir de variétés anciennes, (arbre à pain, bœuf moka)

Interventions dans les écoles

Des actions sur l'accessibilité à l'alimentation

Épiceries sociales et solidaires, bons alimentaires à utiliser dans les boutiques des producteurs (Entre Deux), Paniers solidaires (OP) Jardins Partagés

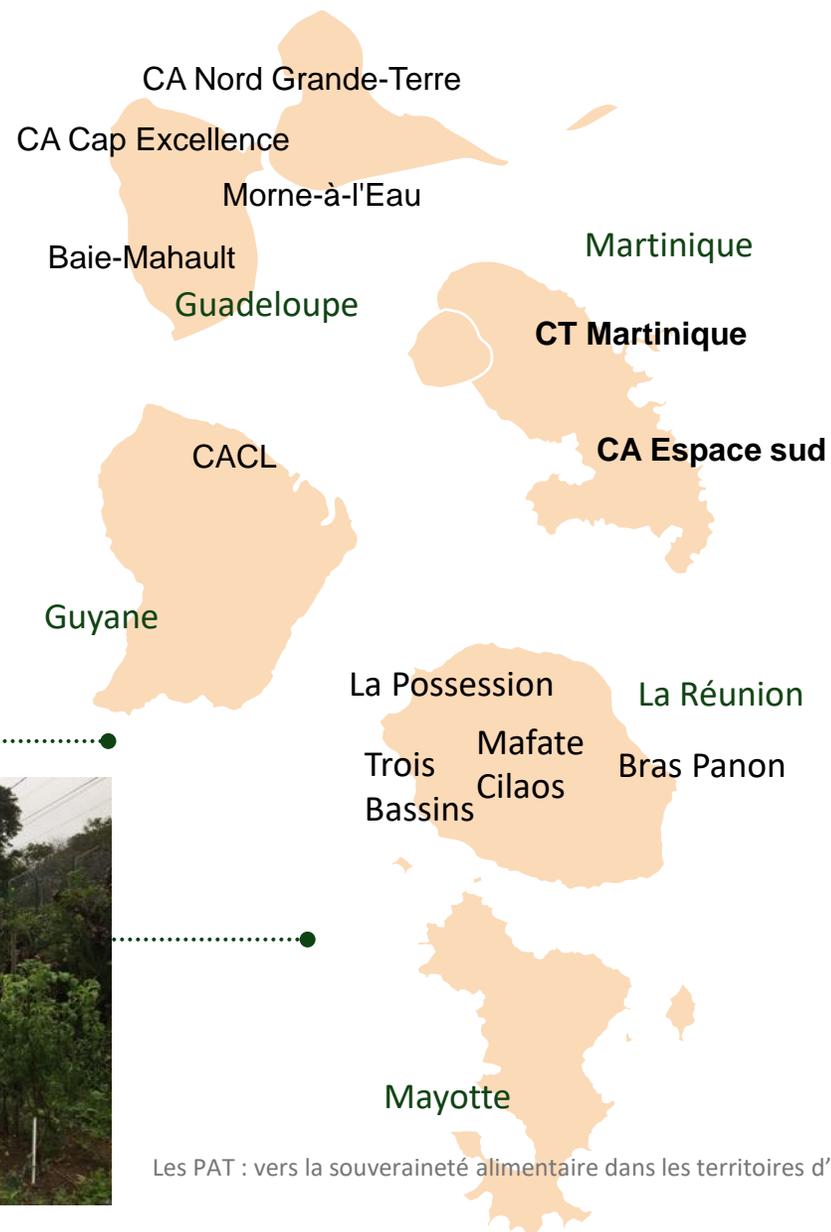


Lutter contre la précarité alimentaire

Créer et communiquer sur des instruments améliorer la gouvernance des politiques au niveau des territoires

- Charte de l'alimentation durable
- Charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion
- Charte agricole (Département/communes et chambres agricultures)

Favoriser le développement des tiers lieux autour de l'alimentation



PAT espaces de dialogue et de médiation

Des politiques agricoles
(offre agricole)

des politiques
alimentaires
(qualité santé nutrition
des consommateurs)



**Vers une politique agricole
et alimentaire intégrée**

Diversités des acteurs impliqués

Confrontations des représentations

**Arbitrage entre intérêts divergents (urbanisation / préservation des terres,
savoirs faïres traditionnels / innovations à Mayotte ..)**

Importance du rôle de l'InterPat

Autonomisation et écologisation des systèmes alimentaires insulaires



Promotion de l'agroécologie,
Valorisation des races locales,
développement d'une économie
circulaire...



Identifier les freins et les leviers à la transition
vers une souveraineté alimentaire

Comprendre le rôle des ressources foncières,
organisationnelles et cognitives dans les
dynamiques de transition

**Elaborer de pistes de solutions innovantes
en faveur des transitions**

Perspectives

Les PAT outils multi-facettes pour la souveraineté alimentaire

Une opportunité d'écrire une nouvelle route à sa manière, à l'échelle d'une collectivité, d'une commune

Rôle important du réseau InterPAT, et des temps d'échange comme le carrefour des PAT



Merci pour votre attention

Claire Cerdan

Directrice Département ES

06.03.28.25.25

Claire.cerdan@cirad.fr

www.france-pat.fr

Atelier - Justice sociale

Cécile De Fondaumière (La Réunion) et Romain Dhainaut (Seine-Saint-Denis)



Le Projet Alimentaire Territorial de Bras- Panon

Pour une alimentation durable
et équitable

Cécile HOAREAU-DE FONDAUMIERE





Introduction

Initié en 2021 pour une durée de 3 ans

- Dans le cadre de Projets Alimentaires Territoriaux ou des démarches visant à mettre en place un PAT du plan France Relance

6 axes stratégiques

- Axe 1 : Un panier alimentaire pour tous
- Axe 2 : Valorisation du patrimoine alimentaire
- Axe 3 – De nouveaux modes de commercialisation
- Axe 4 – Education Alimentaire
- Axe 5 – Lutte anti-gaspillage
- Axe 6 – Constitution de réserves foncières

Ambition : Repenser notre modèle alimentaire

- Rendre à la terre sa fonction de nourrir ses habitants
- Réduire la précarité alimentaire





Enjeux et Objectifs du PAT de Bras-Panon



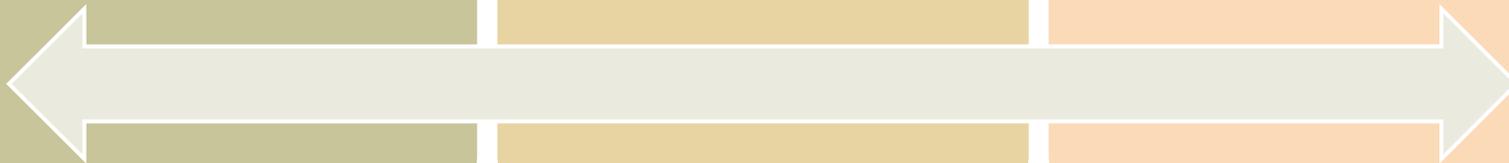
Relocalisation
de
l'agriculture



Soutien aux
circuits courts



Accès à une
alimentation
saine pour les
précaires



Actions Réalisées (2021-2024) et perspectives

Contexte du territoire
et

Diagnostic précarité alimentaire

45% des réunionnais voient leur alimentation impactée par la crise sanitaire COVID19

46% des ménages réunionnais manquent parfois ou souvent de nourriture

39% de la population de Bras-Panon niveau de vie fragilisé et sous le seuil de pauvreté

Les denrées qui manquent au quotidien la viande à 53% et les fruits et légumes à 39%

1. Etude portant sur l'accès à l'alimentation des publics les plus précaires, menée par la délégation de la Croix-Rouge française à La Réunion de juin 2021 à février 2022
2. Portrait social de Bras-Panon, porté par le CCAS et le cabinet COMPAS
3. Etude « Alimentation et nutrition dans les départements et régions d'Outre-mer », réalisée par l'IRD en 2020

Perspectives

Une démarche d'évaluation des effets du plan d'action découlant du diagnostic a été lancée en avril 2024.



Actions Réalisées (2021-2024) et perspectives



Mise en place du 1^{er} jardin partagé et sensibilisation des usagers sur les méthodes de productions respectueuses de l'environnement

Perspectives

Actions collaboratives à moyen et long terme pour créer un lien plus important entre les habitants et ce premier jardin.

Mise en place d'une pépinière collective de fruit à pain.

D'autres sessions de formation seront programmées.



Identification du 2^{eme} jardin en 2024 sur le terrain Bengali.

Bénévoles ciblés de l'association les « Dalons », qui regroupent, les personnes en situation précaire, isolées, SDF, éloignées des dispositifs institutionnels

Actions Réalisées (2021-2024) et perspectives

Etude agricole du territoire

- Mise en avant des contraintes :
 - Problématiques d'aménagement et des conflits d'usage,
 - L'irrigation non viable dans les hauts,
 - Manque de main d'œuvre.

Etude « La valorisation du patrimoine alimentaire »

- Diagnostic sur le statut patrimonial du fruit à pain et du bœuf Moka
 - A permis d'analyser leurs représentations et les pratiques associées à ces produits

Etude sur la diversification des exploitations agricoles

- Analyse approfondie de leur durabilité au regard des dimensions :
 - Agro écologique,
 - Socio-territoriale,
 - Economique

Charte Agricole signée pour 5 ans

- Signature d'une charte entre le Conseil Départementale de la Réunion, Le Conseil Régional, La Chambre d'Agriculture de La Réunion, La Commune de Bras-Panon



