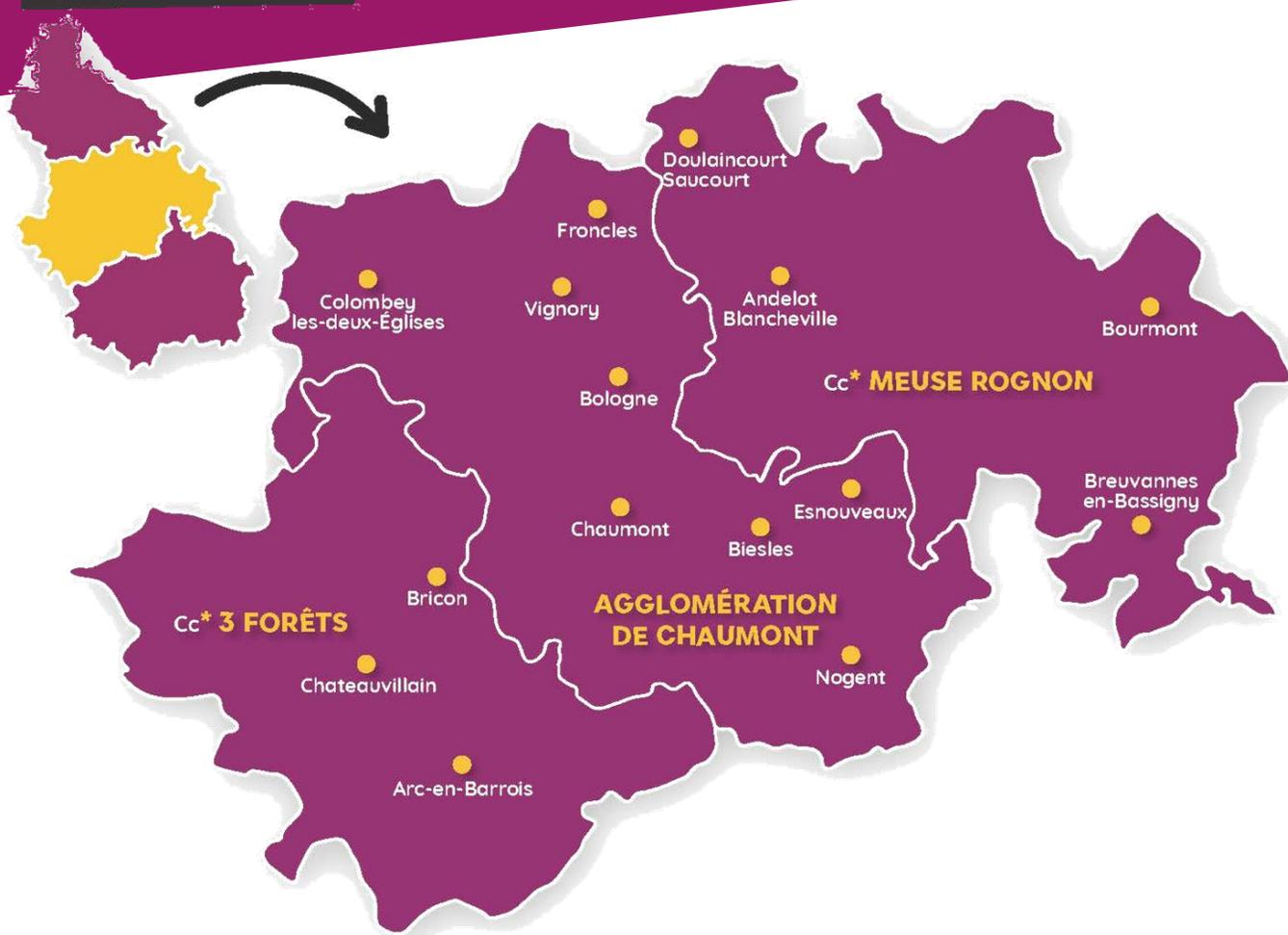


Le Syndicat Mixte du Pays de Chaumont

LA HAUTE-MARNE



LE TERRITOIRE



151 COMMUNES



62 665 HABITANTS

20 717 € salaire médian



249 979 HECTARES

45 % de forêt et un territoire couvert en partie par le Parc national de forêts

LES 3 EPCI



* Communauté de communes

Le Syndicat Mixte du Pays de Chaumont

Phase 1 - Diagnostic du système alimentaire local et définition de la "balance alimentaire"

Phase 2 - Co-construction de la stratégie alimentaire locale

COFIL

Atelier élus
et services

COTECH
COFIL

Séminaire PAT :
Définition des
objectifs
opérationnels et des
chantiers du PAT

COTECH
COFIL

Groupes de
travail
thématiques

COTECH
COFIL

Appel
à projets
2023

Analyse documentaire
et entretiens (5)

3 focus groups
habitants

Enquête restauration
collective

Janv 2024

Fev

Mars

Avril

Mai

Juin

Ete

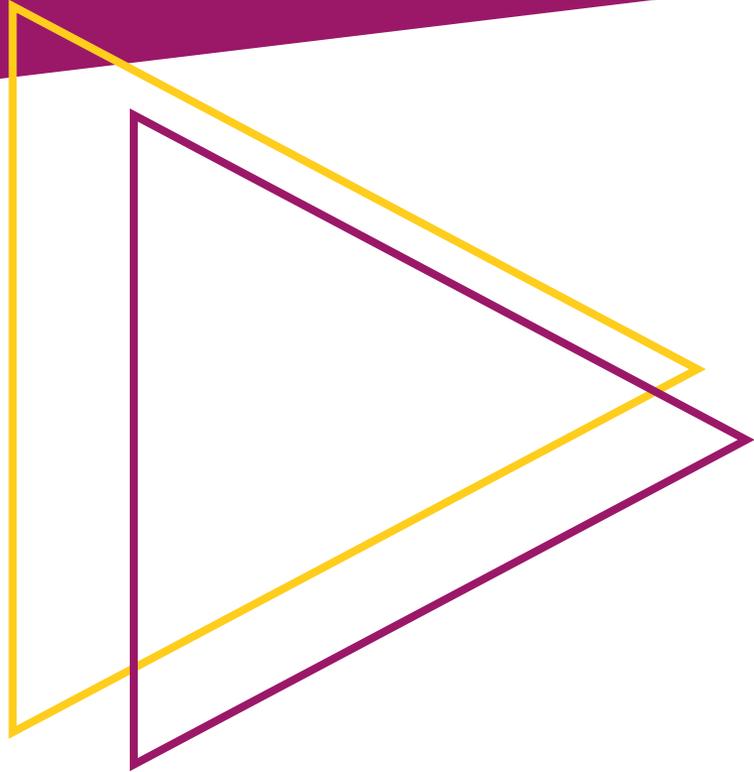
Sept

Oct

Nov

Fev/mars
2025

Diagnostic



Le diagnostic de la balance alimentaire



Les enjeux par filière agricole

LA FILIERE LAITIERE : des emplois et des prairies à sécuriser voire à développer

LA FILIERE VIANDE BOVINE : une transformation à relocaliser

LA FILIERE VIANDE PORCINE : à recréer

Emplois agricoles et dans l'amont et l'aval de la filière
Maintien de surface en herbe et en fourrages
Possibilité de spécialités à valeur identitaire

