

Liffré = Cormier  
COMMUNAUTÉ



# Projet Agricole et Alimentaire Territorial

---

Demande Labellisation niveau 2 - 2025/2030

## Stratégie agricole

Installation/transmission  
Stockage carbone  
Diagnostics bocagers  
Reconquête qualité de l'eau  
Energies renouvelables  
Mise en réseau  
Circuits courts  
Valorisation/Communication  
Animations grand public

PLUIH

## GEMAPI

Renaturation cours d'eau  
Restauration zones humides  
Programme Breizh Bocage  
Diagnostics MAEC  
Sensibilisation des scolaires  
Formations collectives  
Expérimentations (désherbage mécanique)  
Fermes ouvertes  
Diagnostic IDEA (CEBR)  
Etude HMUC

Eau

Bocage

## Stratégie alimentation

Production agricole  
Transformation  
Commercialisation  
Restauration collective  
Loi EGalim - Dispositif de soutien aux communes  
Alimentation pour tous  
Valorisation/Communication  
Animations grand public



Enfance-  
Jeunesse

**Projet Agricole et Alimentaire Territorial**  
Un programme d'actions s'articulant avec  
l'ensemble des stratégies de la collectivité

Liffré = Cormier  
COMMUNAUTÉ

## Stratégie biodiversité

Préservation  
Restauration  
Sensibilisation/Education  
Amélioration des connaissances  
LCC = porteuse site Natura 2000

Emploi

## PCAET

séquestration du CO2  
alimentation moins émettrice de GES  
consommation responsable  
ressource en eau  
circuits-courts  
projet alimentaire durable  
impact des pratiques agricoles sur le climat  
résilience du territoire  
résilience économique et climatique des exploitations agricoles

CIAS

## Contrat Local de Santé

Limiter les facteurs de risques de santé  
issus de mauvais comportements  
alimentaires

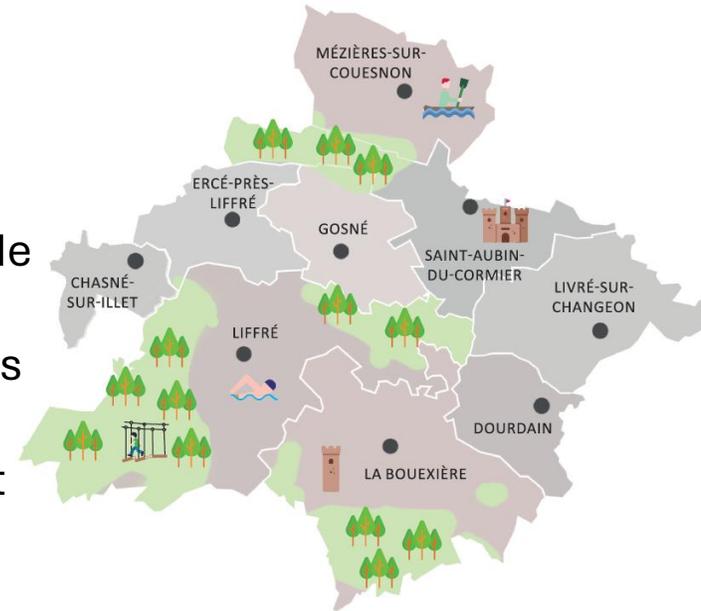
# Stratégie PAAT Liffré Cormier Communauté

## Contexte :

Liffré Cormier Communauté réunit 9 communes et 27 563 habitants sur une superficie de 253 km<sup>2</sup> soit 108 habitants au km<sup>2</sup>.

Liffré Cormier Communauté est un territoire agricole d'élevage (vaches laitières et bovins lait >61 % des OTEX) dont la SAU représente 47,5% du territoire (12 000 ha). 31 exploitations agricoles sont enregistrées en circuits courts selon le dernier recensement agricole (2020). 12% de l'ensemble des 200 exploitations du territoire sont en AB.

