PAT Communauté de Communes Gâtine Racan

PAT Gâtine-Racan

Date de la dernière actualisation : **09/01/2025**

- PAT labellisé par le MAA : **Labellisation Niveau 2**
- Date de labellisation : **2024**

Territoire

Caractéristiques et enjeux du territoire

Centre-Val de Loire | Indre-et-Loire

La superficie de la **Communauté de Communes Gâtine-Racan (CCGR)** est composée de 66 % de surfaces agricoles utiles, avec une prédominance de la grande culture (céréales en grande partie en grande partie dédiées à l'exportation hors territoire) et des prairies. Les productions sont toutefois variées, avec une présence notable d'élevages (vaches laitières, volailles, porcins, ovins et caprins – pour 15,9 % des exploitations), de l'arboriculture, quelques exploitations dédiées au maraîchage, de l'apiculture et de la viticulture.
En termes de commercialisation, une **dynamique positive** existe, avec des commerces de proximité, ainsi que des relais et intermédiaires des circuits-courts (Amaps, marchés, etc.). De manière générale, les infrastructures en présence sont viables et les dynamiques régionale et départementale constituent des ressources. Il existe de plus un réel potentiel de développement économique, avec, notamment, la proximité du pôle voisin attractif de la ville de Tours. Sur le territoire, on note toutefois une faible présence d'outils de **transformation** disponibles, ainsi qu'une faiblesse **logistique**.
Du côté de la consommation interne, une enquête du diagnostic de territoire, réalisé en 2022, a relevé un souhait prononcé pour **plus d'alimentation locale** (pour 82% des répondants de l'enquête), avec une volonté de relocalisation et de traçabilité des denrées, incluant de notables préoccupations de santé dans la notion régulièrement citée d'attente de « qualité alimentaire ».
En réponse à ces attentes, et afin d'agir pour une amélioration du système alimentaire local, une première étape de la labellisation du PAT a donc visé, entre 2022 et 2024, à **relocaliser l'alimentation et l'agriculture**, tout en restant un territoire ouvert.

À la suite des actions PAT déployées sur le terrain depuis 2022, des **échanges participatifs** avec les habitants et acteurs de l'alimentation du territoire ont mis en évidence l'importance des **interactions** entre enjeux d'économie alimentaire, de santé, environnementaux, de restauration collective, d'éducation alimentaire et de justice sociale, et l'importance de les aborder, dans le cadre du PAT, de manière articulée et systémique.
Afin d'agir efficacement pour la transition alimentaire du territoire, la Communauté de Communes a donc décidé de travailler ces **dimensions croisées**, mettant au cœur du projet le « faire territoire » au service d'un vivre-ensemble alimentaire durable. Ces orientations se traduiront entre 2025 et 2029, dans un plan d'action délibéré le 25 septembre 2024, visant à :

- **Favoriser les possibilités d'approvisionnement local et de qualité** [dimensions de justice sociale, restauration collective, économie alimentaire, éducation alimentaire] ;
- **Développer les gestes et savoirs techniques au service d'une alimentation durable**. Thème principal : le cuisinier-maison local, adapté à nos rythmes de vie [approche santé, justice sociale, éducation alimentaire, promotion de l'offre locale, environnement, économie alimentaire] ;
- **Développer activement les mises en lien et les réseaux :** au service des liens du territoire. Identité/culture alimentaire de territoire [axes santé, économie alimentaire, environnement, éducation alimentaire].

Chiffres clés du territoire

Contexte

22 175 habitants
19 communes
43,64 habitants/km^2
508,19km^2 de communes
278,41 ha artificialisés
11,78 tonnes de CO_2 d'émissions de gaz à effet de serre par habitant par an

Caractéristiques socio-économiques

7,67% de chômage
23 200€ de revenu médian

Lutte contre la précarité alimentaire

2 association(s) luttant contre la précarité alimentaire

0,04 associations par 10 km^2

0,09 associations par 1000 habitants

Organisation de l'espace agricole

28 262,62 hectares de SAU

55,61% de SAU

dont 2,57% de SAU en bio

dont 2,16% de légumineuses

dont 11,48% de prairies permanentes

Structures agricoles

267 exploitations

18 exploitations en bio

Enjeux environnementaux liés à l'agriculture

Taux de produits phytopharmaceutiques **inférieur à 0,01 ug** par litre d'eau

Taux de nitrates > **50 mg** par litre d'eau

1 796 829,35m^3 d'eau utilisés pour l'irrigation

en hausse de 27,20% depuis 5 ans

32,13 de haie/ha de SAU

Distribution

2 enseignes de distribution

dont 1 GMS (moyennes et grandes surfaces)