LES FILIERES AVICOLES : une opportunité pour des installations

Qualité des productions
Bonus environnemental
Emplois locaux

Emplois locaux
Installation sur 5 ha de foncier

Des filières très intégrantes (*normes exigeantes*)
Des emplois agricoles « sans foncier »

LA FILIERE CEREALIERE : des prix à sécuriser post moisson, une offre à diversifier

LA FILIERE OLEAGINEUX : à relocaliser

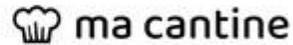
LA FILIERE « LEGUMINEUSES » : un potentiel à expertiser

LEGUMES ET MARAICHAGE : une offre saisonnière à consolider et à structurer

Généralités issues de l'enquête en restauration scolaire

La restauration scolaire, se situe au cœur des enjeux éducatifs, sociaux, environnementaux et sanitaires.

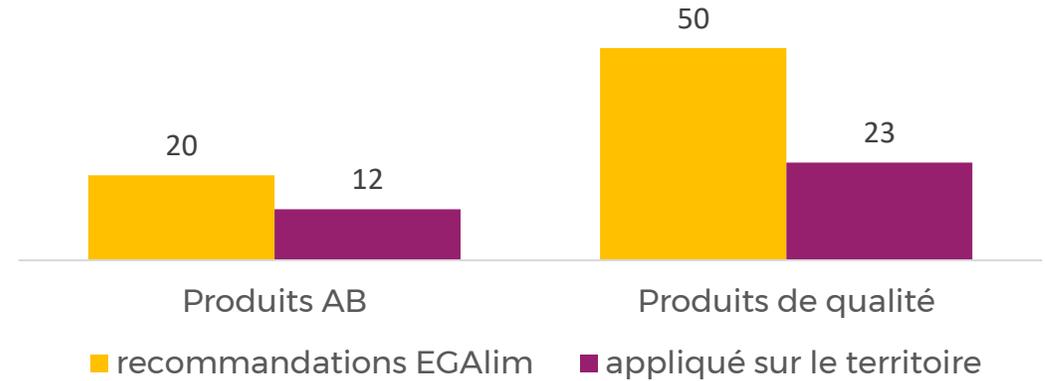
Selon l'enquête, **5 850 repas** sont produits en moyenne par jour *pour la restauration scolaire du territoire du Pays de Chaumont.*



11% c'est la hausse de la fréquentation des cantines sur l'Agglomération de Chaumont en 2020 et 2023

« Certes nous constatons une baisse démographique sur notre département mais nous constatons également une hausse de la fréquentation de la restauration scolaire en primaire : demi-pension = - de km parcourus et la garantie d'un repas équilibré chaque jour à son enfant) »

L'approvisionnement en restauration scolaire en juin 2024



Certains gestionnaires souhaitent mettre en place des menus découvertes, changer certains fournisseurs et accentuer l'approvisionnement local et les circuits de proximité valorisant le terroir et l'économie locale.

Enjeux de sensibilisation, de maillage d'approvisionnement et de lutte contre le gaspillage

Les enjeux issus des ateliers agents et élus

Objectifs retenus par les sous-groupes



Limiter la
consommation de
produits ultra-
transformés/ultra
emballés

Raccourcir les
circuits de
distribution

Manger
local et de
saison

Les enjeux issus des entretiens et focus habitants

Qualité et quantité dans l'assiette

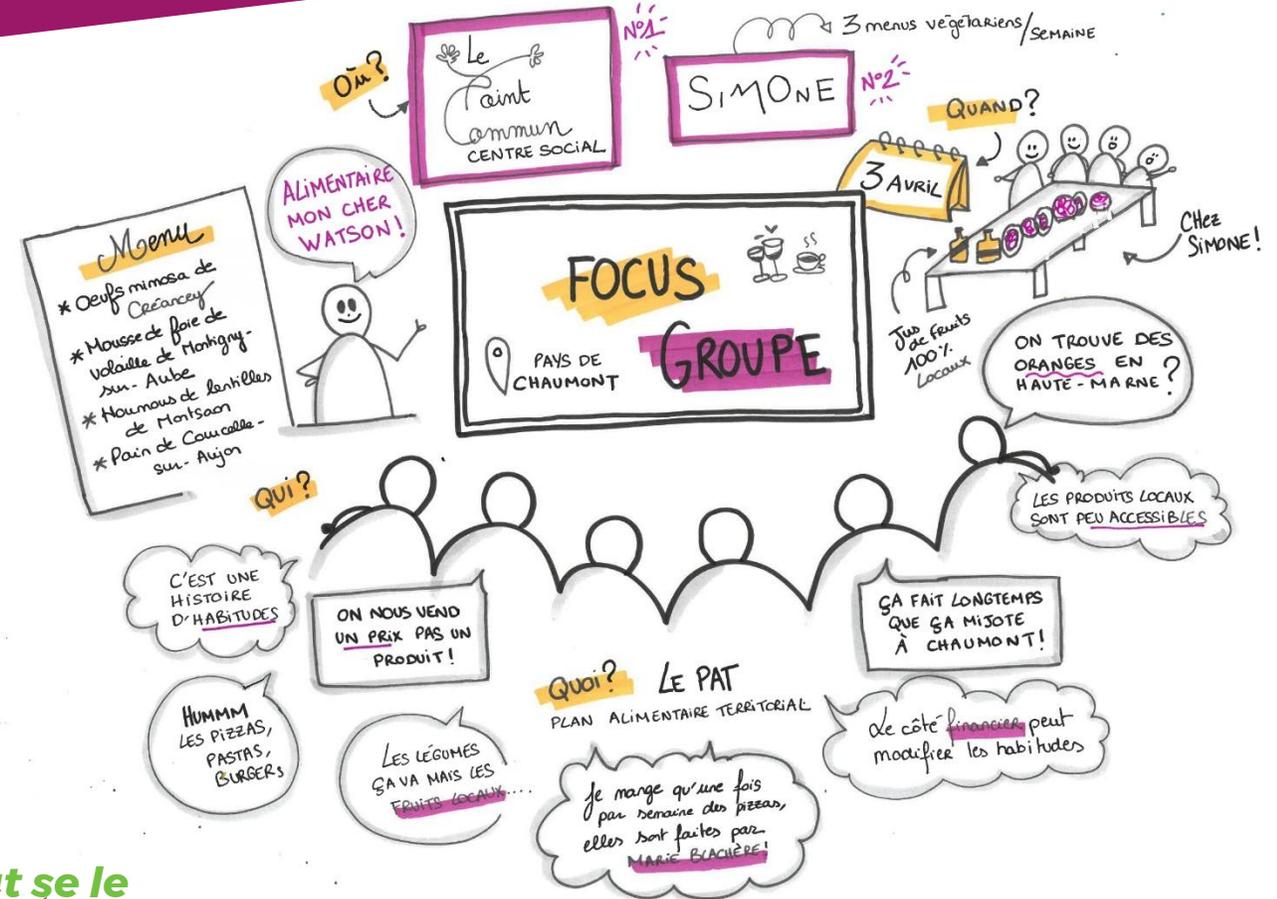
Des populations avec un risque accru d'insécurité alimentaire :