Actions Réalisées (2021-2024) et perspectives



Perspectives en niveau 2 du PAT

Implantation des deux filières, fruit à pain et bœuf
Moka

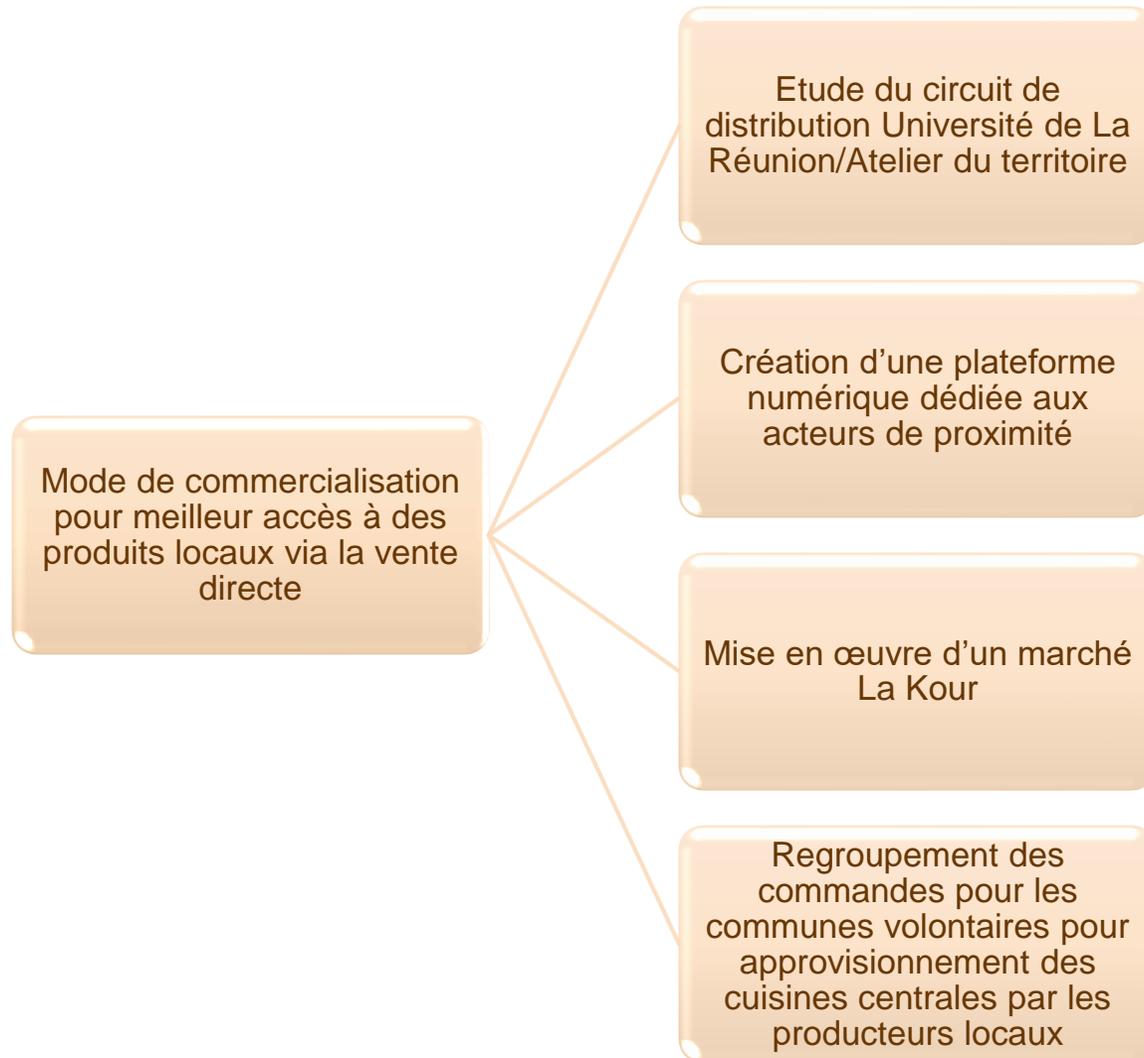
Pépinière Fruit à pain + plantation chez le collectif
d'agriculteurs

Appropriation du fruit à pain par les pannonnais
Poursuite des ateliers culinaires

Accompagnement à l'installation de la ferme test
pédagogique



Actions Réalisées (2021-2024) et perspectives



Perspectives en niveau 2 du PAT

1/Plateforme :
Test restreint
Extension globale

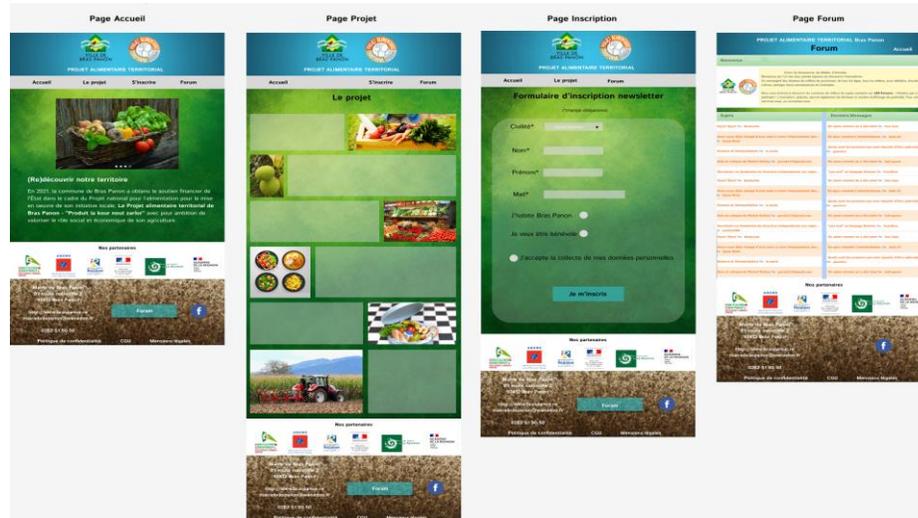
2/Marché producteurs :
Relance
Expérimentation

3/ Créer une boutique de producteurs

4/Partenariats
Communes/agriculteurs :
Procédures adapté collectivité
Gestion, coordination et accompagnement



Actions Réalisées (2021-2024) et perspectives





Actions Réalisées (2021-2024) et perspectives

Education Alimentaire



- Atelier culinaire
- Formation du personnel de la Cuisine Centrale
- Caravane de la santé
- Ateliers de découverte sensorielle
- Spectacle de marionnettes Miam Myème créé

Lutte anti-gaspillage



- Pesée et collecte
- Sensibilisation au Bio-compostage
- Réduction des déchets



Perspectives en niveau 2 du PAT

1/Éducation alimentaire :
Menus variés
Plats végétaliens
Scolaires
Grand public

2/Gaspillage alimentaire:
Etendre aux autres écoles

3/ Gestion des déchets
Valorisation des bio-déchets
Actions autour du compost obtenu

Gestion des déchets alimentaires



- Action pédagogique autour du bio-compostage
- Valorisation des bio-déchets des cantines

Constitution de réserves foncières



- Récupérer terres en friche pour projets agro-écologiques



Conclusion



Ancrer durablement la justice sociale dans le modèle alimentaire local



Améliorer la qualité de vie



Renforcer la résilience alimentaire du territoire

Merci pour votre attention

Cécile HOAREAU-DE FONDAUMIERE

Ingénieur Agroalimentaire

Chargée de mission développement du territoire

06.92.48.27.65

c.defondaumiere@braspanon.re



www.france-pat.fr

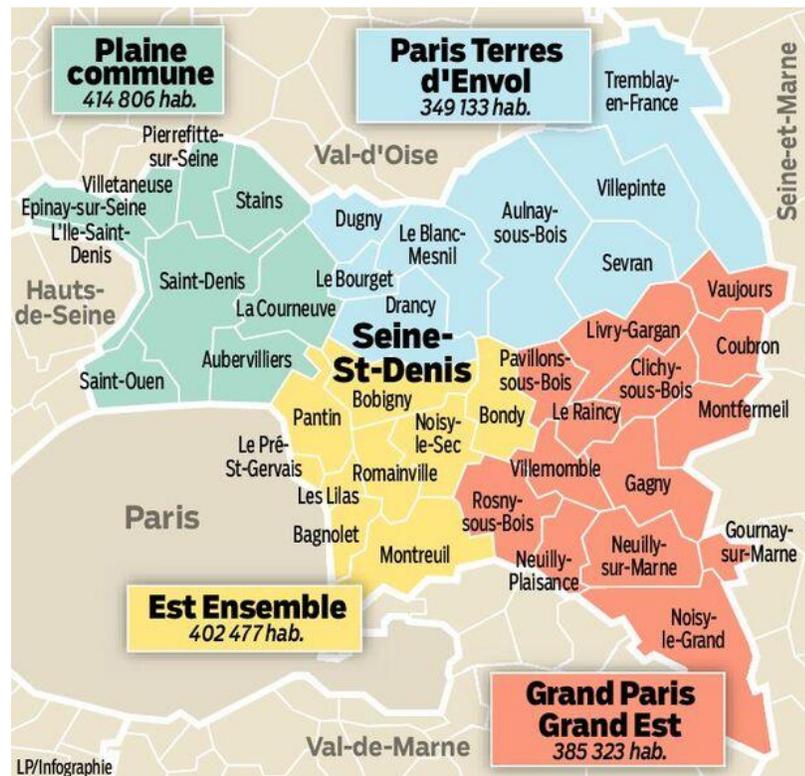
**Plan Alimentaire
Territorial de la
Seine-Saint-Denis**
Romain Dhainaut



La Seine-Saint-Denis, contexte territorial

Des spécificités démographiques

- 1,6 millions d'habitant.e.s (7 mille personnes par km²)
 - Un taux de pauvreté double (27,9%) par rapport à celui de la moyenne régionale (15,5%)
 - Une forte proportion (29%) de jeunes (moins de 20 ans) et de personnes de nationalité étrangère (24,2%)
- Une précarité qui provoque l'explosion de la demande d'aide alimentaire
- Un accès restreint à une alimentation avec des produits durables et de qualité



Un département fortement urbanisé

- Un département dont les sols sont artificialisés à plus de 90% : soit 527 ha de terres agricoles
 - Paradoxalement, une agriculture urbaine particulièrement dynamique :
 - Quantitativement : 165 jardins collectifs, 80 fermes urbaines.
 - Qualitativement : une typologie de sites extrêmement diversifiée.
- Une autonomie alimentaire quasi nulle
- Un département jardiné, mémoire de la ceinture maraîchère de Paris

Contexte administratif

Région Ile-de-France
Métropole du Grand Paris
Conseil départemental de la Seine-Saint-Denis
4 Etablissements publics territoriaux
40 communes

Le Plan Alimentaire Territorial de la Seine-Saint-Denis



Le Plan Alimentaire Territorial de la Seine-Saint-Denis

La gouvernance

COMITÉ DE PILOTAGE

Elu-e-s, partenaires, services départementaux
(Plaine Commune, Est Ensemble, Paris Terres d'Envol, Grand Paris Grand Est, Métropole du Grand Paris, Région Ile-de-France, DRIAAF, ADEME, communes partenaires)

