

PAT du Département de l'Isère

PAT de l'Isère

Date de la dernière actualisation : 03/02/2025



PAT labellisé par le MAA : Labellisation Niveau 2

Date de labellisation : 2021

Caractéristiques et enjeux du territoire

Le Département de l'Isère, avec un fort bassin de consommation de proximité, connaît une demande significative en produits alimentaires locaux. Son agriculture, caractérisée par une grande variété de productions est un atout pour répondre à cette demande. Même si les circuits courts sont bien implantés sur le département, la majorité des productions est orientée vers les filières longues soumises aux fluctuations des prix des cours mondiaux et aux négociations avec les industriels et les centrales d'achats. Dans ce contexte, il apparaît utile d'apporter une solution structurelle pour connecter davantage la production agricole locale avec le bassin de consommation de proximité, dans une relation commerciale équitable pour les agriculteurs. Le PAT du Département de l'Isère répond à deux enjeux majeurs : 1) préserver le foncier agricole et soutenir une offre agricole de qualité, avec des aides à la modernisation des exploitations (production, transformation, commercialisation), à la sécurisation des productions (protection contre les aléas climatiques, irrigation, santé animale et hygiène alimentaire), et à une meilleure prise en compte de la préservation des ressources (soutien à l'agriculture biologique, à la certification Haute valeur environnementale HVE). 2) favoriser l'accès à une alimentation de qualité, en particulier pour les publics cibles des politiques départementales (collégiens, publics fragiles...) grâce à la structuration de circuits de proximité organisés autour d'outils de transformation et de logistique, publics et privés, et grâce à la marque territoriale « Nos produits IS HERE » - « local, éthique et responsable ».

Chiffres clés du territoire



Gouvernance

Porteurs du projet



- › Département de l'Isère (Département)

Nom de l'instance collective

599 restaurants collectifs du Pôle agroalimentaire de l'Isère et d'autres instances (OFPI...)

dont 185 restaurants collectifs qui ont fait leur

Partenaires de l'instance de décision

« déclaration sur ma cantine »

Acteurs de la production agricole dont foncier

- › Chambre d'agriculture de l'Isère

Acteurs de la transformation agroalimentaire

- › Entreprises engagées dans le Pôle agroalimentaire de l'Isère

Acteurs de la distribution alimentaire

- › GMS et magasins engagés dans le Pôle agroalimentaire de l'Isère

Acteurs du social

- › Banque alimentaire de l'Isère et structures luttant contre la précarité alimentaire

Autres

- › Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Isère
- › Chambre de commerce et d'industrie du nord-Isère

Partenaires engagés dans la mise en oeuvre du PAT

Collectivités territoriales, État

- › L'ensemble des EPCI de l'Isère : 2 à 3 réunions par an
- › Aucun partenaire identifié à ce stade du projet

Acteurs de la recherche et de l'enseignement

- › ISARA Lyon, LER Université Lyon II
- › Vet-Agro-Sup, UMR Territoires, Clermont-Ferrand,
- › INRAE Grenoble, LESSEM

Acteurs de la production agricole dont foncier

- › Chambre d'agriculture de l'Isère

Acteurs de la transformation agroalimentaire

- › IAA et transformateurs de l'Isère, en lien avec le Pôle agroalimentaire de l'Isère

Acteurs de la restauration collective

- › Collectivités et établissements (EHPAD, MECS, restaurants d'entreprises ou d'administrations...) en charge de restauration collective

Acteurs de la restauration commerciale

› Restaurateurs, traiteurs...

Acteurs de la distribution alimentaire

› GMS, magasins de proximités, espaces de ventes en zone touristique...

Acteurs de la santé

› en lien avec les services du Département en charge des solidarités et de la santé

Acteurs du social

› Banque Alimentaire de l'Isère

› DDETS Isère

Autres

› Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Isère


› Chambre de commerce et d'industrie du nord-Isère


Les objectifs stratégiques du projet


Le projet alimentaire territorial du Département de l'Isère se déploie autour de 5 axes : 1)


Conforter une offre alimentaire territoriale de qualité, en préservant le foncier agricole, en aidant les agriculteurs à développer et sécuriser leur production, avec une juste rémunération de leur travail ; 2) Mettre en lien l'offre et la demande locales, grâce à la structuration des filières de proximité via le Pôle agroalimentaire de l'Isère, au soutien aux outils structurants publics, au soutien aux circuits courts et à la marque territoriale ISHERE ; 3) Utiliser le levier de la commande publique pour structurer des filières de proximité, en soutenant l'organisation collective des producteurs, en développant l'approvisionnement en denrées bio et locales des cantines des collèges et en partageant cette expérience ; 4) Favoriser l'accès des publics fragiles à une alimentation de qualité, en lien avec les travailleurs sociaux et les organisations caritatives et solidaires ; 5) Promouvoir une alimentation de proximité et accompagner les initiatives de territoires.