1 ménage sur 3 dans le 52 est en situation de **précarité énergétique**

2500 familles monoparentales (30% des foyers avec enfants)

40% de personnes « non diplômées » (niveau certificat d'étude professionnel)

« Bien manger c'est **manger équilibré, quand on peut se le permettre. Les 3/4 des gens du centre social ne mangent pas équilibré car ils n'ont pas les moyens.** »



Les enjeux issus des entretiens et focus habitants

Tarif, logistique et conditionnement

« Il nous manque la liaison entre nous et le producteur. Le producteur n'a pas le temps de courir partout pour livrer les professionnels. Nous, on ne peut pas envoyer du personnel à droite à gauche »

« Nos volumes sont trop petits pour les producteurs. On n'arrive pas à avoir des asperges et des endives car ils préfèrent livrer Leclerc que une cagette chez nous »



« Il y a aussi le problème du transport, j'irais bien dans les fermes moi aussi mais tu fais comment ? On peut y aller à pied mais comment tu fais les courses, comment tu portes 10kg puis tu reviens à pied ? »

La présentation est illustrée par des verbatims issus des entretiens et des focus groups habitants.

- En violet, les verbatims des socioprofessionnels interrogés
- En vert, les verbatims issus des focus groups habitants

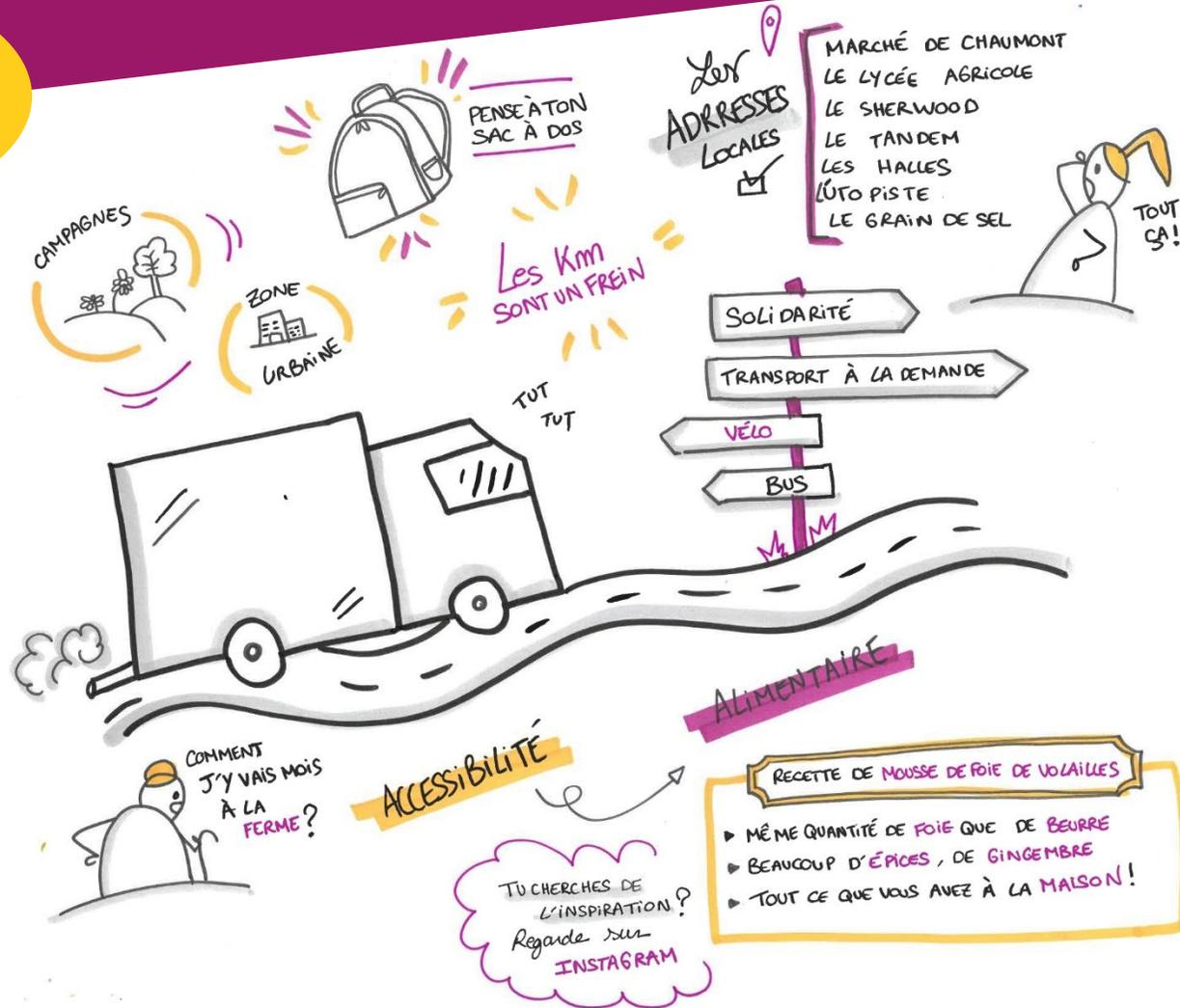
Les enjeux issus des entretiens et focus habitants

Accessibilité
et mobilité

Les **3/4** des communes n'ont pas de commerce alimentaire

« Dans mon ancien village il y avait des personnes âgées qui ne conduisaient plus et c'était une vraie question. Avant il y avait des camions ambulants mais il n'y en a plus. **Ça nécessitait un système de solidarité locale** : on faisait des énormes courses et on stockait tout dans des gros congélateurs. »

« La difficulté que l'on rencontre c'est les kilomètres à parcourir pour aller à Chaumont ». « Il faut aller vers **les villages, vers la ruralité et tuer les zones blanches** ».