7 CHANTIERS



Outils et accompagnent

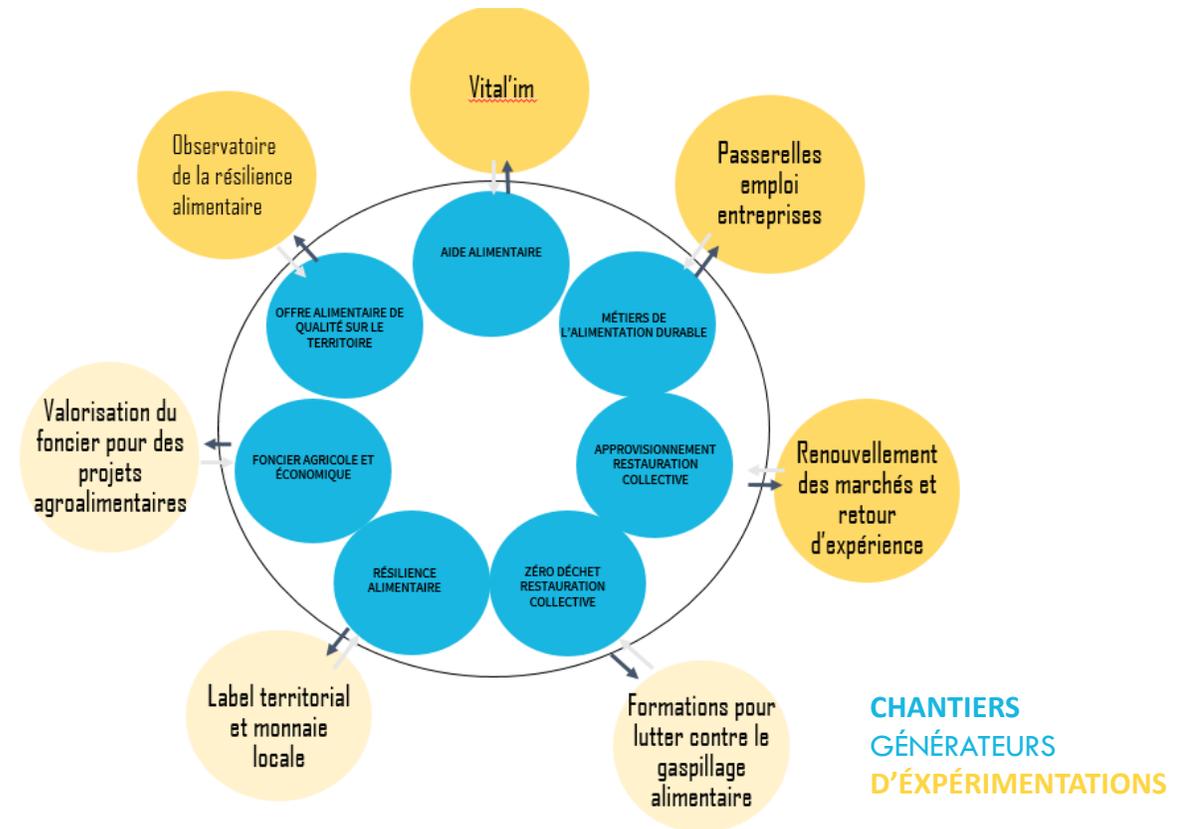
COMITÉ SCIENTIFIQUE

Expert-e-s mobilisables

GROUPES DE TRAVAIL DES COPILOTES

DÉPARTEMENT

Nos thématiques



Zoom sur deux projets de lutte contre la précarité alimentaire



Vital'im, une expérimentation d'un chèque alimentation durable

2,2M€

Dont 1,5M d'euros finance par le programme "Mieux Manger pour Tous"

1 350

Usager.ère.s réparti.e.s sur 4 communes
Publics cibles : étudiant.e.s, femmes enceintes et jeunes mères, personnes âgées et habitant.e.s QPV

3 ans

D'expérimentations (2023-2025)

Co-pilotage Conseil départemental de la Seine-Saint-Denis et Action Contre la Faim

Vital'im, piliers de l'expérimentation



Transfert monétaire

- 50€ par mois et par personne sur 6 mois ;
- Bonification de 50% du montant distribué (maximum 25€/mois/personne).
- **Conditions de bonification :**
 1. Achat réalisé dans un point de vente considéré comme durable ;
 2. Achat de produits considérés comme durable dans des enseignes généralistes, sous réserve de faisabilité technique.



Accompagnement santé/nutrition

- Accompagnement des usagers pour s'orienter vers une alimentation durable (cours de cuisine, jardinage, visite de lieux,...);
- Des acteurs de l'accompagnement nutritionnel soutenus et identifiés dans le cadre d'un AMI.

Appel à projet « Aide alimentaire et logistique »

450 000€

Avec un co-financement de l'Etat
dans le cadre du Pacte des
Solidarités

47 projets

Reçus, pour une demande de 2
073 559,54€

Spécificités du territoire

- Distances peu longues mais très forte densité du trafic
- ZFE (crit'air 2) au 1^{er} janvier 2025
- Pas de banque alimentaire en Seine-Saint-Denis

Appel à projet « Aide alimentaire et logistique »



Augmenter la capacité de stockage des denrées

À travers l'aménagement d'un nouvel espace ou l'optimisation d'un espace existant



Faciliter le transport des denrées alimentaires et optimiser les flux

Expérimentations de solutions de cyclologistiques, renforcement et adaptation d'une flotte de véhicules, mutualisation d'une flotte de véhicule, électrification d'une flotte de véhicules

Merci pour votre attention

Romain Dhainaut

Chargé de mission transition écologique

01,43.93.99.40
email@email.fr

www.france-pat.fr

Structuration de filères

Béatrice Belfran
(Martinique) et *Pascal*
Tocquer (Lorient)





PROJET ALIMENTAIRE DE LA VILLE DE DUCOS

Fédérer les acteurs et promouvoir une Agriculture durable

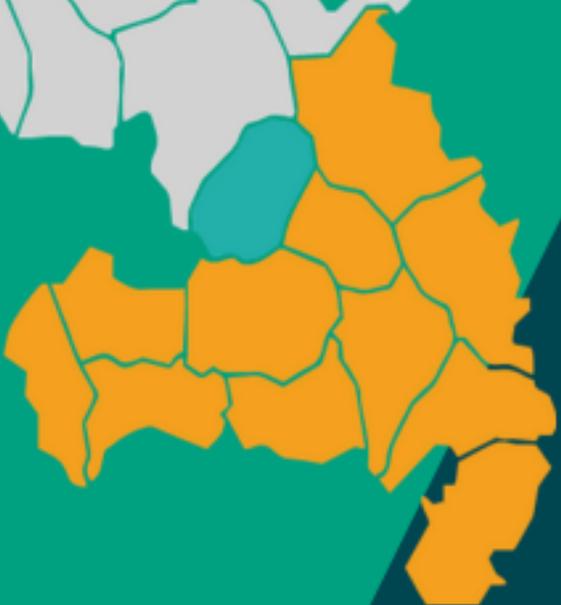




Forte de sa position géographique, Ducos, porte d'entrée de l'Espace Sud de Martinique, connaît une forte croissance tant au niveau démographique qu'au niveau économique.

Les nouvelles activités économiques installées ainsi que les commodités offertes (écoles, collèges, lycées, centres commerciaux) constituent des atouts qui confèrent à la Ville une forte attractivité.

Aujourd'hui, eu égard à cette croissance démographique régulière, Ducos enregistre 20 000 habitants.





UN PROJET TRANSVERSAL

Objectifs :

- Promotion d'une alimentation saine de qualité et valorisation des fruits et légumes locaux par un plan d'actions (10 FA)
- Mettre en réseau les démarches et les acteurs locaux

Sommaire:

- Axe Développement Economique
 1. Valorisation de la production locale
 2. Promotion de la filière apicole
- Axe Education alimentaire (PEDT)
- Axe Environnement et Aménagement : Plantothèque
- Axe Vie Associative
- Perspectives :
 - Axe Urbanisme
 - Axe Action Sociale (CLS)





AXE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE

Une des actions-phare : Redynamisation des marchés agricoles de proximité

Objectifs:

- Soutenir la production locale en développant l'attractivité du bourg
- Redynamiser la fréquentation du marché en sensibilisant tous les publics
- Réconcilier la population avec une alimentation saine et durable



**Photos des marchés agricoles,
avec l'intégrations de jeunes agricultrices,
transmission et de création de nouvelles
vocations (vente de plantes médicinales)**



Illustration d'une communication attractive accompagnée d'une animation dynamique

Exemple du marché thématique de Noël :
show culinaire pour la valorisation des savoir-faire du terroir
groupe de danse traditionnelle + animation





VALORISATION DE LA FILIERE APICOLE

Opération « Ducos, Terre de miel »

- Volet Education alimentaire en milieu scolaire dans le cadre du PEDT
- Volet Information sur le rôle de l'abeille au sein de notre écosystème : sentinelle de l'environnement
- Volet Nutrition Bien-être : Valorisation et sensibilisation autour des bienfaits, des valeurs nutritionnelles et thérapeutiques des 7 produits de la ruche : le miel, la propolis, le pollen, la gelée royale, la cire, le venin d'abeille, l'air de la ruche









La Plantothèque



La Plantothèque Municipale d'urgence « jardin de plantes médicinales » a pour vocation de : la Ville de Ducos

- Pallier aux soins primaires d'urgences
- Fournir des médications aux pathologies domestiques qui ne réclament pas forcément un avis médical
- Fournir une source d'informations validées scientifiquement sur les usages traditionnels.
- Ce jardin pédagogique de plantes médicinales s'intègre également dans le Programme Alimentaire Territoriale s'agissant de l'Amélioration du cadre de vie (jardins familiaux, fleurissement, lieu public...)
- Cette structure de survie a vocation à être dupliquée au sein des espaces partagés des logements sociaux, de chaque quartier de la Ville, de tout espace public stratégique, ainsi que dans les écoles



Les effets positifs :

Créer du lien social entre les habitants surtout avec les personnes âgées détentrices d'un savoir-faire

Raviver la culture ancestrale, comme atout du patrimoine naturel,

Mettre en évidence la richesse de la pharmacopée traditionnelle,

Utiliser la tradition comme moteur de recherche pour le bien-être et la santé



AXE VIE ASSOCIATIVE



Opération avec l'association ANFAM Association pour une Nouvelle force Alimentaire en Martinique

: « 1 000 papayes à planter sur Ducos »

Sensibiliser le grand public sur les vertus de la papaye et sur les enjeux de la replantation sur la sauvegarde d'un produit du terroir qui est un légume (vert) et également un fruit (mûr) sur les bienfaits thérapeutiques des feuilles, racines, fleurs, fruits, graines,

les transformations de la papaye et ses dérivés, la revalorisation culinaires : pâtisserie, café, thé, tarte salée & sucrée, gratin, velouté, confiture, (farine).....