L'agriculture y occupe donc une place prépondérante et l'enjeu est de permettre à cette activité à la fois économique, sociale et environnementale de pouvoir participer activement au système alimentaire globale du territoire. Le territoire connaissant lui même depuis plusieurs années une progression de population et ayant donc des besoins alimentaires (restauration hors domicile, commerces...) et sociaux (accompagnement public précaire).



# Stratégie PAAT Liffré Cormier Communauté

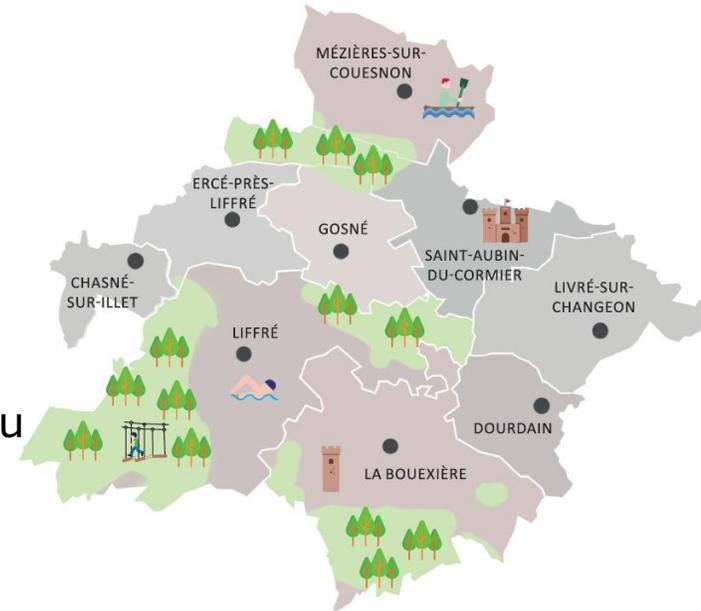
## Ambitions :

Le Projet Agricole et Alimentaire Territorial de Liffré Cormier Communauté :

**Un projet structurant au service du système agricole et alimentaire du territoire.**

Le rôle de la collectivité à travers son PAAT est d'accompagner l'ensemble des acteurs du territoire vers un système alimentaire répondant aux attentes de chacun dans une dynamique territoriale globale.

Le PAAT participera au maintien et développement d'une agriculture durable et non délocalisable grâce au développement de la consommation locale à la fois au et hors domicile. Cela participera également à la résilience du territoire en termes de santé, d'emplois locaux, de transitions écologiques, de bien être des habitants, mais aussi plus largement à l'attractivité économique, résidentielle et touristique du territoire.



# Stratégie PAAT Liffré Cormier Communauté

## Historique

Liffré-Cormier Communauté a été labellisée « PAT émergent » en août 2021 pour une durée de 3 ans, prolongée jusqu'en août 2025.

Les principaux attendus de cette labellisation ont été réalisés à savoir : **la réalisation d'un diagnostic, la mise en place de partenariats, la concertation et de la gouvernance du PAT et la construction d'un plan d'actions.**

Le 21 février 2023, le Bureau communautaire a validé les principaux enseignements du diagnostic réalisé. Un atelier de concertation organisé le 22 mars 2023 a permis de présenter ces éléments de diagnostic à un large public (élus, citoyens, commerçants, restauration collective, associations, EHPAD, agriculteurs, enseignants, membres du CODEV...). La stratégie agricole de Liffré Cormier a été présentée en bureau communautaire en mars 2023 et celle du PAT 2021-2025 en septembre 2023.