Les enjeux issus des focus habitants

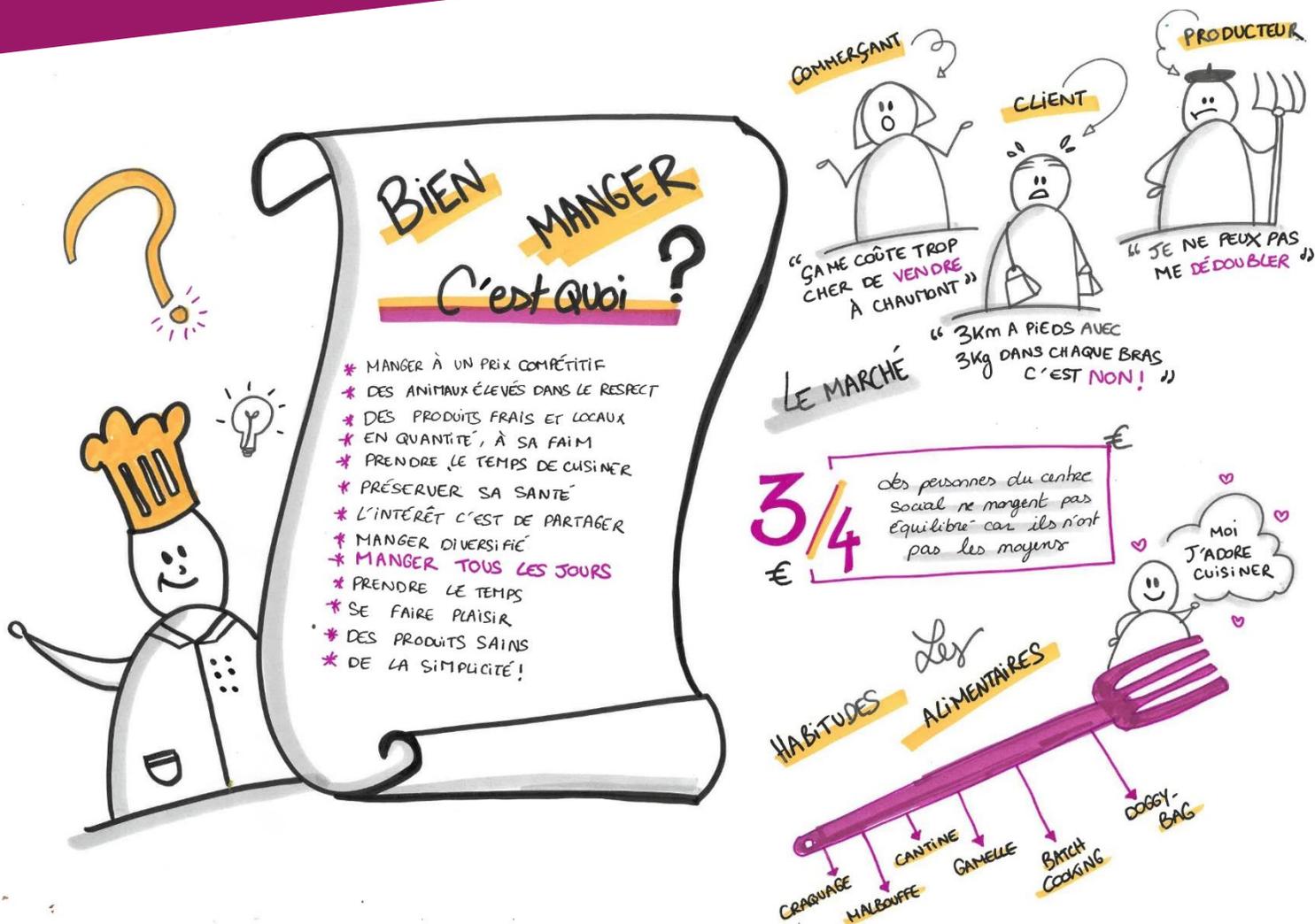
Faire ses courses et cuisiner

« Manger bon et de qualité ça demande des efforts ! On s'est habitué à ne pas avoir grand-chose à faire. »

« Que ce soit facile ou pas, c'est surtout lié aux habitudes de vie. »

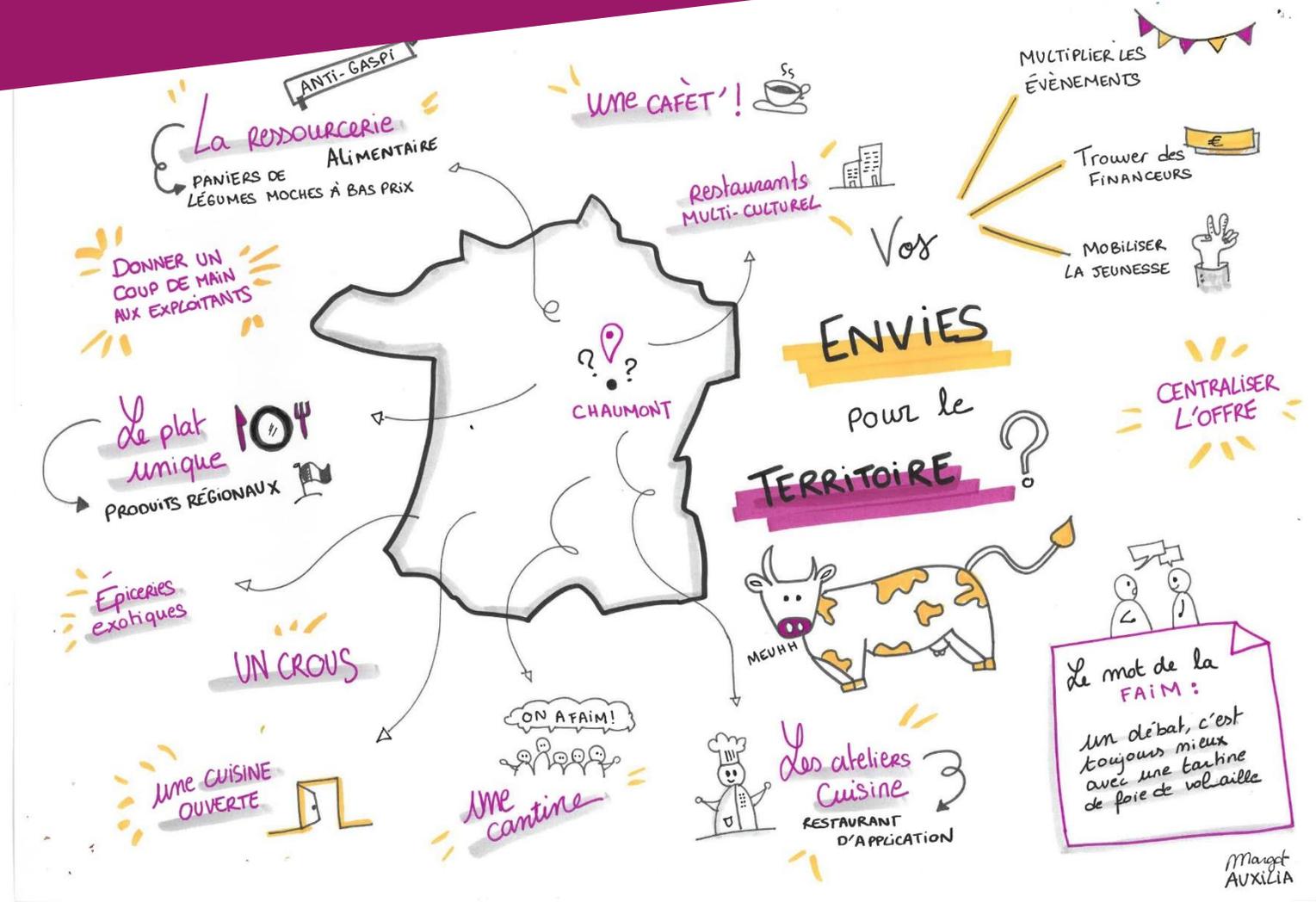
« Je fais toutes mes courses en grandes surfaces : c'est plus pratique, plus rapide »