Transformation de la matière première en objet de décoration

et bijoux



PERSPECTIVES



- **Axe URBANISME** : Inventaire cartographique du foncier agricole dans le cadre de l'élaboration du P.L.U.
- **Axe Développement Economique** : Mise en place d'une Boutique du producteur
Circuits de Visites pédagogiques et touristiques des fermes et exploitations locales
- **Axe Action Sociale** : CLS – Mise en place de Paniers Solidaires avec le CCAS et les Agriculteurs



MERCI
POUR VOTRE ATTENTION



Charte de **l'Agriculture** & de **l'Alimentation** du Pays de Lorient

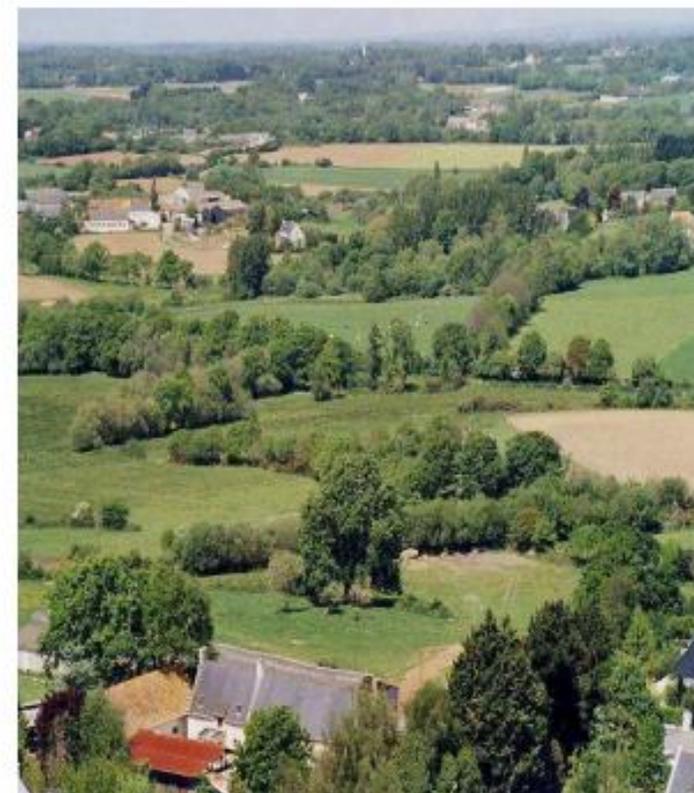


<https://www.lorient-agglo.bzh/en-actions/charte-de-lagriculture/>

Charte de l'Agriculture & de l'Alimentation du Pays de Lorient

Un diagnostic participatif
2017 -2020

Des orientations
Des objectifs partagés



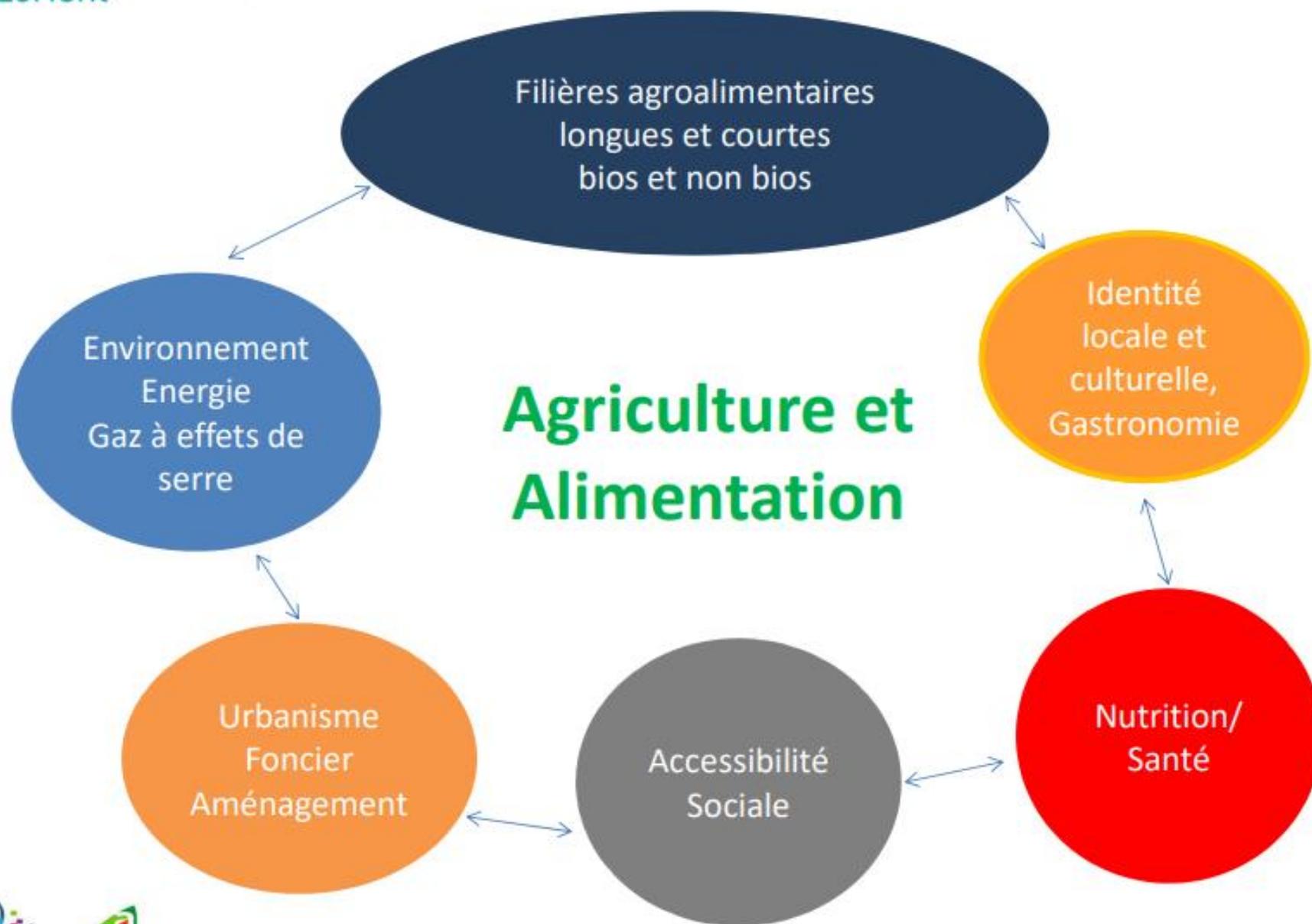
Défi 1 - Préserver et valoriser les ressources de l'agriculture et l'emploi

Défi 2 - Co-construire un Projet Alimentaire Territorial durable et partagé

Défi 3 - Cultiver la qualité territoriale du pays de Lorient et favoriser la transition

Défi 4 - Agir pour une mise en œuvre adaptée, concertée et volontariste de la Charte

Un programme actualisable de 118 actions en partie proposées par les acteurs privés et publics



Co construire un Projet Alimentaire Territorial durable et partagé

« La Charte entend promouvoir et développer **une alimentation de qualité, dont la responsabilité incombe à tous les acteurs de la chaîne alimentaire du producteur jusqu'au consommateur**. De nombreuses initiatives citoyennes témoignent d'une volonté des consommateurs de devenir acteurs de leur alimentation. L'ambition est aussi de conforter l'économie agricole. »

La Charte entend contribuer à construire un système alimentaire vertueux pour le plus grand bénéfice des habitants, des acteurs économiques et du territoire.

Elle vise à plus **d'équité** dans la répartition de la valeur ajoutée, une **accessibilité sociale** accrue et ambitionne d'être plus **bénéfique pour l'environnement** (eau, carbone, énergie...).



Co construire un Projet Alimentaire Territorial durable et partagé.

PROXIMITÉ

Développer l'agriculture, la conchyliculture et la pêche du territoire

ALIMENTATION DE QUALITÉ

accessible à tous pour être acteurs de son alimentation et santé

COMMANDE PUBLIQUE

Développer la commande publique en produits locaux de qualité et notamment biologiques

GOUVERNANCE

Organiser, animer et favoriser la filière alimentaire locale terre et mer

*Définir une **STRATÉGIE D'ORGANISATION** et d'équipements logistiques*



Co construire un Projet Alimentaire Territorial durable et partagé

Historique des actions sur l'alimentation

Restauration Collective et produits bio



2003

Sensibilisation des communes sur l'appro bio

Création de Manger Bio 56

Concept Filière alimentaire locale



2007

Etude prospective économique

Grand public Consommateurs locaux



2009

Guide des producteurs



2011

Diagnostic de l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux

Chou de Lorient



2011

Syndicat de producteurs, IGP

Restauration Collective et produits locaux



2012

Création poste animation filière alimentaire

Catalogue des producteurs pour les restau co

2001 Signature de la Charte de l'Agriculture de Lorient Agglomération



1^{er} marché de producteurs de Pays



2012

Proxim' Affaires 63 engagés



2014

PAT labellisé par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation



2015-2017

Adhésion aux programmes nationaux Gouvalim, Frugal, RN PAT sur l'alimentation locale



Co construire un Projet Alimentaire Territorial durable et partagé

Projet de structuration des filières locales



Filière économique : La filière désigne couramment l'ensemble des activités complémentaires qui concourent, d'amont en aval, à la réalisation d'un produit fini. La filière territoriale intègre aussi les activités nécessaires à la commercialisation et à la consommation et de tous les produits du territoire

Le local défini avec les responsables des restaurations collectives: Est considéré local, un approvisionnement en produits bruts ou transformés (matière principale) au plus proche des consommateurs, et en priorité issus de notre terroir concerné par le Projet Alimentaire Territorial et à défaut en Bretagne.

Objectifs de la Filière alimentaire locale: Massifier l'approvisionnement de habitants du territoire (et en particulier ceux qui en ont le plus besoin) en produits locaux traçables (marque de territoire) , vertueux et sains , peu importe le nombre d'intermédiaires, pour peu qu'ils soient sur le territoire ou au plus proche



Objectifs de la structuration de filières (pléonasme?):

Faciliter **collectivement**, entre acteurs de la filière, l'acheminement de produits agricoles locaux aux près des consommateurs locaux à l'appui d'une **logistique adaptée**, existante ou à créer (production, transport, transformation, stockage, redistribution....)

Prendre en charge pour le compte des agriculteurs locaux qui le souhaitent la commercialisation de leurs produits pour la consommation du territoire, comme pour les filières longues

Co construire un Projet Alimentaire Territorial durable et partagé



Actions du PAT:

Création d'une animation économique au service de la Filière alimentaire locale du Pays de Lorient, et de l'approvisionnement des restaurations collectives, assurée par la Chambre d'agriculture et financée par Lorient Agglomération à 80% dans le cadre de la procédure « Eviter, Réduire, **Compenser** » liée à l'extension de zones d'activités.

La restauration collective , première marche de mise en œuvre



- **Des partenaires pour des accompagnements:** Diagnostics, rédaction des marchés, recherche des fournisseurs, coût approvisionnement en produits biologiques, gaspillage, inventaire fournisseurs, éducation alimentaire (**Chambre d'agriculture et GAB 56, Maison de la mer, aux Goûts du jour**)

Défi Cuisines à Alimentation Positive
* Sériel 2018-2019 *

Situation de départ
Relevé d'achats septembre 2018



Dans les cantines du pays de Lorient, c'est la chasse au circuit court !