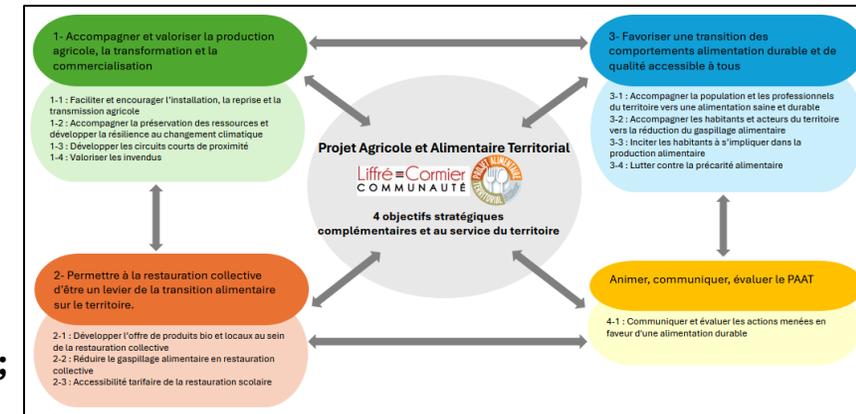
Le plan d'action 2025-2030 s'est construit en cohérence avec le projet de territoire et les autres stratégies thématiques menées par la collectivité qui ont elle-même un impact sur le système alimentaire du territoire (agriculture, biodiversité, PCAET, GEMAPI, CLS...). L'objectif étant de proposer un programme stratégique le plus complet possible pour répondre aux enjeux de durabilité de l'agriculture et de l'alimentation du territoire.

# Stratégie PAAT Liffré Cormier Communauté

## Projet PAAT 2025-2030

Le plan d'action proposé pour le PAAT niveau 2 est composé de 4 objectifs stratégiques :

- 1/ Accompagner et valoriser la production agricole, la transformation et la commercialisation ;**
- 2/ Permettre à la restauration collective d'être un levier de la transition alimentaire sur le territoire ;**
- 3/ Favoriser une transition des comportements alimentaires vers la durabilité et la qualité pour tous ;**
- 4/ Animer, communiquer et évaluer le PAAT.**



*Cf page suivante !*

La consultation des habitants et acteurs et professionnels du territoire autour de ces thématiques a été réalisée à plusieurs occasions depuis 2023 (Maison de l'alimentation, concertation des agriculteurs, ateliers agents des restaurants scolaires, animations grand public...). Dans le domaine de la restauration collective, un dispositif pluriannuel d'aide aux communes a été mis en place dès 2022 pour les accompagner dans la mise en place d'actions permettant le respect de la loi Egalim dans ses 5 composantes (approvisionnements durables et de qualité, diminution du gaspillage alimentaire, diversification des sources de protéines, fin de l'utilisation des contenants et ustensiles plastiques et information des convives). Une étude sur la restauration collective a aussi été réalisée en 2024 pour proposer des scénarios permettant d'améliorer la qualité et la durabilité des repas.

**L'objectif de notre candidature au niveau 2 est de pouvoir concrétiser toutes ces démarches initiées ces 4 dernières années en poursuivant les actions opérationnelles enclenchées, en développant de nouvelles et en créant une véritable stratégie agricole et alimentaire au service des acteurs du territoire pour les 5 années à venir.**

**La dynamique est lancée, l'objectif étant donc maintenant de la faire se déployer au maximum.**

**1- Accompagner et valoriser la production agricole, la transformation et la commercialisation**

- 1-1 : Faciliter et encourager l'installation, la reprise et la transmission agricole
- 1-2 : Accompagner la préservation des ressources et développer la résilience au changement climatique
- 1-3 : Développer les circuits courts de proximité
- 1-4 : Valoriser les surplus de production et invendus

**3- Favoriser une transition des comportements alimentaires vers la durabilité et la qualité pour tous**

- 3-1 : Accompagner la population et les professionnels du territoire vers une alimentation saine et durable
- 3-2 : Accompagner les habitants et acteurs du territoire vers la réduction du gaspillage alimentaire
- 3-3 : Inciter les habitants à s'impliquer dans la production alimentaire
- 3-4 : Lutter contre la précarité alimentaire

**2- Permettre à la restauration collective d'être un levier de la transition alimentaire sur le territoire.**

- 2-1 : Développer l'offre de produits bio et locaux au sein de la restauration collective
- 2-2 : Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective
- 2-3 : Améliorer l'accessibilité tarifaire de la restauration scolaire

**Animer, communiquer, évaluer le PAAT**

- 4-1 : Communiquer et évaluer les actions menées en faveur d'une alimentation durable