« Il y a beaucoup de choses locales ici mais on ne trouve pas de fruits et légumes »



Les enjeux issus des entretiens et focus habitants

« Il y a plein de bonnes volontés mais il faut qu'on apprenne à travailler ensemble. C'est une condition indispensable. »



Analyse de la consommation alimentaire

ATOUPS

- Nombreuses initiatives citoyennes
- Envie et volontés de la population d'augmenter leur consommation de produits locaux
- Présence de points de vente de produits locaux bien identifiés par la population (magasins de producteurs, vente à la ferme)
- Importante culture du jardinage et de l'autoproduction alimentaire
- Nombreuses associations de l'aide alimentaire, actions des CCAS
- Système de transport à la demande

OPPORTUNITÉS

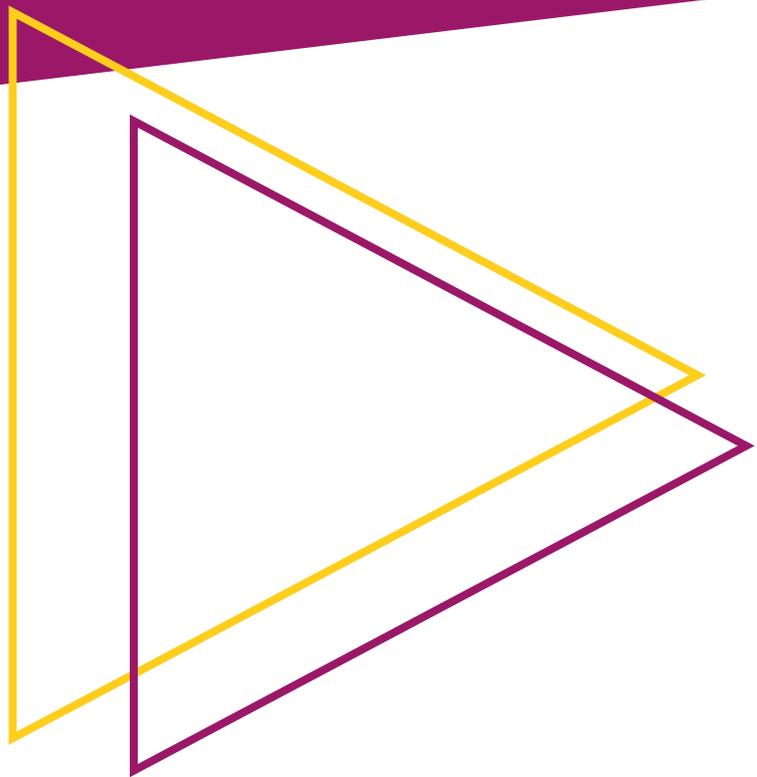
- La loi EGAlim pour soutenir les filières agricoles et promouvoir la santé par l'alimentation
- Appui sur la notion de « citoyenneté alimentaire » pour accompagner les évolutions de la consommation
- La cartographie ALISOL de l'association AD2S (accès aux droits Santé Solidarité) qui a pour objectif de recenser l'ensemble des jardins familiaux /partagés et des lieux de solidarité alimentaire en région Grand-Est (fin 2024/2025)
- Actions portées par la Maison de l'alimentation et de la Nutrition en Grand-Est

FAIBLESSES

- Faible visibilité et promotion de l'agriculture locale (hors magasin de l'Agglo)
- Inadéquation entre les productions locales et la demande
- Identité alimentaire et agricole peu présente
- Faible maillage commercial, fermeture de commerces
- Approvisionnement difficile en produits locaux pour les acteurs de la distribution et consommation alimentaire
- Importantes problématiques d'accessibilité à l'alimentation
- Peu de dispositifs solidaires d'accès à l'alimentation locale (coûts trop élevés)
- Zones blanches d'action sociale et de l'aide alimentaire

MENACES

- Population vieillissante
- Territoire très étalé avec des problématiques très différentes, voire opposées
- Hausse de la précarité et du nombre de personnes en situation s'insécurité alimentaire
- Concurrence des grands centres commerciaux



Stratégie adoptée et piste d'actions



Orientations et pistes d'action issues du forum

Réunissant une quarantaine d'acteurs :

- Élus (3 EPCI)
- Agents territoriaux (DDT, CAC, CC3F, CD52, préfecture, Région Grand Est)
- Acteurs du monde économique (esprit paysan, CA52, SAFER, CER, CCI, ADMA)
- Acteurs du monde la santé (ARS, Maison de la nutrition, hôpitaux,
- Acteurs de monde associatif (DLA, Le Point commun)
- Acteurs de l'enseignement (Alméa formation, collège)