Privilégier les circuits courts dans les cantines : c'est l'objectif de Lorient Agglomération. Pour y parvenir, la collectivité et la chambre d'agriculture de Bretagne organisent, mercredi 22 novembre 2023, à Kervignas (Morbihan), une rencontre entre producteurs locaux et responsables de la restauration collective.





Co construire un Projet Alimentaire Territorial

- Un Protocole d'engagements des restaurations municipales

→ Approuvé par Lorient Agglomération

→ Pour approbation par les communes

→ 3 Objectifs

-Objectif 1: Privilégier un approvisionnement plus local et notamment en agriculture biologique

-Objectif 2 :Agir pour l'éducation alimentaire des enfants et la formation des agents, à l'appui notamment des initiatives intercommunales du PAT

-Objectif 3: Valoriser les restaurations collectives, la gastronomie et les produits de notre terroir.

→ 20 engagements



Un travail de sourcing et de mobilisation

Le marché de la restauration collective

Une rencontre entre producteurs et responsables de la restauration collective pour favoriser l'approvisionnement local !

Proposez vos produits
Trouvez des fournisseurs locaux

Le 22 novembre 2023
à 14h

A la Chambre d'Agriculture
ZA du Braigo
Kervignac

inscriptions et renseignements
Pierre Desant 06 75 65 54 33
pierre.desant@paysdelorient.chambagri.fr

Le Menu Local !

Chaque premier jeudi du mois
Pour mettre en lumière le travail de nos cuisines collectives, et les produits du territoire !

Un repas **100% local** de l'entrée au dessert dans les cantines de Lorient Agglomération

Première date : **le jeudi 7 décembre**

- ✓ Savoir-faire du champ à l'assiette
- ✓ Recettes de saison
- ✓ Cantines en actions
- ✓ Territoire riche de saveurs

contact et inscription : pierre.desant@paysdelorient.chambagri.fr 06 75 65 54 33

RENCONTRE RESPONSABLES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE
20/09/2023

au Pays de Lorient
AGRICULTURE & TERRITOIRES
paysdelorient.fr

Les produits du Pays de Lorient pour vos menus ...

Des **produits locaux** pour la restauration collective ...

OFFRE produits pour le RESTO CO

ORIENT 2023

Un travail de sourcing et de mobilisation



LANGUEDOC

Un repas 100 % local dans les assiettes à la cantine

Les produits locaux dans les assiettes à la cantine. Languedoc, le département du Gard, a mis en place un projet ambitieux : 100% local, au grand bonheur des clients.

Un repas 100% local, c'est possible. C'est ce que prouve la cantine de la commune de Languedoc, où les plats sont préparés avec des produits locaux.

Le chef cuisinier, Jean-Louis, a travaillé avec les producteurs locaux pour sélectionner les meilleurs produits. Les légumes sont cultivés dans les champs, le porc est élevé dans les fermes, et le poulet est issu de la région.

Cette initiative a permis de soutenir l'économie locale et de garantir la qualité des produits. Les clients apprécient particulièrement le goût et la fraîcheur des plats.

	Lorient	Lanester	Hennebont	Guidel	Caudan	Languidic	Bubry	Origine des producteurs
ENTREE	Carottes rapées bio	Potage de Légumes Bio	Velouté de légumes locaux	Velouté de Butternut (ou de potiron)	Crudité râpée (carotte ou céleri ou radis noir)	Carotte rapée bio Crème de légumes bio Saucisson à l'ail BBC	Pommes "surprise" bio + jus d'orange bio	Entrées: Kervignac, Hennebont, Plouhinec, Ingouzel
PLAT	Poulet de Languidic Duo de pommes de terre Bio et butternuts Bio	Emincé de Porc BBC Pommes de terre Bio	Porc sauté façon basquaise Purée de pomme de terre	Sauté de porc breton forestière (Bleu / Blanc / Cœur) Pommes de terre vapeur	Saucisse de campagne Compoté de choux de Lorient Crêpes	Emincé de porc BBC aux petits légumes Gnocchi Poêlée de légumes bio Fromage Bio	chips grillées tortades bio	Viande: Kervignac, Languidic Légumes: Languidic, Plouhinec, Lorient, Hennebont, Ingouzel
DESSERT	Yaourts à la Vanille	Yaourts Bio	Fruits de saison Bio	Yaourt nature sucré Bio	Fromage	Pomme au four	saucet bio aux fruits	Desserts: Inzuzac-Lochrist, Bubry, Riec

Autres actions hors restauration collective:

Lorient

- Organisation des producteurs: **Association des agriculteurs du pays de Lorient**
- Géolocalisation de agriculteurs en circuits courts
- Organisation des filières locales (lait...)
- Etude et outils logistiques **groupes travail des acteurs économiques**



<https://www.madynco.fr/ressources/producteurs-acteurs>



Lorient
13 Octobre 2014
14h00 - 17h00
Stade du Moustoir - Tribune sud

Proxim' affaires
Filière alimentaire

Premier rendez-vous de l'approvisionnement local du Pays de Lorient
Agriculteurs - Pêcheurs - Conchyliculteurs
Restaurateurs - Artisans - Commerçants

Invitation
Rencontre de l'appro local!
16 OCTOBRE 2014
A BRIC à L'YLOT KERGAHER - BRICM

DES SOLUTIONS LOGISTIQUES
UN SPEED DATING DE L'APPROVISIONNEMENT
UNE MISE EN SITUATION SUR L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE ET... UN PAYS LOCAL!



LOGISTIQUE
DES CIRCUITS
COURTS
ALIMENTAIRES
GUIDE DES ACTEURS DU
TERRITOIRE

PAYS DE
LORIENT -
QUIMPERLE

2014

LORIENT
ASSOCIATION

Ilavet
BelleVue
Océan

Projet Alimentaire
Territorial
Pays de Lorient



Association des producteurs du Pays de Lorient

Adhérez* à une association valorisant les agriculteurs et les filières du Pays de Lorient, pour nourrir les habitants du territoire,
+ bénéficiez de jours de remplacement !
*Adhésion : 10€

La visite du ministre de l'agriculture à Arzano au GAEC de Branderien, producteur de lait Breizh Positive

Infos / Contact :
Perrine DESAINT - Animatrice filières alimentaires locales du Pays de Lorient
06 73 65 54 38 / perrine.desaint@bretagne.chambagri.fr

Depuis 2021, 3 millions de litres de lait vendus cumulés (les deux marques) pour fin 2023, soit 60 000 euros de restitution (Breizh Positive) et 60 jours de congés (So Breizh).

Proposition de la marque pour d'autres produits, fromage....



Une émergence de nouvelles filières locales



Une choucroute, oui mais de Lorient !



Une filière lait locale



SUVET LAIT PDL AGGLO.mp4



Dans le pays de Lorient, on défend un lait local

En se tenant à une laiterie morbihannaise et à un distributeur breton, une association d'agriculteurs du pays de Lorient pousse la carte du bon sens local. Et met une dose de qualité de vie dans le projet.

L'initiative
 Dans une laiterie bretonne, une association d'agriculteurs du pays de Lorient pousse la carte du bon sens local. Et met une dose de qualité de vie dans le projet.



« On défend un lait local... »
 « On défend un lait local... »
 « On défend un lait local... »

Une filière Thé locale



Des premières actions encourageantes

Des structurations de filières non abouties

Une mobilisation difficile des acteurs économiques de l'aval..



Constitution en cours d'un petit groupe d'acteurs économiques leader de l'appro
relocalisée
Une mobilisation difficile des acteurs économiques de l'aval..



S'appuyer sur les acteurs économiques des circuits longs, dans l'attente de
l'organisation économique des acteurs en circuit de proximité



Idée de proposer aux entreprises un agropole spécialisé dans la
relocalisation

Merci pour votre attention

Pascal Tocquer

Chargé de mission agriculture et alimentation

ptocquer@agglo-orient.fr

www.france-pat.fr

Restauration collective

*Marine Peccatus
(Guadeloupe) et Nathalie
Cayla (Rennes)*



PARTAGE-LIZINSANTRAL

mise en oeuvre de la
politique alimentaire du
Nord –Grande-Terre

France PAT du 18/10/2024



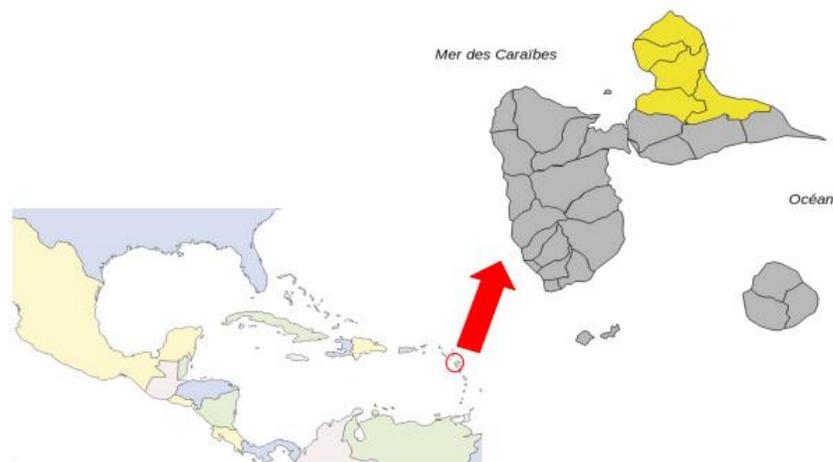
PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION



Ambitions de la CANGT



un territoire



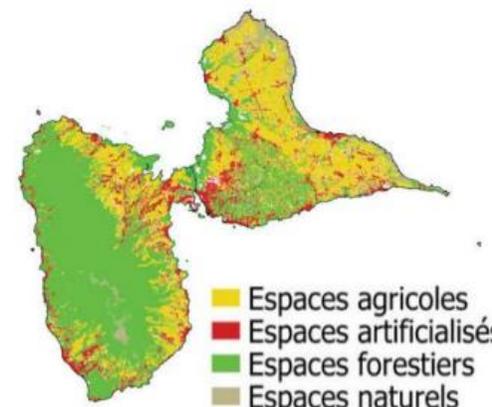
attractif

solidaire d'innovation
sociale et culturelle

agro-économique

géré durablement

Atout principal :



12 167
ha

38%
de la SAU
régionale

Carte d'occupation des sols

Source : Couche assemblée 2013 - DAAF, DEAL, IGN

La CANGT, un EPCI de :