**Projet Agricole et Alimentaire Territorial**

Liffré = Cormier  
COMMUNAUTÉ



**4 objectifs stratégiques  
complémentaires et au service du territoire**

OBJECTIFS STRATEGIQUES	Enjeux	Objectifs	FICHE ACTIONS (12)	Descriptif	ACTIONS OPERATIONNELLES (28)
Accompagner et valoriser la production agricole, la transformation et la commercialisation	<p>Le territoire bénéficie d'un fort tissu agricole représentant près de 50% de sa surface et plusieurs centaines d'actifs. Le rôle de l'agriculture est primordial pour le territoire et ses habitants (alimentation, paysages, stockage carbone...).</p> <p>Les ateliers de concertation organisés en 2022 puis 2023 auprès des agriculteurs ont fait ressortir un besoin de leur part d'être accompagnés pour mieux valoriser l'agriculture du territoire auprès des habitants, des professionnels, des visiteurs...</p> <p>De la même manière l'atelier de concertation organisé en 2023 à destination des habitants et professionnels de l'alimentation a fait ressortir une carence dans l'information disponible pour favoriser les circuits courts de proximité.</p>	<p>Le Projet Agricole et Alimentaire (PAAT) de Liffre Cormier, associé à la stratégie agricole déployée sur le territoire, aura pour mission de répondre à ces attentes en termes d'accès à l'information et de promotion des circuits alimentaires de proximité, mais également d'accompagnement des agriculteurs dans leurs installations et transmissions agricoles.</p>	1-1	<p><b>Faciliter et encourager l'installation, la reprise, la transmission agricole</b></p> <p>Les trois quarts des exploitations agricoles ont disparu en cinquante ans. Dans les dix années à venir, la moitié des agriculteurs vont cesser leur activité. En Bretagne, 50% des agriculteurs ont plus de 50 ans, et pour 3 départs, il y a 1 installation. Il y a donc un enjeu fort à accompagner au mieux les projets d'installations et transmissions sur le territoire.</p>	<p>Soutenir financièrement l'installation de nouveaux agriculteurs et/ou conversion AB/HVE3 (Pass Nouveaux Agriculteurs)</p> <p>Accompagner les futurs cédants agricoles pour faciliter la transmission et favoriser les installations de nouveaux agriculteurs sur le territoire</p> <p>Accompagner les agriculteurs sur le volet emploi et formation : Le Point Accueil Emploi et le Service Information Jeunes de Liffre Cormier Communauté (ainsi que leurs partenaires Weker, France Travail...) sont les interlocuteurs privilégiés pour les questions relatives à l'emploi (recrutements, formations, forum des métiers...).</p> <p>Développer un observatoire du foncier agricole (via outil vigfoncier SAFER + foncier agricole propriété communale ou LCC)</p>
			1-2	<p><b>Accompagner la préservation des ressources et développer la résilience au changement climatique</b></p> <p>L'agriculture représente 4,4% des consommations d'énergie du territoire et 50% des émissions de GES dont 95% sont d'origine non énergétiques (engrais et élevage). Par ailleurs les pratiques agricoles ont un impact sur la qualité de l'eau du territoire (dont seulement 3% des masses d'eau est actuellement en bon état écologique sur le territoire départemental). Les collectivités, et leurs partenaires techniques, peuvent accompagner les agriculteurs dans leur évolution de pratiques en faveur de la réduction des émissions de GES, du stockage carbone, de l'adaptation au changement climatique, de la préservation de la biodiversité et de la protection de la ressource en eau (en quantité et en qualité).</p>	<p>Accompagner les agriculteurs vers une transition énergétique et écologique (diminution des émissions et stockage carbone, protection de la biodiversité, du bocage et de la ressource en eau) notamment via la compétence GEMAPI (programme Brezih Bocage, étude HMUC, renaturation de cours d'eau ou zones humides sur parcelles agricoles, actions agricoles individuelles comme des diagnostics IDEA ou MAEC, mais aussi actions agricoles collectives comme des formations, des expérimentations (désherbage mécanique de maïs), des fermes ouvertes... sans oublier la sensibilisation des scolaires qui pour certains seront les agriculteurs de demain.</p>