Orientations et pistes d'action issues du forum

1 - Education à l'alimentation, au « mieux-manger »	2 - Mobilisation citoyenne	3 - Accessibilité à l'alimentation	4 - Maillage alimentaire et des points de vente de produits locaux	5 - Faciliter les circuits de proximité et la valorisation des productions locales	6 - Restauration collective
<p><u>Rapprocher les consommateurs du monde agricole :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Visites d'exploitations • Connaissance des filières • Communication sur l'agriculture locale, promotion des métiers agricoles 	<p><u>Espaces collectifs citoyens :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuisines/espaces partagés • Transformation • Espaces de troc • Lieux d'échanges • Association sur l'alimentation 	<p><u>Lieux d'achats et de consommation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Diminution du nombre de personnes éloignées d'un point de vente • Ouverture des cantines à tous • Maillage de l'aide alimentaire <p><u>Accès aux produits locaux, de qualité, durables :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Accès de tous aux points de vente de produits locaux 	<p><u>Accès à l'alimentation, vie des centre-bourgs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maintenir et développer le maillage de commerces alimentaires sur les communes • Outils de prise de commande pour tous les publics • Nouveaux systèmes de distribution (épicerie itinérante) 	<p><u>Transformation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Augmentation du nombre d'outils de transformation • Développer les partenariats artisans/producteurs • Accompagner les entreprises de la transformation locale • Atelier de transformation mutualisé entre les producteurs 	<p><u>Approvisionnements locaux, bio, au juste prix :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Engagement dans la durée • Formation des professionnels et appui sur leur expérience • Plateforme logistique et de gestion des commandes • Gaspillage alimentaire
<p><u>Projet éducatif global autour de l'alimentation : des enfants jusqu'aux séniors</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ateliers de cuisine, repas partagés, bonnes pratiques • Visites d'exploitations • Lutte contre le gaspillage alimentaire • Projets intergénérationnels 	<p><u>Jardinage :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Développement des jardins partagés 	<p><u>Projet social et sanitaire global sur l'alimentation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Echange des savoirs entre les professionnels et les personnes en situation de précarité • Parcours santé nutrition 	<p><u>Développement de la vente de produits locaux :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Intégrer les produits locaux dans les GMS • Promotion et développement des points de vente de produits locaux 	<p><u>Structuration et accompagnement de l'offre :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Solutions de coopération logistique pour faciliter l'articulation entre l'offre et la demande / « plateforme logistique » • CA52 : structuration filière viande et céréales (transformation, débouchés) • Structuration d'une offre de légumineuses avec la CA • Adéquation entre la demande de proximité et de saison et l'offre des producteurs • Cartographie des différentes productions 	
<p><u>Coordination</u> de tous les acteurs qui interviennent sur ce sujet pour réussir à construire un <u>projet global et cohérent</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Formation des professionnels relais • Intégrer l'alimentation dans la fiche de poste des professionnels relais 					

Des enjeux structurés autour de 5 axes et 12 objectifs

Axe transversal

Animer le PAT

Construire et mettre en œuvre une stratégie de communication

Animer un réseau d'acteurs locaux engagés dans le PAT

Axe 1 : Contribuer au maintien des activités agricoles

Soutenir et accompagner la population agricole

Préserver le foncier agricole

Axe 2 : Soutenir et accompagner la valorisation des filières locales et durables

S'appuyer sur la restauration collectives pour contribuer à des débouchés locaux

Accompagner la structuration de filières agricoles et alimentaires locales

Axe 3 : Favoriser une alimentation saine, locale et durable accessible à tous

Lutter contre la précarité alimentaire

Renforcer le maillage alimentaire, l'accessibilité physique à une alimentation saine et la distribution de produits locaux

Développer un projet éducatif global de sensibilisation

Axe 4 : Veiller à la protection de l'environnement

Inciter les filières agricoles et alimentaire à la mise en place et au développement de pratiques agroécologiques et de la protection de la ressources en eau

Sensibiliser aux enjeux du gaspillage alimentaire

/ Les grands axes de la feuille de route

12 objectifs

Socle transversal : Animer le PAT et diffuser ses actions auprès de toutes les parties-prenantes du territoire

1. Animer le PAT
2. Construire et mettre en œuvre une stratégie de communication sur le PAT
3. Animer un réseau d'acteurs locaux engagés dans le PAT

A. Favoriser l'accès à une alimentation saine, durable et de qualité pour tous et toutes sur le Pays de Chaumont

4. Lutter contre la précarité alimentaire sur le Pays de Chaumont
5. Renforcer le maillage alimentaire, l'accessibilité physique à l'alimentation et la distribution de produits locaux
6. Développer un projet éducatif global de sensibilisation à l'agriculture et l'alimentation durable et locale

B. Contribuer au maintien et au développement des activités agricoles

7. Préserver le foncier agricole
8. Promouvoir les métiers agricoles et agroalimentaires auprès de la population

C. Soutenir et accompagner la valorisation des filières locales et durables

9. S'appuyer sur la restauration collective pour contribuer à structurer des débouchés locaux aux productions du territoire
10. Accompagner la structuration de filières agricoles et alimentaires locales

D. Veiller à la protection de l'environnement

11. Inciter les filières agricoles et alimentaires à la mise en place et au développement de pratiques agroécologiques et de protection de la ressource en eau
12. Réduire le gaspillage alimentaire

Axe transversal : Animer le PAT et diffuser ses Actions auprès de toutes les parties prenantes du territoire

Animer le PAT

Suivi, pilotage, coordination

Construire et mettre en œuvre une stratégie de communication

Carto des producteurs, transformateurs, distributeur

Recenser et relayer les évènements et animations

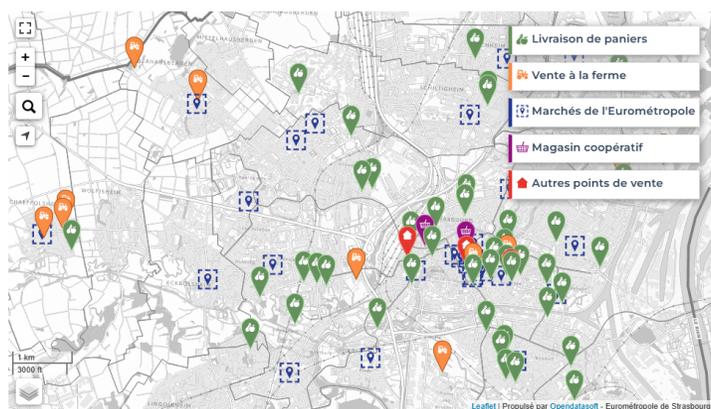
Mobilisation jeunes

Animer un réseau d'acteurs locaux engagés dans le PAT

Création d'une boîte à outils PAT

Animation du réseau en GT

Animation de la commission des élus



A quels acteurs s'adressent les ateliers ?