56 466 habitants

Source : Insee, 2022



324,6 km²



**5 communes
depuis 2014**



20%
du territoire
guadeloupéen

Enjeu principal



**Faire face aux
pathologies liées
à l'alimentation**

**NB : 57 % des individus de 16 ans
et plus sont en surcharge pondérale**



Une ambition agro économique traduit par le Projet Alimentaire Territorial (PAT)



Transformation des productions
végétales locales : produits prêt à
cuiser et à utiliser

3 cuisines centrales,

18 produits (fruits, légumes et
amylacés)

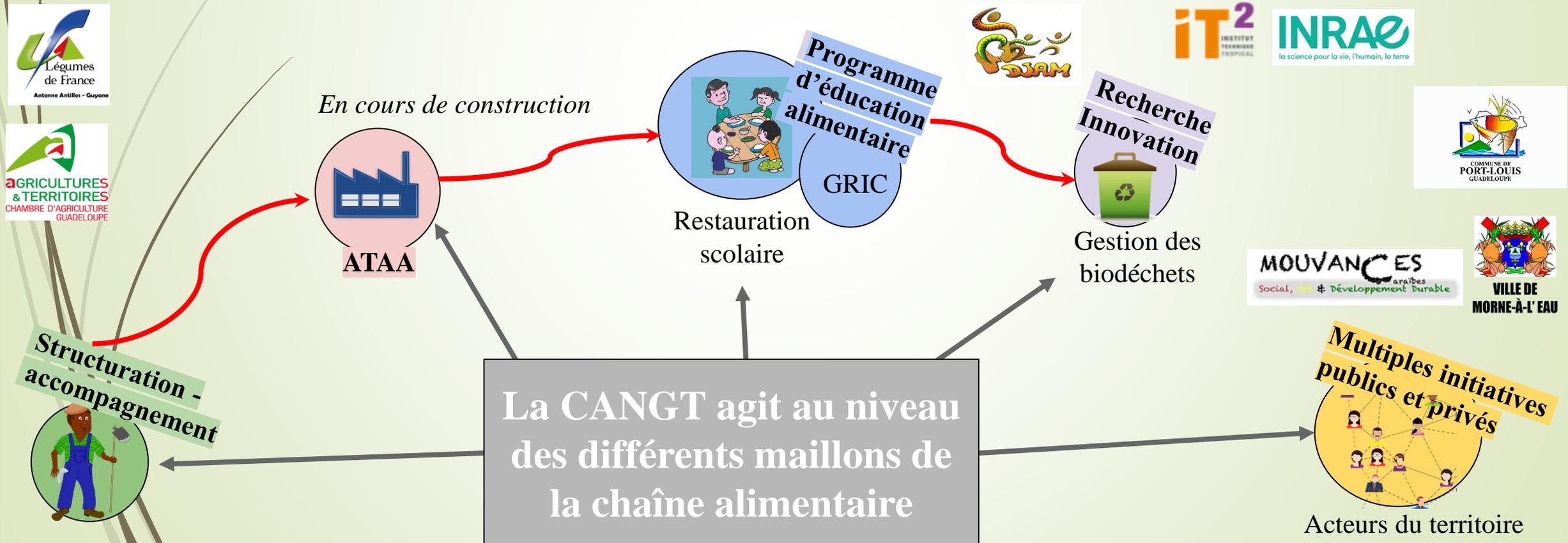
Autres débouchés



- Une restauration collective responsable,
- Une alimentation locale, durable et de proximité,
- Un écosystème partenarial

PARtAge LizinSantral

est un **Projet Alimentaire Territorialisé du Nord Grande-Terre** porté par la **CANGT** et labellisé depuis 2020. Il s'appuie sur un outil innovant : l'**ATAA** pour **Atelier de Transformation Agro-Alimentaire**. L'ambition de la CANGT est de contribuer à la mise en place d'un **Système Alimentaire Territorialisé**.



Orientations de PArTaGe-Lizinsantral

- Mieux formaliser et préciser la stratégie alimentaire de la CANGT,
- Favoriser l'organisation de la production agricole et de l'agro transformation au Nord Grande-Terre ;
- Créer des espaces d'échanges entre les acteurs et usagers du système alimentaire ;
- Renforcer l'ancrage territorial des modes alimentaires par une alimentation locale, de qualité et de proximité à l'ensemble des pensionnaires des cantines du territoire
- Favoriser la réduction du gaspillage alimentaire au sein des cantines scolaires, conformément à une démarche de cantine responsable ;
- Favoriser l'innovation après de porteurs de projet du territoire
- Garantir l'accès à une alimentation saine à tous

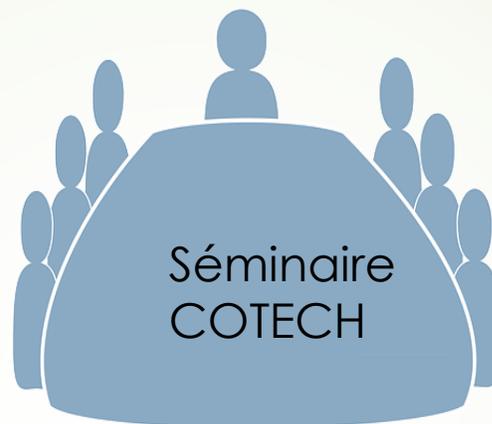
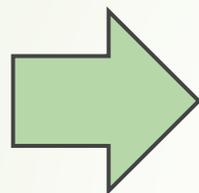
CO-CONSTRUCTION DU PLAN D'ACTION



4

GROUPES DE TRAVAIL
"thématiques"

Avril à Octobre 2022
15 séances de travail
collectif



Hiérarchisation et
priorisation des actions

Janvier 2023

Présentation des
actions en intergroupe

34 fiches action

Groupe "production agricole" = 11 fiches action

Groupe "développement économique" = 6 fiches action

Groupe "restauration collective" = 4 fiches action

Groupe "consommation à domicile" = 7 fiches action

6 fiches action transversales

RESTAURATION COLLECTIVE 2020-2023

3. Animer un Groupement de Recherche et d'Innovation Culinaire (**GRIC**)

- *Un plat innovant proposé chaque semaine par les cuisines centrales du territoire*

4. Proposer un programme pédagogique d'éducation alimentaire et sensorielle pour les enfants scolarisés du territoire

- *Création d'un statut d'« ambassadeur » et développement des classes du goût*

- **Reprise des travaux du GRIC et élargissement à l'ensemble des communes : sortie du recueil de recette,**

- **Classes d'éducation sensorielle et alimentaire au goût : 62 classes, 1245 élèves**
- **Classes de découverte d'exploitation : 10 classes, 201 élèves**
- **3 classes pilotes : « gout et famille »**
- **Classes de gout durable : 5 collèges en 2023-2024**
- **Animation IGUAFHOR « ateliers Fruits et Légumes en classes primaires » : 970 élèves, 8 établissements**
- **Lutte contre l'obésité infantile /rotary club/UCEP : près 80 élèves en 2023**



Lutte contre l'obésité infantile



Animation IGUAFHORE « ateliers Fruits et Légumes en classes primaires »



1^{ère} journée des initiatives : 37 participants

Partage des initiatives
d'éducation alimentaire (action
1-2)

83





RESTAURATION COLLECTIVE 2024-2025

Nouveau programme 2024-2025 :
CLASSES ET FAMILLES DU GOÛT 2024

Commune de MOULE

- démarré en février 2024
- 25 classes gout et famille
- 10 classes de découvertes d'exploitation

Phase de test au niveau de la création du PAIC: Plan Alimentaire Inter Communale



ATAA



LES ATELIERS EN PHOTOS

MON RESTAU RESPONSABLE 2024-2025

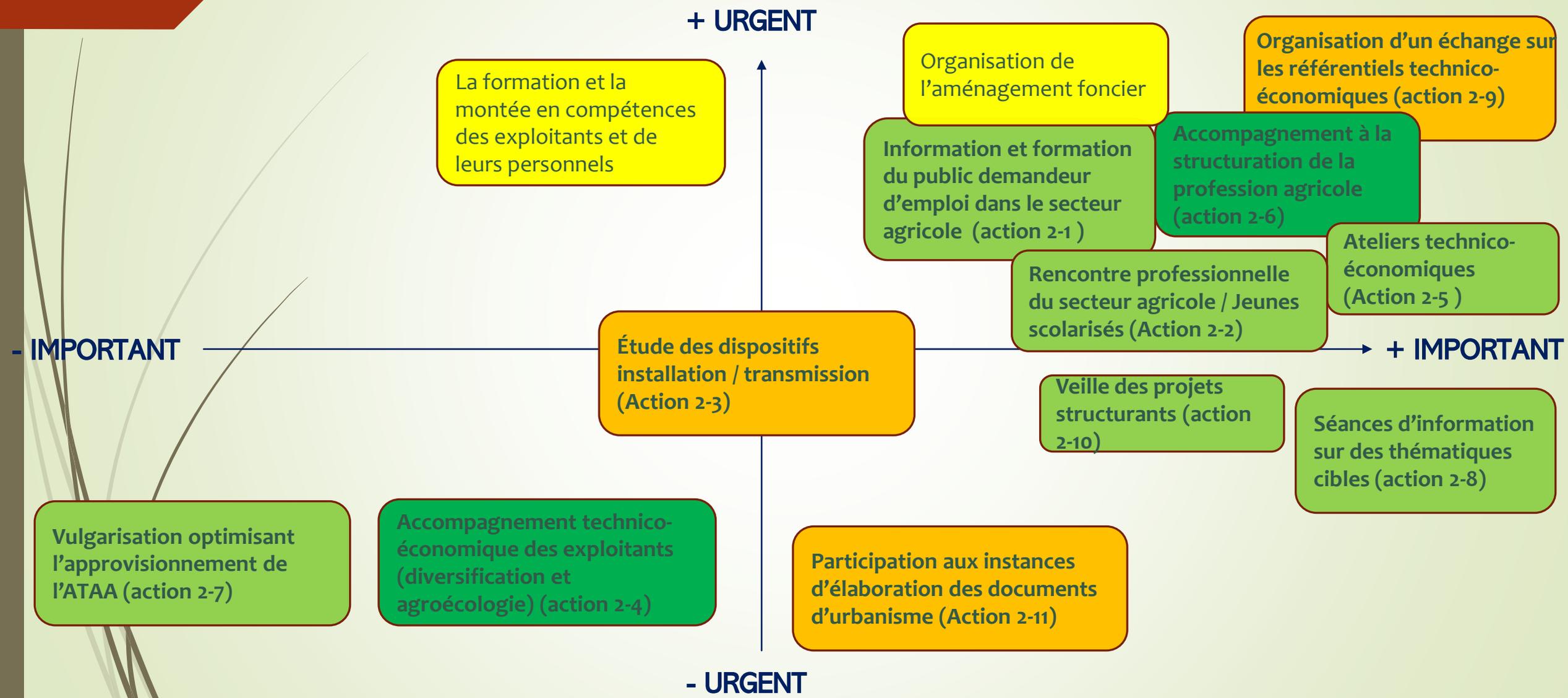
Accompagnement de la restauration collective durable & locale (action 1-1)