Transformation

68 emplois dans la transformation

0 des emplois dans la transformation depuis 5 ans

Restauration collective

22 restaurants collectifs sur le territoire

dont 6 restaurants collectifs qui ont fait leur télédéclaration sur ma cantine

Gouvernance

Porteurs du projet

- CC Gâtine Racan (Communauté de communes)

Nom de l'instance de décision

Comité de Pilotage

Partenaires de l'instance de décision

Collectivités territoriales, État

- DRAAF Centre Val de Loire
- Département d'Indre et Loire (dont le service scolaire)
- DDT 37

- Pays Loire Nature
- Elus de la Communauté de Communes
- Ville de Tours

Acteurs de la recherche et de l'enseignement

- INRAE
- IEHCA
- Laboratoire CITERES
- Lycées Agricoles

Acteurs de la production agricole dont foncier

- Chambre d'Agriculture 37
- GABBTO
- InPACT 37
- ADEAR 37
- GDA Nord-Ouest Touraine
- Producteurs du territoire

Acteurs de la transformation agroalimentaire

- CMA 37
- Artisans (pâtissiers)

Acteurs de la restauration collective

- Restaurants collectifs (deux centres de Loisirs et deux écoles)

Acteurs de la restauration commerciale

- CCI 37
- Restaurateurs du territoire
- Aucun partenaire identifié à ce stade du projet

Acteurs de la distribution alimentaire

- Super U
- Epicerie Coopérative
- Epiceries locales

Représentants des consommateurs

- Habitants (tirés au sort)
- AMAPs
- Associations Jeunesse du territoire

Acteurs de la santé

- IUT de Tours - Génie Biologique option diététique et nutrition
- Pharmaciens et médecins du territoire

Acteurs du social

- Secours catholique
- Epicerie Sociale Episode
- Solidarité Neuillé-Neuvy

Acteurs environnementaux

- Service environnement (CC Gâtine-Racan)

Partenaires engagés dans la mise en oeuvre du PAT

Collectivités territoriales, État

- DDT
- Communes de la Communauté de communes
- Pays Loire Nature
- Conseil Départemental d'Indre et Loire

Acteurs de la recherche et de l'enseignement

- INRAE
- Université de Tours

Acteurs de la production agricole dont foncier

- CA 37
- InPACT 37
- GABBTO
- SAFER
- BioCentre

Acteurs de la transformation agroalimentaire

- CMA 37

Acteurs de la restauration collective

- Restaurants collectifs en Régie du Territoire
- Ecoles
- EHPAD

Acteurs de la distribution alimentaire

- CCI 37

Représentants des consommateurs

- Fédération Familles Rurales

Acteurs environnementaux

- SEPANT

Les objectifs stratégiques du projet

Soutenir une agriculture de territoire durable et résiliente : Accompagner le développement des filières vertueuses de maraîchage et de légumineuses (accompagnement technique, espaces-tests, outils de transformation et solutions logistiques) / Aider les porteurs de projet agricoles à s'installer sur le territoire et à développer leur activité / Favoriser la mise en relation cédants-repreneurs agricoles.

Cet objectif s'inscrit dans la suite des actions initiées lors du plan d'action précédent. Il s'articulera en lien avec le développement de filière et logistique du PAD d'Indre et Loire et des autres PAT environnants. En termes de livrables, ces objectifs se traduiront à 5 ans par : la mise en place d'un outil partagé favorable au maraîchage local (à définir avec un groupe de travail déjà constitué et réuni), par des tests opérationnels de cultures de légumineuses sur des grandes cultures déjà en place, par un catalogue de producteurs locaux disponible pour la restauration collective, par des installations de porteurs de projets, en SIQO, sur la communauté de communes.

Connecter producteurs, mangeurs et cuisiniers du territoire (qu'ils soient professionnels ou particuliers) : Favoriser la distribution des produits locaux sur le territoire, en circuits courts (Amaps, etc.) comme en grande distribution / Faire connaître les techniques, matérialités et savoirs culinaires nécessaires à la mobilisation domestique des productions brutes et transformées du territoire (cours de cuisine, actions événementielles, etc.) / Développer le maillage producteurs-restaurateurs (restauration scolaire et commerciale) du territoire et de ses environs.