			1-3	<p><b>Développer les circuits courts de proximité</b></p> <p>Liffre Cormier Communauté souhaite au travers de son PAT développer et faciliter les circuits courts et de proximité sur le territoire à la fois pour les agriculteurs/transformateurs et les consommateurs.</p>	<p>Promouvoir les exploitations agricoles du territoire : Communiquer/valoriser/animer (page internet vente directe, annuaire, signalétique vente directe, visites de fermes, contribution financière aux comices agricoles...)</p> <p>Organiser des rencontres entre acteurs économiques (agriculteurs – transformateurs – commerçants- restaurants publics et privés ) pour développer l'accessibilité géographique des produits locaux</p>
			1-4	<p><b>Valoriser les surplus de production et invendus</b></p> <p>Certaines exploitations agricoles ou artisans n'ont pas la capacité d'écouler toute leur production et il arrive parfois qu'il reste des invendus. Une optimisation de la valorisation des invendus participerait à rendre accessible les productions/transmissions locales à un public en situation de précarité alimentaire.</p>	<p>Mettre en relation des producteurs/transformateurs/commerçants avec les structures d'aide alimentaire (et information sur les dons possibles et valorisation des invendus)</p>
Permettre à la restauration collective d'être un levier de la transition alimentaire sur le territoire	<p>Le territoire compte 40 lieux de restauration collective (18 écoles élémentaires, 4 collèges, 3 lycées, 8 crèches, 4 EHPAD, 1 centre médical, 2 restaurants d'entreprises).</p> <p>Liffre Cormier Communauté est composée de 9 communes disposant toutes d'un restaurant scolaire (5 en régie-gestion directe, 4 en prestation-gestion concédée sans cuisine sur-place).</p>	<p>Le Projet Agricole et Alimentaire (PAAT) de Liffre Cormier, associé à la stratégie agricole déployée sur le territoire aura pour mission de développer la présence de produits locaux ou bio dans les menus des restaurants scolaires, mais également plus largement d'accompagner les restaurants scolaires au respect de la loi Egalim dans toutes ses composantes alimentaires (approvisionnements en produits de qualité, végétalisation des repas, diminution du gaspillage alimentaire, information aux familles)</p>	2-1	<p><b>Développer l'offre de produits bio et locaux au sein de la restauration collective</b></p> <p>Il s'agira à la fois de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soutenir techniquement et financièrement les restaurants scolaires élémentaires du territoire pour améliorer la qualité des repas et l'approvisionnement local</li> <li>- promouvoir l'alimentation durable et les productions locales auprès des cuisiniers, des convives et leurs familles</li> </ul>	<p>Mettre en oeuvre et animer un dispositif de soutien financier de LCC aux communes pour les accompagner à la mise en oeuvre opérationnelles d'actions répondant à la loi EGALIM dans ses 5 composantes (approvisionnements durables et de qualité, diminution du gaspillage alimentaire, diversification des sources de protéines, fin de l'utilisation des contenants et ustensiles plastiques et information des convives) et à la saisie sur la plateforme MaCantine.fr. Chaque année les communes doivent justifier des actions menées auprès de LCC avec une logique de progression. Pour certaines actions (notamment formations des agents ou groupes de travail collectifs) LCC peut proposer des actions collectives permettant d'atteindre les objectifs. Il s'agit d'impulser les actions auprès des communes via ce dispositif financier.</p> <p>Organiser des temps de formation/sensibilisation/partages collectifs et accompagnements individuels des agents et élus en charge des restaurants scolaires</p> <p>Proposer des animations dans les restaurants scolaires à destination des convives (dégustation, découverte de légumes anciens, témoignages d'agriculteurs, jeux recettes...)</p> <p>Développer les approvisionnements locaux des restaurants scolaires en accompagnant les agriculteurs à structurer leur offre à destination de la restauration collective (voire planifier et contractualiser)</p> <p>L'objectif de cette action est de mobiliser l'ensemble des communes et leur restaurants scolaires pour connaître leurs volumes et fréquences de commandes de produits frais (légumes pour l'expérimentation 2025-2026) et en faire de même avec les maraichers du territoire pour connaître l'offre disponible et si capacité à augmenter cette offre pour répondre à la demande de la restauration collective. Ce travail d'identification de la demande permettra aux maraichers de planifier leurs productions en fonction (car les commandes de plants se font en novembre de l'année précédente la production !). L'objectif est de pérenniser les approvisionnements durables au sein des restaurants scolaires de la collectivité, de manière régulière et planifiée.</p>