Gaspillage alimentaire- (à renforcer dans l'action 1-1)

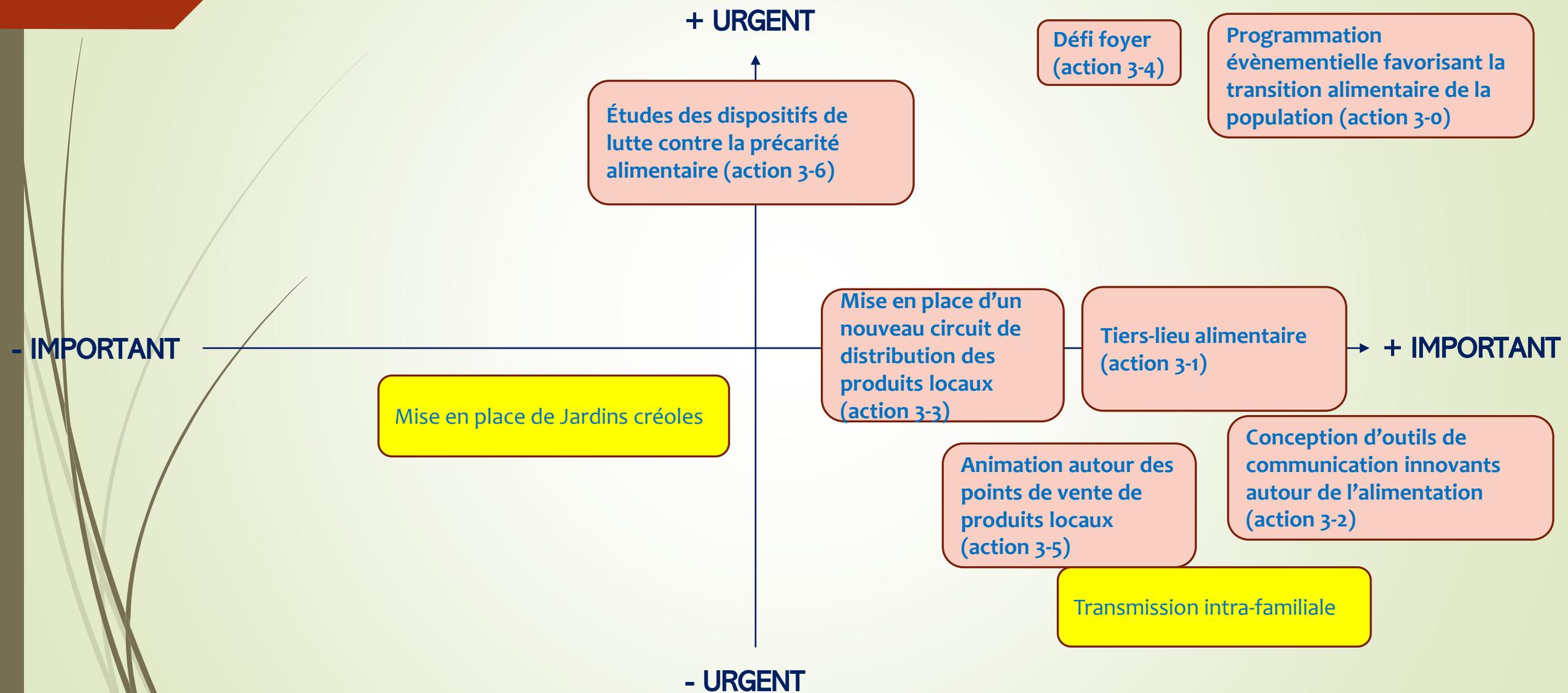
- Lauréat de l'appel à manifestation d'intérêt « **Accompagnement des porteurs de projets alimentaires territoriaux souhaitant mobiliser les acteurs de la restauration collective** » proposé par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le Réseau Restau'Co.

- **Mise en place de la démarche « Mon Restau Responsable pas à pas »**
- **Commune pilote : le Moule**
- **Première phase Jusqu'en juin 2025 avec la Cérémonie commune valorisant simultanément tous les restaurants**

PRODUCTION AGRICOLE : 11 FICHES-ACTIONS



CONSOMMATION À DOMICILE : 7 DES FICHES-ACTIONS

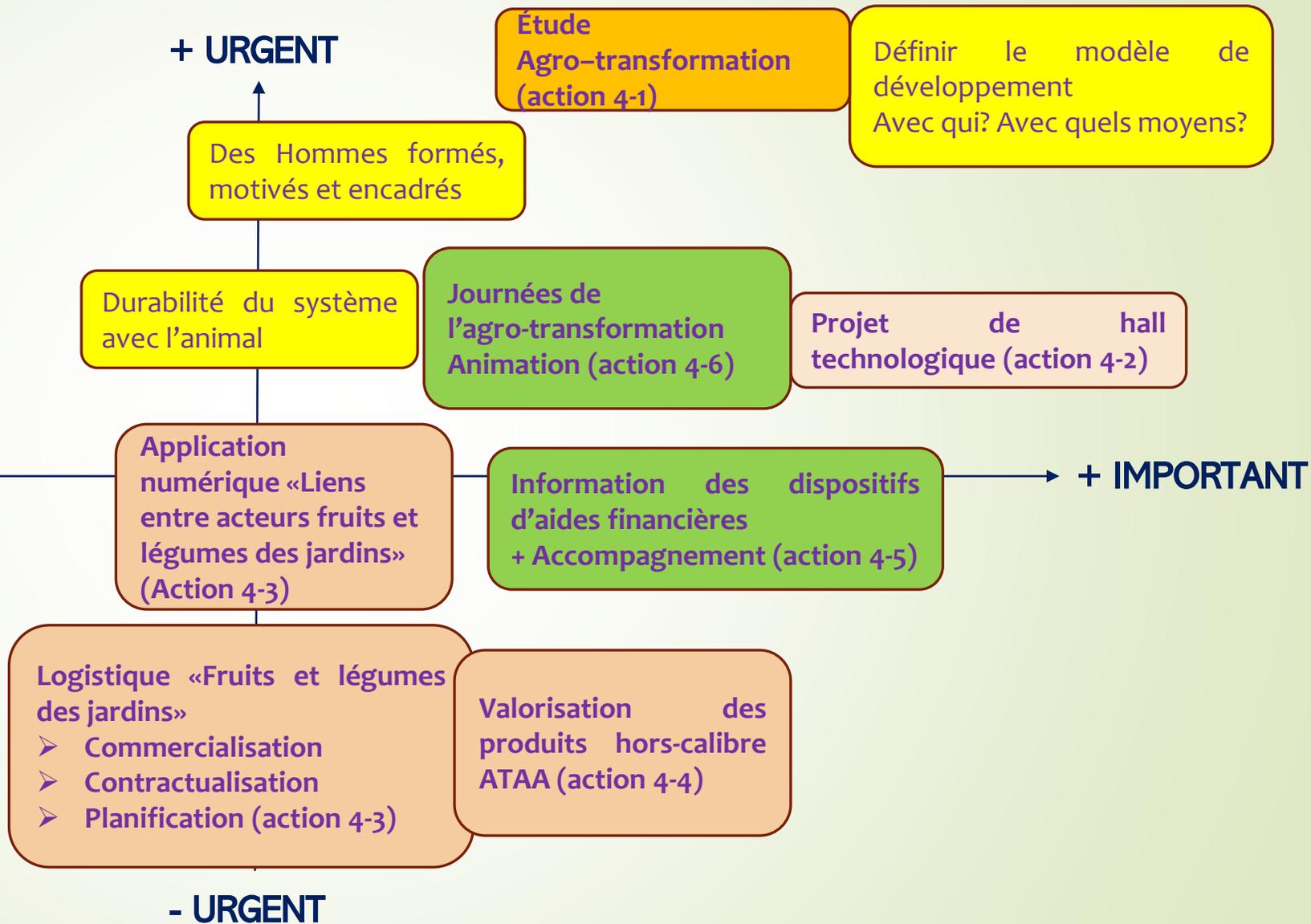


DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE : 6 FICHES ACTIONS

Prévu les 26-27
et 28
septembre

- IMPORTANT

Réalisé en lien
avec l'équipe les
directions
attractivité,
développement
économique

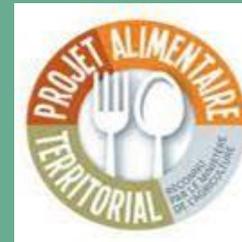




EN CONCLUSION :

UNE VISION STRATÉGIQUE TRADUITE DANS UN PROGRAMME OPÉRATIONNEL
UN PROJET MULTISECTORIEL, QUI IMPLIQUE L'ENSEMBLE DES ACTEURS