Les principales actions du PAT par axes thématiques


| | Type d'action | Actions phares | Avancement |
|--|---|--|-----------------|
|  Économie alimentaire | Maintien et développement des circuits de proximité | Mettre en lien de l'offre et la demande locales, avec l'appui du Pôle agroalimentaire de l'Isère pour développer de nouveaux circuits de commercialisation rémunérateurs pour les agriculteurs en GMS et magasins de proximité Soutenir les circuits courts et la vente directe : points de ventes collectifs, réseau des AMAP... | Action en cours |
| | Organisation des filières | Structurer des filières agricoles pour conforter une offre alimentaire de qualité en Isère | Action en cours |

| | Type d'action | Actions phares | Avancement |
|--|--|---|-----------------|
|  Culturel et gastronomie | Accompagnement des producteurs dans la distinction de leurs produits | Développer la marque Nos produits ISHERE, garantissant l'origine locale, la juste rémunération des producteurs et la qualité des produits agréés (Bio ou HVE pour les produits agricoles) | Action en cours |
| | Actions de promotion des produits durables et locaux et du patrimoine gastronomique auprès des consommateurs | Promouvoir les produits isérois (AOP, IGP, ISHERE) par la communication et l'évènementiel grand public | Action en cours |
| | Valorisation des produits durables et locaux auprès des structures d'accueil du tourisme, restaurateurs et métiers de bouche | Promouvoir une charte sur l'usage de la marque ISHERE par les restaurateurs et traiteurs de l'Isère et développer leurs achats de produits agréés ISHERE | Action en cours |

| | Type d'action | Actions phares | Avancement |
|---|--|---|-----------------|
|  Éducation alimentaire | Actions d'éducation alimentaire à destination de la jeunesse | Sensibiliser les jeunes publics, dont les collégiens, à une alimentation saine et durable | Action en cours |
| | Actions d'éducation alimentaire à destination des familles (Grand public - tous consommateurs) | Promouvoir les produits isérois sous SIQO (AOP, IGP, AB, HVE..) et agréés Nos produits ISHERE par la communication et l'évènementiel grand public | Action en cours |


| | Type d'action | Actions phares | Avancement |
|--|--|--|-----------------|
|  Nutrition et santé | Autres actions de nutrition santé | Accompagner l'accès à une alimentation locale de qualité dans les établissements sociaux , médico-sociaux (EHPAD, MECS....) | Action en cours |
| | Formation et sensibilisation des acteurs professionnels sur les liens alimentation-santé | Accompagner la mise en place du programme de formation Nourrir ses plaisirs en EHPAD (NSP), par CENA Club Expert Nutrition Alimentation : opérations tests avec des établissements pour personnes âgées en Isère | Action réalisée |


| | Type d'action | Actions phares | Avancement |
|---|---------------------------------|--|-----------------|
|  Justice sociale | Actions d'accessibilité sociale | Lutter contre la précarité alimentaire en lien avec les organisations caritatives et solidaires, dont la Banque Alimentaire de l'Isère | Action en cours |

| | Type d'action | Actions phares | Avancement |
|---|--|--|-----------------|
|  Environnement | Actions de protection des ressources naturelles (dont eau et biodiversité) | Préserver le foncier agricole et les espaces naturels ; contribuer à la préservation de la ressource en eau. | Action en cours |
| | Actions de protection des ressources naturelles (dont eau et biodiversité) | Développer les Mesures agro-environnementales et climatiques (MAEC) | Action en cours |