			2-2	<p><b>Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective</b></p> <p>L'objectif est de réaliser un programme d'actions de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective et valoriser la fraction non consommable (compostage notamment)</p>	<p>Réaliser des audits/diagnostics du gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires</p> <p>Définir et mettre en oeuvre un programme de réduction des déchets alimentaires</p> <p>Valoriser les denrées consommables non servies (ex : dons aux associations, vente, repas de bénéficiaires sur place)</p> <p>Valoriser les denrées non consommables (ex : compostage, poulailler, méthanisation, nutrition animale)</p>
			2-3	<p><b>Améliorer l'accessibilité tarifaire de la restauration scolaire</b></p> <p>Garantir l'accès de tous les enfants à la restauration scolaire pour une alimentation saine et diversifiée</p>	<p>Informier et accompagner les restaurants scolaires pour la mise en oeuvre des démarches nationales existantes (type : Programme Cantines à 1 €, Programme Fruits et Lait à l'école...)</p>
Favoriser une transition des comportements alimentaires vers la durabilité et la qualité pour tous	<p>Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial de Liffre Cormier Communauté et de la construction du diagnostic, nous avons rencontré des acteurs sociaux du territoire afin d'identifier les enjeux relatifs à la précarité alimentaire. Les structures d'aide alimentaire décrivent une augmentation du nombre de bénéficiaires et une diminution des dons et de la qualité des produits distribués. Ils ont également mentionné un besoin d'agir sur les comportements alimentaires des personnes en situation de précarité, et de la population en général afin de les faire évoluer vers plus de durabilité et une amélioration nutritionnelle.</p>	<p>Le Projet Agricole et Alimentaire (PAAT) de Liffre Cormier vise à accompagner la population vers une alimentation de bonne qualité nutritionnelle et durable. Il vise également à réintroduire la notion de plaisir dans le rapport à l'alimentation, sensibiliser et informer la réflexion sur les comportements et choix alimentaires, proposer des solutions concrètes.</p>	3-1	<p><b>Accompagner la population et les professionnels du territoire vers une alimentation saine et durable</b></p> <p>L'objectif sera d'accompagner les différents publics du territoire (enfant, convives de restauration collective, habitants, salariés, artisans, commerçants ...) vers une alimentation saine et durable.</p>	<p>Organiser chaque année une randonnée Gourmande et Biodiversité dans une Commune du territoire)</p> <p>Organiser des rencontres entre acteurs économiques (agriculteurs – transformateurs – commerçants- restaurants publics et privés ) pour développer l'accessibilité géographique des produits locaux (fiche action 1-3)</p> <p>Organiser des ateliers cuisine, animations, démonstrations, conférences culinaires grand public.</p> <p>Zoom lien CLS :  <i>Un questionnaire CLS à été effectué auprès de la population du territoire (316 répondants) avec en préoccupation n°1 pour évoquer les impacts sur la santé ressort l'alimentation. 1 fiche action similaire dans le CLS qui seront mises en oeuvre conjointement avec le PAAT: Renforcer les connaissances de la population sur le "bien manger" et rendre plus accessibles les produits locaux de qualité (par exemple mettre des distributeurs de pommes dans les entreprises, proposer des AMAP dans les écoles, soutien financiers pour achats de produits durables...) pour prévenir les maladies chroniques liées à l'alimentation (type diabète).</i></p>