Cet objectif a été fixé à la suite de la labellisation niveau 1 du PAT de la CC. Le COPIL du 12 mars 2024 a rappelé que l'une des forces de notre PAT était d'opérer une mise en lien bénéfique en termes de synergies alimentaires. Nous avons par ailleurs constaté en parallèle que les actions menées en rapport à la production agricole locale prenaient pleinement leur sens lorsqu'elles se traduisaient, in fine, dans l'assiette (chez les particuliers, en restauration commerciale ou en restauration collective). L'un des objectifs stratégiques à 5 ans, pour le PAT CCGR, sera donc d'intensifier la mise en lien que permet le PAT, en direction des cuisiniers du territoire.
51 % de l'empreinte carbone de la demande globale de l'alimentation provient de plus de la transformation des denrées par les industries-agroalimentaires (Baude, 2022) et les productions locales du territoire se présentent majoritairement sous forme de produits bruts. Une action systémique en faveur du "cuisiner-maison" a donc été décidée sur le territoire afin de promouvoir une alimentation plus durable, notamment en termes d'environnement.

Tout ceci se traduira, en termes de livrables, par des événementiels de rencontre producteurs-cuisiniers professionnels (du type AgriDating, comme celui déjà réalisé en 2023), des cours de cuisine pour tous les âges de la vie (et en particulier aux moments de l'installation des jeunes adultes, de la primo-parentalité, i.e. des ruptures biographiques identifiées par l'ADEME comme favorables à des changements de pratiques durables - Cf. Maes, Millot, 2020), un soutien à l'accès de jeunes cuisiniers ou personnes en situation de précarité à des paniers de légumes locaux (par le biais des Amaps, notamment, avec lesquelles un groupe de travail est initié), un accès aux matérialités pour cuisiner maison (action avec la Recyclerie et la grande distribution), le développement d'outils interactifs (de type applications de cuisine), afin de faciliter l'usage en cuisine des légumes de saison et produits locaux, en fonction des rythmes de vie actuels.

Préparer demain de manière durable en agissant pour / et en mobilisant la jeunesse : En lien avec le PDET, le CLS, les structures de restauration scolaire, les écoles, centres de loisirs et dispositifs jeunesse du territoire, promouvoir une éducation alimentaire durable, participative et citoyenne auprès des enfants et jeunes du territoire / Placer au coeur de toutes les actions du PAT une perspective responsable incluant la prise en compte de leur impact durable (environnemental, de santé, sociétal) pour les générations actuelles et futures (en articulation avec le PCAET et l'Agenda 21).

A la suite du projet "Deviens acteur de ton alimentation !" mené auprès de collégiens et adolescents du territoire en 2023-2024, un débat public a eu lieu durant le Festival de l'Alimentation locale. L'un des axes essentiels des échanges a souligné l'importance de la responsabilité de la CC, ainsi que de tous les acteurs de l'alimentation de territoire, vis-à-vis de la jeunesse et de leur avenir alimentaire durable. Il a été décidé alors de placer l'éducation et le soutien aux jeunes du territoire de manière centrale dans les objectifs stratégiques du PAT. Le plan délibéré en 2024 des actions à 5 ans du PAT comprend donc de nombreuses lignes, avec des futurs livrables sur cette thématique : Renouveler et généraliser dans toutes les classes de 6ème le projet "Deviens acteur de ton alimentation !", accompagner le restaurant éphémère et les rencontres jeunes-parents des dispositifs jeunesse du territoire, Fournir des ressources en alimentation durable aux enfants de 4-11 ans lors de la Semaine du Goût (mallette pédagogique thématique pour la restauration scolaire) et de la semaine européenne de réduction des déchets (animation réalisée par la CCGR).

"Faire-territoire" autour de l'alimentation : Travailler à comprendre l'identité alimentaire spécifique du territoire / Faire de ce patrimoine en transition une valeur culturelle mobilisatrice au service du vivre-ensemble local / Conduire une gouvernance du PAT démocratique, ouverte et participative.