PARtage LizinSantral



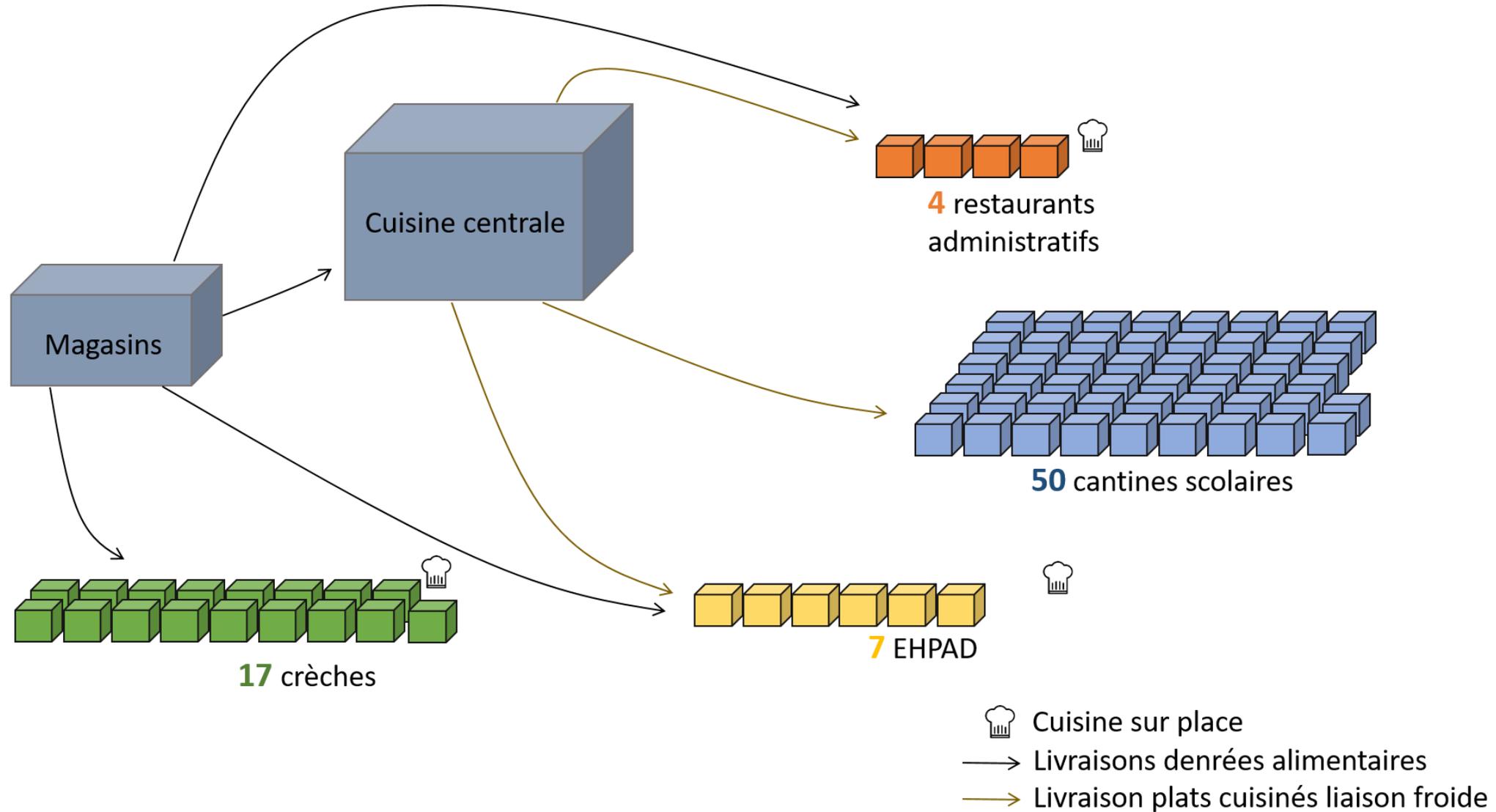
Plan Alimentaire Durable de la Ville de Rennes

Faire des restaurants
collectifs des lieux
d'accès égaux à une
alimentation durable



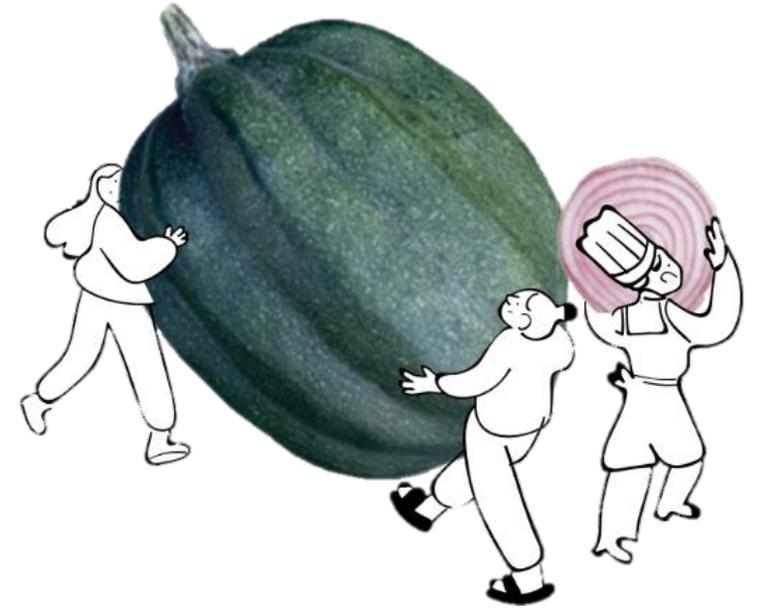
La restauration collective à Rennes

14 500 repas jour
dont
12 500 produits par
la cuisine centrale



4 grands objectifs de travail

- 1 Améliorer la durabilité et la qualité des repas
- 2 Combattre le gaspillage alimentaire
- 3 Fédérer les agents de la collectivité autour du grand défi de l'alimentation durable
- 4 Sensibiliser les convives et leur permettre de devenir acteurs de leur santé



Objectif 1 : Améliorer la durabilité et la qualité des repas

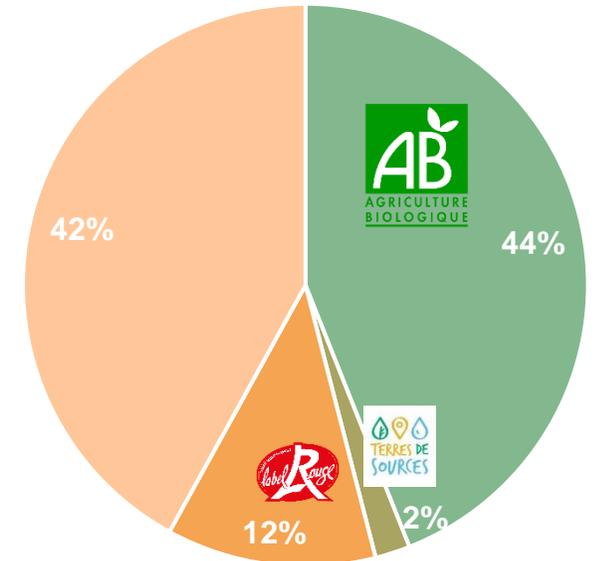
Atteindre 50% de bio d'ici 2026 et continuer d'augmenter la part de produits Terres de Sources dans les menus

- Nécessité d'un sourcing performant et connaître la disponibilité des produits
- Soutenir la relocalisation et la diversification des filières
- Participer à la structuration de l'offre outils logistiques, distribution, transformation
- Planification stratégique dans cadre relance futurs marchés

Faciliter la réponse aux marchés publics pour les petits fournisseurs

- Création du Cercle Appros bio locaux et Terres de Source (décembre 2023)

Travail sur la sortie des contenants en plastique vers des contenants inox



Part produits durables dans la restauration collective en 2023 (volumes financiers)

Objectif 2 : Combattre le gaspillage alimentaire

Changement des modes de service



Service autonome des entrées et desserts sur les lignes de self pour les élémentaires et sur les tables pour les maternelles

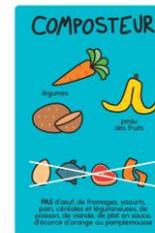


Travail sur le choix des portions avec les agents et les enfants

Objectif 2 : Combattre le gaspillage alimentaire

Mise en place des tables de tri

- Tables en palettes recyclées
- Plusieurs combinaisons possibles en fonction des équipements présents sur l'école



Objectif 2 : Combattre le gaspillage alimentaire

Développement d'un univers graphique et d'outils de communication

- Trois personnages présentés aux enfants



- Des affichages pour accompagner la démarche

Objectif 2 : Combattre le gaspillage alimentaire

Création d'animations pour le temps du midi



JOUE AVEC L'AQUARIUM GASPIVOR!

SI TU AS FINI TON ASSIETTE ET BIEN TRIÉ TES DÉCHETS, TU AS LE DROIT DE RÉCUPÉRER UNE BILLE DE COULEUR À LA TABLE DE TRI

VA POSER TA BILLE DANS LE CIRCUIT DE BILLES DE L'AQUARIUM

TOUS ENSEMBLE, AVANT LA FIN DE LA SEMAINE, NOUS DEVONS FAIRE DISPARAÎTRE GASPIVOR SOUS LES BILLES !

rennes
VILLE DE RENNES

TOI AUSSI, AIDE-NOUS À LUTTER CONTRE GASPIVOR!

AVANT, LES RESTAURANTS SCOLAIRES DE RENNES JETENT EN UN AN :

- 150 TONNES DE NOURTURE
- 330 000 REPAS

DE QUOI NOURRIR UNE PERSONNE PENDANT 450 ANS

CHACQUE ANNÉE, LA PART DE NOURTURE GASPILLÉE DIMINUE :

2015	2018	2019
18 kg PAR ENFANT	11 kg PAR ENFANT	8 kg PAR ENFANT

NOUS POUVONS FAIRE ENCORE MEUX !

GRÂCE À TOI, GASPIVOR N'AURA RIEN À SE METTRE SOUS LA DENTI !

rennes
VILLE DE RENNES

LA QUESTION DU JOUR

Quelle quantité de nourriture gaspillée à ton école ? Les animateurs t'aideront de trouver en 2019 !

ATTENTION ! TU NE DOIS PAS TE FAIRE CATCHER PAR GASPIVOR !

RÉSULTAT DE LA QUESTION PRÉCÉDENTE

rennes
VILLE DE RENNES

Objectif 2 : Combattre le gaspillage alimentaire

Mise en place de partenariats pour le don alimentaire des barquettes non consommées par les enfants



7 associations conventionnées avec la Ville
12 écoles collectées quotidiennement

Objectif 2 : Combattre le gaspillage alimentaire

Étendre les diagnostics de gaspillage alimentaire à l'ensemble des établissements et mettre en place des actions spécifiques

- Relance des campagnes de pesées dans 18 écoles de la Ville en juin 2024
- Lancement d'une démarche d'accompagnement pour 10 crèches avec l'association Aux Goûts du Jour



Objectif 3 : Fédérer les agents de la collectivité autour du grand défi de l'alimentation durable

Organiser des formations à la cuisine durables pour les cuisiniers et les personnes intervenant sur le temps du repas

- 50 cuisiniers formés à la cuisine alternative et 20 agents administratifs travaillant sur les temps du repas
- 150 agents travaillant dans les cantines scolaires sensibilisés et/ou formés aux enjeux de l'alimentation durable

Créer des liens entre les producteurs et les équipes de restauration

- Organisation de visites de fermes ou d'ateliers de transformation avec les agents de restaurations et les cuisiniers



Objectif 4 : Sensibiliser les convives et leur permettre de devenir acteurs de leur santé

Créer du lien entre le repas et son histoire

- Visites de fermes organisées pour les enfants des centres de loisir de la Ville



Objectif 4 : Sensibiliser les convives et leur permettre de devenir acteurs de leur santé

Proposer des ateliers cuisine durable aux enfants des écoles et centres de loisirs de la Ville animés par les cuisiniers

- Ouverture d'une école de cuisine municipale

Objectifs

- Redonner une place à l'alimentation dans le parcours éducatif des enfants
- Transmettre les gestes culinaires et apprendre à « faire soi-même »
- Valoriser les savoirs et savoirs faire des équipes de la restauration et ainsi créer du lien entre les cuisinier.es et les enfants



Merci pour votre attention



Nathalie CAYLA

Chargée de mission Plan Alimentaire Durable pour la Ville de Rennes

n.cayla@ville-rennes.fr

www.france-pat.fr

Conclusion