Les thématiques suivantes seront proposées :

- Atelier "Restaurateurs" pour partager ses bonnes astuces pour végétaliser sa carte
[en savoir plus sur l'atelier restaurateurs et restauratrices](#)
- Atelier "Restauration collective" pour valoriser les restes alimentaires, rendre attrayante l'offre végé
[en savoir plus sur l'atelier restauration collective](#)
- Atelier "Boulangers" pour rendre attrayantes les alternatives moins carnées,
[en savoir plus sur l'atelier "boulangers"](#)
- Atelier "Acteurs du sport" pour échanger sur les bonnes pratiques lors des événements sportifs,
[en savoir plus sur l'atelier sport et alimentation](#)
- Atelier "Acteurs de la santé" pour trouver des synergies dans les recommandations données en mati
[en savoir plus sur l'atelier "acteurs de la santé"](#)

Axe 1 : Contribuer au maintien des activités agricoles

Préserver le foncier agricole
Documents d'urbanisme et plannif
Espace test agricole

Promouvoir les métiers agricoles et agroalimentaires auprès de la population
Forum des métiers agricoles, et agroalimentaires
Promotion des métiers

METTRE EN PLACE UNE VEILLE FONCIÈRE SUR SON TERRITOIRE

Le Comité Local Installation

er des nouvelles installations agricoles et/ou projets de diversification pour le développement de
aux, pour sensibiliser les nouveaux porteurs de projet à se poser « les bonnes questions » pour la
ce de leur projet, des élus locaux et un groupe d'agriculteurs ont décidé de créer le comité local
n et transmission.

Un Comité Local Installation : Pour créer une dynamique autour de l'installation agricole la diversification et la
transmission, des élus locaux et un groupe d'agriculteurs ont décidé de créer en janvier 2018 **le comité local
d'installation et transmission**. Ce comité des naiss est composé d'agriculteurs jeunes et expérimentés, d'élus



AGRICULTURE ET ALIMENTATION DURABLES

AGRICULTURE ET ALIMENTATION DURABLES

Objectifs

- Découvrir le monde agricole et ses métiers
- Faire connaître le monde animal et végétal
- Sensibiliser à la préservation de l'environnement
- Faire comprendre l'enjeu de la préservation des ressources naturelles dans le processus de production d'une alimentation locale et de qualité

Contenu

Visite dans l'une des huit fermes de l'association « Les Fermes Buissonnières ».

Les activités pédagogiques sont adaptées à l'âge des élèves et variées : découvertes sensorielles, jeux, ateliers croquis, activités musicales, observations à partir de produits de la ferme et dégustation.

L'accès se fait à la journée dans chacune des fermes. Les horaires peuvent varier afin d'être adaptés pour les élèves de votre section de cours.

Forme de la Plaine (Druas-Millères-et-Bleizis), Production de fruits et légumes de saison en agriculture biologique, produits primaires, produits de la ferme.

Forme de Payras (La Pluerre), Exploitation laitière et cœlienne, animaux de basse-cour.

Le pain des plantes (Druas-Millères-et-Bleizis), Production de pain et de petits fruits en agriculture biologique par la méthode de pain de la région - sans farine mais farine de blé.

Ferme Carvax et Galin (Bleizis), la vache à la gloire, du veau au lait à la chèvre laitière, des œufs et du pain de fruits en agriculture biologique.

La poulette à la ferme (Bleizis), l'épave, production de charognes et petits fruits biologiques, atelier de transformation végétales.

Spécialité de Chateaux (Le Tournoux d'Agremont), Production de miel et découverte de la miel en tout genre.

• Les frais de transport pour se rendre les fermes sont à la charge de l'école.

COMMENT CANDIDATER ?

Renvoie le formulaire en ligne sur premiereprofessionstep.fr/formation/formation

• Date limite de candidature : 30 septembre 2021

• Critères de sélection : Équité territoriale, bénéficiaires, artisans, profit.

Chèvres

Combien de chèvres y a-t-il en Suisse ?

Il y a environ 100 000 chèvres en Suisse. Elles sont élevées dans toute la Suisse, mais surtout dans les régions montagneuses.

Qu'est-ce qu'une chèvre ?

La chèvre est un animal de mode polyvalent. Elle est élevée pour sa viande, son lait, ses produits transformés (fromage, yaourt, etc.) et ses fibres (cachemire, mohair).

Le cabri pasant, c'est quoi ?

Le cabri pasant est un type de chèvre qui est élevé pour sa viande. Il est très apprécié pour sa viande tendre et savoureuse.

Combien y a-t-il de races de chèvres ?

Il y a environ 100 races de chèvres en Suisse. Les plus connues sont la chèvre de montagne, la chèvre de plaine et la chèvre de vallée.

La chèvre - la vache des pauvres. Pourquoi ?

La chèvre est considérée comme la vache des pauvres car elle est très résistante et peut vivre dans des conditions difficiles. Elle est également très productive et peut fournir du lait et de la viande.

Vaches laitières

Quand la vache donne-t-elle du lait ?

La vache donne du lait pendant environ 10 mois par an. Elle commence à donner du lait environ 3 semaines après son accouchement.

Qu'est-ce qu'une vache laitière ?

Une vache laitière est une vache qui est élevée pour son lait. Elle est généralement plus grande et plus robuste que les autres types de vaches.

Qu'est-ce qu'une vache laitière suisse ?

Une vache laitière suisse est une vache qui est élevée en Suisse. Elle est généralement plus petite et plus résistante que les autres types de vaches.

Quelle quantité de lait une vache donne-t-elle ?

Une vache laitière suisse donne en moyenne 10 litres de lait par jour. Une vache laitière suisse donne en moyenne 10 litres de lait par jour.

Comment les vaches sont-elles traitées ?

Les vaches sont traitées de différentes manières. Certaines sont traitées avec des produits chimiques, tandis que d'autres sont traitées de manière naturelle.

Quelle vie pour une vache suisse ?

Une vache suisse a une vie plus longue que les autres types de vaches. Elle peut vivre jusqu'à 15 ans.

Travailler en agriculture : la quinzaine des métiers !

Les Chambres d'Agriculture des Hauts-de-France et les partenaires de l'emploi de la Région vous invitent à découvrir et tester les métiers de l'agriculture.