Le débat citoyen organisé lors du Festival a permis de constater le fort potentiel fédérateur de l'alimentation sur le territoire, autour, notamment, des questions de la jeunesse et du "local". Le plan d'action délibéré pour le niveau 2 intègre ainsi des actions autour de ce axe mobilisateur, afin de saisir l'identité alimentaire Gâtine-Racan, dans ses mémoires et ses renouveaux, et de favoriser le vivre-ensemble (intergénérationnel,

interculturel).
En termes de livrables, cela se traduira à 5 ans par la réalisation d'un grand livre de la culture culinaire locale, recueillant les recettes et pratiques des anciens et nouveaux habitants. Les jeunes du territoire seront mobilisés, auprès des EHPAD, pour recueillir ces informations. Une série de ciné-débats sera également organisée en plusieurs lieu du territoire durant 5 ans, afin de créer des groupes de paroles et d'échanges, et de poursuivre l'intégration démocratique de tous les habitants volontaires de la CCGR à l'enrichissement continu des projets et actions du PAT. Le plan d'action voté au COPIL constituera alors l'un des livrables conséquents à ces échanges participatifs.

Un plan d'actions durable et systémique : A travers ces objectifs, la Communauté de communes Gâtine-Racan souhaite agir pour une transition alimentaire durable, participative et systémique sur son territoire. Les actions transverses du plan permettront chacune, au fil de leur réalisation, de travailler de front sur le territoire de la Communauté de Communes Gâtine-Racan les thématiques de *justice sociale, restauration collective, économie alimentaire, éducation alimentaire, santé, environnement.*

Les principales actions du PAT par axes thématiques

	Type d'action	Actions phares	Avancement
Économie alimentaire	Autres actions relevant de l'économie alimentaire	Partenariat avec une enseigne de grande distribution pour la réalisation d'un événementiel autour des produits locaux et de la cuisine-maison	Action programmée
	Maintien et développement de l'agriculture durable dans le périmètre	Accompagner l'offre maraîchère	Action en cours
	Maintien et développement de l'agriculture durable dans le périmètre	Favoriser les installations sur le territoire	Action en cours
	Maintien et développement de l'agriculture durable dans le périmètre	Favoriser la mise en réseau des agriculteurs avec les professionnels de la restauration et artisans du territoire	Action en cours
	Maintien et développement de l'agriculture urbaine	Réunions biannuelles avec la cellule PLU(I) de la CCGR	Action en cours
	Maintien et developpement des circuits de proximité	Développer les approvisionnements en circuits courts sur le territoire	Action en cours
	Organisation des filières	Développer une filière légumineuses sur le territoire	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
Éducation alimentaire	Actions d'éducation alimentaire à destination de la jeunesse	Fournir des ressources en alimentation durable aux adolescents du territoire. Action "Deviens acteur de ton alimentation !"	Action en cours
	Actions d'éducation alimentaire à destination de la jeunesse	Fournir des ressources en alimentation durable aux enfants de 4 à 11 ans du territoire	Action programmée
	Actions d'éducation alimentaire à destination de la petite enfance	Accompagner la parentalité alimentaire	Action programmée
	Actions d'éducation alimentaire à destination des familles (Grand public - tous consommateurs)	Cours de cuisine durable (de qualité, de saison, locale)	Action en cours
	Autres actions d'éducation alimentaire	Favoriser la pratique du cuisiner-maison sur le territoire, à tous les âges de la vie, afin de réduire l'utilisation de produits transformés et de favoriser le recours à des produits durables (de qualité, locaux, bruts, de saison)	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
Nutrition et santé	Autres actions de nutrition santé	Penser l'alimentation santé des tout-petits	Action programmée
	Formation et sensibilisation du grand public sur les liens alimentation-santé	Intégrer dans l'ensemble des formations, ateliers, actions du PAT, un rappel systématique des enjeux croisés santé-environnement, et des bénéfices sur ces points de régimes alimentaires durables.	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
Justice sociale	Actions d'accessibilité sociale	Favoriser les dons agricoles des producteurs du territoire	Action en cours
	Actions d'information et/ou de sensibilisation à destination de publics spécifiques	Réalisation de portraits anonymisés des bénéficiaires pour casser les stéréotypes de l'aide alimentaire	Action programmée
	Actions d'information et/ou de sensibilisation à destination de publics spécifiques	Réalisation de fiches recettes favorables à la santé pour les bénéficiaires de l'aide sociale	Action programmée
	Actions de coordination entre les acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire	Organisation de cours de cuisine favorable à la santé à l'intention des bénévoles de l'aide alimentaire du territoire	Action en cours
	Actions de coordination entre les acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire	Mise en relation des associations d'aide avec les secrétaires de mairie et assistants sociales	Action programmée
	Actions utilisant l'alimentation et agriculture comme vecteurs d'insertion sociale : jardins d'insertion, travail avec structures d'insertion sociale	Animer les jardins partagés des communes avec des formations en maraîchage	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
Environnement	Changement des pratiques agricoles plus vertueuses pour l'environnement dont bio et agroécologie (hors déchets et gaspillage)	cf. action "développement d'une filière de légumineuses sur le territoire"	Action programmée
	Changement des pratiques de consommation alimentaire plus vertueuses pour l'environnement (hors déchets et gaspillage)	Plan d'action en faveur du "cuisiner-maison" sur le territoire	Action programmée
	Diminution du gaspillage alimentaire, réduction et recyclage des déchets, collecte sélective des biodéchets	cf. actions d'éducation alimentaire "Semaine européenne de réduction des déchets" et la mise au catalogue de formations pour les écoles du territoire	Action programmée
	Évaluation de l'impact environnemental du PAT	Penser et conduire toutes les actions du PAT dans une perspective durable favorable à l'environnement	Action réalisée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
Restauration collective	Autres actions d'accompagnement de la restauration collective	Mettre en lien les restaurateurs scolaires du territoire et les parents, au service de l'éducation alimentaire des enfants	Action en cours
	Diversification des sources de protéines dans les menus	Atelier de cuisine EGalim avec un chef spécialiste des épices	Action programmée
	Réduction du gaspillage alimentaire dans la restauration collective	Cf. actions éducation alimentaire des 4-11 ans (semaine européenne de réduction des déchets et catalogue d'ateliers anti-gaspi)	Action en cours
	Respect de la Loi Egalim : augmentation de l'approvisionnement en produits "durables" et de qualité	Accompagner la restauration scolaire en régie dans la mise en place EGalim, en lien avec nos productions locales	Action réalisée
	Respect de la Loi Egalim : augmentation de l'approvisionnement en produits "durables" et de qualité	Accompagnement de la restauration scolaire hors régie dans une mise en place EGalim favorable à nos productions locales	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
Gouvernance	Démocratie alimentaire	Un débat public participatif "Quelle alimentation locale pour demain ?", organisé durant un Festival de l'Alimentation locale	Action réalisée
	Démocratie alimentaire	"Faire territoire" : cycle de ciné-débats de société	Action programmée
	Démocratie alimentaire	"Faire-territoire" : réalisation sur 5 ans d'un livre intergénérationnel des mémoires et renouveaux culinaires durables du territoire	Action programmée
	Modalités d'implication du grand public pérennes	Cycle de ciné-débats thématiques	Action programmée