| | Type d'action | Actions phares | Avancement |
|--|--|---|-----------------|
|  Restauration collective | Amélioration de l'accès à la restauration collective ou accessibilité sociale de la restauration collective | Soutenir l'organisation collective des producteurs locaux, avec des plateformes de proximité structurées pour répondre à la demande de la Restauration collective. | Action en cours |
| | Amélioration de l'accès à la restauration collective ou accessibilité sociale de la restauration collective | Positionner le Département comme acheteur responsable : augmenter la part des produits bio et locaux dans les repas des collégiens (Objectif 100% de produits locaux et/ou bio dans les repas des collégiens) | Action en cours |
| | Amélioration de l'accès à la restauration collective ou accessibilité sociale de la restauration collective | Adopter une organisation transversale pour rendre accessible la commande publique aux producteurs locaux. Développer la Centrale d'achats du Département de l'Isère (CADI). | Action en cours |
| | Amélioration de l'accès à la restauration collective ou accessibilité sociale de la restauration collective | Contribuer au "bien manger" pour les jeunes, notamment avec le Tarif unique de 2 € le repas pour tous les collégiens | Action réalisée |
| | Autres actions d'accompagnement de la restauration collective | Partager l'expérience du Département auprès d'autres structures en charge de la restauration collective | Action en cours |
| | Autres actions d'accompagnement de la restauration collective | Réaliser et partager une enquête-étude sur la restauration collective en Isère, tous secteurs confondus (crèche, scolaire, social, médico-social, entreprise-administration, loisirs, armée...) et tous types d'organisations (public/privé, gestion directe/gestion concédée...) | Action réalisée |
| | Diversification des sources de protéines dans les menus | Sensibiliser les jeunes publics, dont les collégiens, à une alimentation saine et durable | Action en cours |
| | Réduction du gaspillage alimentaire dans la restauration collective | Lutter contre le gaspillage alimentaire | Action en cours |
| Respect de la Loi Egalim : augmentation de l'approvisionnement en produits "durables" et de qualité | Augmenter la part des produits Bio et locaux dans les repas des collégiens. Sensibiliser les jeunes publics, dont les collégiens, à une alimentation saine et durable. | Action en cours | |

| | Type d'action | Actions phares | Avancement |
|---|--|-----------------|------------|
| Suppression des contenants et ustensiles en plastique | Mettre en place une restauration sans plastique dans les collèges du Département | Action réalisée | |

| | Type d'action | Actions phares | Avancement |
|---|--|--|-----------------|
|  Urbanisme | Protection et mise en valeur des espaces agricoles | Accompagner la mise en place du dispositif PAEN, protection des espaces agricoles et naturels périurbains, en Isère. | Action en cours |

| | Type d'action | Actions phares | Avancement |
|---|--|---|-----------------|
|  Gouvernance | Groupes de concertation thématiques pérennes | Réunir et animer une instance d'information et de concertation avec tous les EPCI de l'Isère (2 à 3 réunions/an), favoriser le maillages des territoires isérois. | Action en cours |

Évaluation

Méthode(s) d'évaluation utilisée(s)

› Autre (champ libre)

Méthode interne au vu des décisions des élus du Département et des objectifs fixés

Coopération

Coopération inter-PAT

Oui

Actions concertées avec les PAT de l'Isère : - PAT Entre Bièvre et Rhône - PAT Vals du Dauphiné - PAT de la Matheysine - PAiT de la région grenobloise - Echanges avec le PAT du Grand Lyon

Coopération interterritoriale

Oui

Echanges, réflexions et actions opérationnelles avec l'ensemble des EPCI de l'Isère, en lien soit avec leur PAT, soit avec leur stratégie agricole et alimentaire ou autres actions sur leur territoire respectif. A l'initiative du Département, organisation de réunions Département-EPCI avec les vices-Présidents et leurs représentants des services concernés.

PAT membre des réseaux

› Programme de recherche TETRAE sur le projet TRAACT "Transition des systèmes agricoles et alimentaires : Accompagnement, expérimentation, capitalisation dans les Territoires" - Département de l'Isère : collectivité référente pilote.

Moyens financiers et humains

Dispositifs financiers mobilisés

› Plan de relance

Moyens humains

1 ETP

Coopération interterritoriale

Contact

Christophe Corbière

04 76 00 39 17

christophe.corbiere@isere.fr

Agriculture et forêt

Chef de projet alimentation et circuits courts

7 rue Fantin Latour CS 41096

38022 Grenoble Cedex 1

Détail des sources

[Vous souhaitez comprendre le mode de calcul des données ? Consultez le vade mecum des indicateurs.](#)