Du 3 au 17 mars 2022

hautsdefrance.chambre-agriculture.fr/quinzainedesmetiers

Formation
Métiers
Simulateurs
Visites d'exploitations
Témoignages

Hauts-de-France

AXE 2 : Structurer et accompagner la valorisation des filières locales et durables

S'appuyer sur la restauration collective pour contribuer à structurer des débouchés locaux aux productions du territoire

- Participer aux cellules d'accompagnement des communes et EPCI engagés EGALIM
- Suivre les actions mises en place avec le dispositif Agrilocal
- Recenser les actions existantes, les valoriser et accompagner les établissements dans l'évaluation et le suivi du gaspillage alimentaire et valoriser les biodéchets

Accompagner la structuration de filières agricoles et alimentaires locales

- Coorganiser un forum de l'offre et de la demande pour faciliter la rencontre entre fournisseurs et acheteurs locaux
- Suivre les actions sur l'organisation et la structuration de filières locales mises par la chambre et le conseil départemental
- Valoriser le tissu agroalimentaire et artisanal existant en communiquant dessus et en facilitant la mise en relation entre acteurs

Les techniques culinaires et l'agencement des cuisines



La Qualité des produits, les circuits courts et le rapport au sol



La santé et la Sécurité alimentaire liées au repas



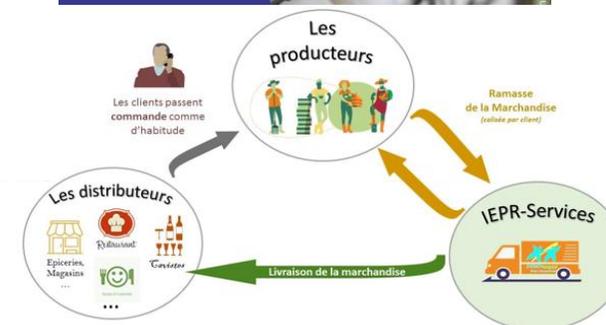
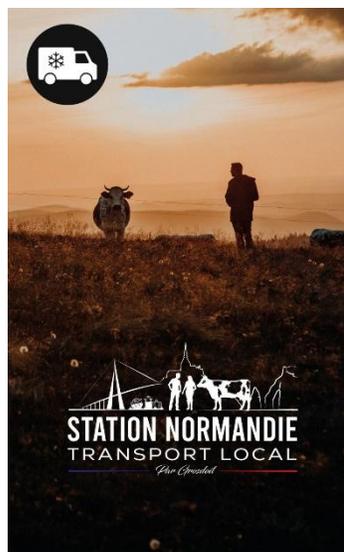
Ingénierie d'accompagnement animer, faciliter, rassurer, rechercher, coordonner, développer, soutenir



L'animation du temps du repas et le confort des convives



AGRI LOCAL 52
LA HAUTE-MARNE DANS VOTRE ASSIETTE



et de qualité pour tous et toutes

Lutter contre la précarité alimentaire sur le Pays de Chaumont

- Soutenir l'émergence d'expérimentations d'accès à l'alimentation
- Créer et/ou participer à une instance de coordination de l'aide alimentaire et sociale

Renforcer le maillage alimentaire, l'accessibilité physique à l'alimentation et la distribution de produits locaux

- Epiceries coopératives et citoyennes
- Lieux de distribution innovants

Développer un projet éducatif global de sensibilisation à l'agriculture et l'alimentation durable et locale

- Promotion, la sensibilisation et l'information sur l'agriculture et l'alimentation via un outil numérique
- Mettre en place un cycle d'animation sur l'alimentation locale, durable, équilibrée
- Accompagner la création et l'animation d'un réseau de jardins et potagers

BOCAL DU PAYS DES CHÂTEAUX
Budget & accompagnement
ouverts aux Elus pour
des initiatives Alimentaires

Vous êtes une association ou un collectif d'habitant-e-s & vous souhaitez mettre en œuvre une initiative autour de l'alimentation durable sur le territoire du Pays des Châteaux ?

VENEZ NOUS EN PARLER !

des idées ! un soutien financier de l'accompagnement

Permanence 1
Lundi 7 octobre, à Mar, de 17h à 19h
(Salle Mairie, Avenue Pierre Bérès et 2 Top, de la route pour aller, 41000 Mar)

Permanence 2
Mardi 8 octobre, à Braccoux, de 17h à 19h
(Salle pour aller derrière la mairie - R. de Nohel de ville, 41250 Braccoux)

Permanence 3
Jeudi 10 octobre, à Vineuil, de 17h à 19h
(Salle 114 Pasteur - 17 Rue des Laitiers, 41250 Vineuil)



aire itinérante de l'Aude (46)



LES SUPER SUPÉRETTES DES VILLAGES

Api, des supérettes en libre-service, ouvertes tous les jours de l'année, avec 700 produits du quotidien à prix supermarché, installées dans les villages qui n'avaient plus de commerces.



Bienvenue sur le répertoire d'aide alimentaire d'Indre-et-Loire

Professionnel ou bénévole, je me connecte pour accéder au répertoire

Professionnel ou bénévole, j'ai besoin d'un code d'accès

[J'ai besoin d'une aide alimentaire](#)



Axe 4 : Veiller à la protection de l'environnement

Inciter les filières agricoles et alimentaires à la mise en place et au développement de pratiques agroécologiques et de protection de la ressource en eau

Groupes d'échanges entre agriculteur.rices.s en Bretagne



Des agriculteurs mobilisés en faveur de la qualité de l'eau à Châteaugiron

Un dispositif « Paiements pour services environnementaux » a été mis en place sur le bassin-versant de la Seiche. Il permet de rémunérer les agriculteurs pour leurs pratiques favorisant la restauration de la qualité de l'eau et la préservation des écosystèmes.

Réduire le gaspillage alimentaire



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, 8 RESTAURANTS COLLECTIFS VOLONTAIRES

Cette année encore, la Communauté de Communes de l'île de Noirmoutier reconduit son accompagnement des restaurants sociaux volontaires pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

En mai, 8 restaurants sociaux de l'île se sont lancés dans une campagne de pesées des biodéchets : La Résidence autonomie La Rocterie, le restaurant scolaire de Barbâtre, le Collège des Sorbets, le Centre Le Fief du Moulin, le Centre des lutins, le Centre de voile du Vieil, le restaurant scolaire de L'Epine et le restaurant scolaire de La Guérinière.

Les résultats ont ensuite été analysés et présentés à chacune des équipes, pour identifier les bonnes pratiques et proposer des gestes simples pour éviter le gaspillage à mettre en place au sein des restaurants.

L'ensemble des restaurants collectifs se sont réunis le 28 juin pour un tampe collectif de restitution.



"NOUS QUI PENSONS ÊTRE BON !"

Du vrac sans emballage au magasin bio, du panier de légumes et de fruits chaque semaine en direct-live des producteurs locaux et quasi bio, du recyclage aux petits oignons aux trois bacs de tri à la maison, le compost au fond du jardin. Alors c'est quoi cette poubelle jetée chaque semaine ?! On va en avoir le coeur net: ouverture et étalage du contenu de la poubelle dans le jardin. Fallait pas nous chauffer.