			3-2	<p><b>Accompagner les habitants et acteurs du territoire vers la réduction du gaspillage alimentaire</b></p> <p>Mobilisation des citoyens et accompagnement des acteurs économiques du territoire pour faire évoluer leur pratiques (notamment les métiers de bouche)</p>	<p>Proposer des animations grand public dédiées à la lutte contre le gaspillage alimentaire</p> <p>Accompagner les artisans à la réduction du gaspillage alimentaire (Action Artisans Zero Gaspi)</p>
			3-3	<p><b>Inciter les habitants à s'impliquer dans la production alimentaire</b></p> <p>Promotion de la production potagère et fruitières par les particuliers</p>	<p>Communiquer ou créer des jardins communaux / jardins partagés / vergers partagés / arbres fruitiers dans l'espace public</p>
			3-4	<p><b>Lutter contre la précarité alimentaire</b></p> <p>Accompagnement des acteurs sociaux professionnels et bénévoles mais également des bénéficiaires dans la lutte contre la précarité alimentaire. La précarité alimentaire modifie les pratiques alimentaires et le rapport à l'alimentation. Le nombre de personnes relevant désormais de l'aide alimentaire a connu une augmentation sans précédent depuis 2021. Or, l'aide alimentaire doit demeurer une réponse palliative et non une réponse à l'accessibilité alimentaire pour tous. La formation des professionnels au "bien manger" et l'accompagnement des bénéficiaires via des ateliers de cuisine notamment, permettra de retrouver de l'autonomie et de l'envie malgré les difficultés liées à la précarité.</p>	<p>Animer un programme d'actions de lutte contre la précarité alimentaire (comprendre le parcours des personnes en situation de précarité alimentaire et le processus d'accompagnement les entourant, recueillir les bonnes pratiques et les besoins des travailleurs sociaux, créer du lien entre travailleurs sociaux et structures de la santé...). Concrètement il s'agit de former à la fois les professionnels des structures d'aides alimentaires et structures sociales, mais également leur bénévoles et bien entendu leurs bénéficiaires. L'objectif étant de décisionner et fédérer. Différents actions possibles : formation à l'accompagnement sur la thématique alimentaires, ateliers de cuisine, ateliers bien dans ma tête bien dans mon assiette, escape game, accompagnement pour apprendre à faire ses courses, à suivre une recette...</p> <p>Animer un projet d'accès à l'autonomie alimentaire grâce au partage d'équipements et à la transformation d'invendus : Un des freins à une alimentation saine et durable est l'accessibilité pratique. De nombreuses personnes en situation de précarité alimentaire n'ont pas accès à une cuisine ou à du matériel de cuisine adéquat, ou ne cuisinent plus pour diminuer le coût de l'énergie nécessaire au fonctionnement des équipements de cuisine. Or, dans le même temps, de nombreux équipements de cuisines professionnelles et de transformation alimentaire ne sont utilisés qu'une partie du temps. Le principe du projet AAPET est de cuisiner et conditionner avec des personnes en situation de précarité alimentaire, pour leur propre consommation, des produits issus de dons agricoles et agroalimentaires, dans des lieux de transformation alimentaire déjà existants.</p>
Animer, Communiquer, Evaluer le PAAT	Toute politique publique se doit d'être dynamique, connue de ses bénéficiaires et évaluée pour s'assurer de son efficacité.	Le Projet Agricole et Alimentaire (PAAT) de Liffre Cormier doit être approprié par l'ensemble des acteurs du système alimentaire du territoire.	4-1	<p><b>Communiquer et évaluer les actions menées en faveur d'une alimentation durable</b></p> <p>Via un plan de communication transversal et par une gouvernance du PAT ouverte sur le territoire et ses acteurs de l'alimentation (habitants, agriculteurs, associations, commerçants, artisans, restauration collective, institutions ...)</p>	<p>Pilotage et coordination du PAT</p> <p>Communiquer via les outils de la collectivité (site internet, magazine communautaire, réseau sociaux, expositions...) et de ses communes (journaux municipaux) et ses partenaires (newsletters...).</p> <p>Public cible : habitants, élus, professionnels (agriculteurs, transformateurs, commerçants, artisans...), associations, collectivités...</p> <p>Partager l'évaluation du PAT auprès des différents acteurs du système alimentaire du territoire</p>