Évaluation

Méthode(s) d'évaluation utilisée(s)

- Méthode Urbal - CIRAD
- Autre (champ libre)

  Actuellement, un comité restreint de suivi et d'évaluation des actions du PAT se réunit tous les trimestres. Il rassemble notamment les élus coordinateurs des PCAET, PDET, CLS, SCOT et Agenda 21. La mise en place prévue lors de la prochaine mandature d'une commission alimentation avec les élus de la communauté de communes

Coopération

Coopération inter-PAT

Oui

Partenaire du PAT départemental d'Indre-et-Loire. Projet "Bien manger dans notre collège en Touraine" par le Conseil Départemental d'Indre-et-Loire - Lien avec les 2 collèges présents sur la CCGR. Echange avec les Chargés de mission PAT de Région Centre Val de Loire.
Des actions de mise en commun de ressources sont également réalisées régulièrement avec d'autres territoires (LST, PAD, Tours Métropole). Le PAT Gâtine-Racan est ressource concernant le thème de l'éducation alimentaire auprès des adolescents (projet "Deviens acteur de ton alimentation").

Coopération interterritoriale

Oui

Le PAT participe comme ressource concernant l'éducation alimentaire des adolescents dans le cadre d'un PAT aux rencontres nationales PETAARD, association AFOCG01, les 16 et 17 décembres 2024.

PAT membre des réseaux

› Réseau des PAT en Centre Val de Loire

Moyens financiers et humains

Dispositifs financiers mobilisés

› Le programme LEADER

› Plan de relance

› Autres

Compensation collective agricole

Moyens humains

1 ETP

Coopération interterritoriale

Contact

Hélène Peters-Zwingelstein

02 47 29 40 16

pat@gatine-racan.fr

Economie, Tourisme et PAT

Chargée d'animation PAT

223 avenue de Boulnay

37360 Neuillé-Pont-Pierre

Détail des sources

Vous souhaitez comprendre le mode de calcul des données ? Consultez le vade mecum des indicateurs.