



**Retour sur les séminaires d'échanges
dédiés aux alimentaires territoriales
organisées par le Réseau Rural de la
Région des Pays de la Loire
Septembre - Octobre 2017**

*Lycée d'Estournelles de Constant, La Flèche,
Mardi 19 septembre 2017*

*Lycée Aimé Césaire, Clisson,
Vendredi 13 octobre 2017*

Coordonnées des intervenants des rencontres du Réseau Rural Régional

Journée à La Flèche, 19/09/2017

IDEAL, Les transformateurs du Loir, atelier de découpe organisé par des éleveurs, Requeil (72) : Thierry Robert, directeur.

Email : contact@ideal-72.fr tél : 02 43 38 13 30

GAEC du Point du Jour à Jarzé (Maine-et-Loire) (diversification et transformation à la ferme en pâtes, en Agriculture Bio) : Emmanuel DINAND et François CORNUAULT (2 des 3 associés).

Email : fermebiodupointdujour@gmail.com tél : 07 84 53 76 58.

Abattoir municipal de Craon (Mayenne) : Marc PRIOUL, directeur de l'abattoir, en régie municipale.

Email : abattoir-craon53@orange.fr tél : 02 43 06 14 02.

Les Fermes Baugeoises, magasin de producteurs à St-Sylvain d'Anjou (49) : Danièle DENIS, productrice de viande et gibier, membre du GIE.

Email : alain.denis@terre-net.fr tél : 06 13 49 00 26.

Projet Alimentaire Territorial du Gal Sud Mayenne (53), « Manger local et durable » : Vincent Saulnier, président du Gal, et Franck Lebossé, chargé de mission Climat-énergie.

Email : gal@sud-mayenne.com tél : 02 43 09 55 46.

Projet Alimentaire Territorial Loire-Layon-Aubance (49) : Alexandre Rousseau, Service Développement économique de la Communauté de communes Loire Layon Aubance et Camille Bouc, (Conseillère en Développement Territorial) Chambre d'agriculture du Maine-et-Loire.

Email : camille.bouc@maine-et-loire.chambagri.fr tél : 02 41 96 75 00.

Email : economie@loirelayonaubance.fr tél : 02 41 74 93 74.

Commune de Fillé sur Sarthe (72) : Loïc Trideau, maire, et Adeline Charré, chargée de mission énergie – animatrice du PACTE, Pays de vallée de la Sarthe.

Email : mairie@mairie-fille.org tél : 02 43 87 14 25.

Journée à Clisson, le 13/10/2017

La Ferme de Chez nous (SARL), magasin de producteurs et atelier de découpe, Mouzillon (44) : Mr Bouchereau, éleveur, associé de la SARL.

tél : 06 20 85 83 91.

Les Producteurs d'ici, Châteaubriant (44), association de producteurs, livrant la restauration collective : Maxim Hupel, éleveur à Soudan, co-président de l'association, en charge de la restau co.

Email : maxim.hupel@yahoo.fr tél : 06 51 63 31 27.

Légumerie du Pays d'Ancenis, à Couffé (44) : Joseph Brûlé, traiteur.

Email : joseph.brule@paysdelaloire.fr tél : 06 77 77 50 79.

Fermes de la Gourinière, point de vente collectif à Treize-Septiers (85) : Paul Gueguen, éleveur de porcs.

Email : paulgueguen@free.fr tél : 06 32 53 70 38.

Alimentation durable et PCAET en Pays du Vignoble nantais (44) : Lydie Hérault-Visset, directrice des services du Pays, et Jean-Roland Barret, chargé de mission Alimentation et territoires, Chambre d'agriculture de Loire-Atlantique.

Email : direction@vignoble-nantais.fr tél : 02 40 36 09 10.

Email : jean-roland.barret@loire-atlantique.chambagri.fr tél : 02 53 46 61 86.

Projet Alimentaire Territorial de Mauges Communauté (49) : Régis Lebrun, élu de Beaupréau-en-Mauges, et Vincent Boudet, conseiller en Développement Territorial à la Chambre d'agriculture du Maine-et-Loire, antenne des Mauges.

Email : vincent.boudet@maine-et-loire.chambagri.fr tél : 02 41 96 77 00.

Email : r.lebrun@beaupreauenmauges.fr

Commune de Bouvron (44), approvisionnement de la restauration collective et projet pédagogique sur l'alimentation : Laurent Bissery, adjoint au maire.

Email : laurent@bissery.net tél : 06 20 91 99 52.

Fiche pratique : « Comment ma collectivité peut-elle s'engager concrètement en faveur des projets alimentaires territoriaux ? »

Les Projets Alimentaires Territoriaux, introduits par la loi n°2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (Art 1 et 39) ont « l'ambition de fédérer les différents acteurs d'un territoire autour de la problématique centrale de l'alimentation... »

Cette fiche pratique accompagne et synthétise le support powerpoint des deux séminaires, développé à La Flèche et à Clisson. Elle reprend les outils méthodologiques déjà existants, les facteurs de réussite de la mobilisation des acteurs locaux, et les leviers d'actions possibles pour une collectivité locale

Des OUTILS METHODOLOGIQUES

De nombreux outils méthodologiques sont accessibles en ligne et décrivent de façon claire et synthétique la marche à suivre pour démarrer et structurer pareille démarche

Repères et outils pour construire votre Projet Alimentaire Territorial [DRAAF Auvergne – 2015]

http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Reperes_et_outils_pour_construire_votre_Projet_Alimentaire_Territorial_cle03d135.pdf

Construire un projet alimentaire territorial [Département de Gironde – 2016]

http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide-IUFN-CD33-Construire-un-Projet-alimentaire-territorial-2016_cle0cd7f6.pdf

Sensibiliser aux circuits alimentaires de proximité [Réseau Rural & Périurbain Nord-Pas de Calais – 2014]

http://www.civam-nordpasdecals.fr/wp-content/uploads/2014/12/broch_201412_reseaurural_action5.pdf

Développer des circuits alimentaires de proximité sur son territoire : guide pour la mise en place d'une stratégie concertée [Réseau Rural de Franche-Comté – 2009]

http://www.reseaurural.fr/files/guide_vdef_0.pdf

Choisir ses modes de vente en circuits courts [Chambres d'agriculture de Bretagne - 2016]

[http://www.synagri.com/ca1/PJ.nsf/TECHPJPARCLEF/26642/\\$File/Guide%20Circuits%20courts-Choix-des-modes-de-vente2016.pdf?OpenElement](http://www.synagri.com/ca1/PJ.nsf/TECHPJPARCLEF/26642/$File/Guide%20Circuits%20courts-Choix-des-modes-de-vente2016.pdf?OpenElement)

MOBILISER EN INTERNE ET LES ACTEURS LOCAUX : FACTEURS DE REUSSITE

La garantie du succès d'une démarche alimentaire territorial réside dans la capacité à la collectivité à mobiliser et animer les acteurs locaux publics comme privés.

Quel périmètre privilégier ? L'intercommunalité (= bassin de vie) avec la mobilisation des communes (foncier, restauration collective)

1. Identifier un binôme technique et politique

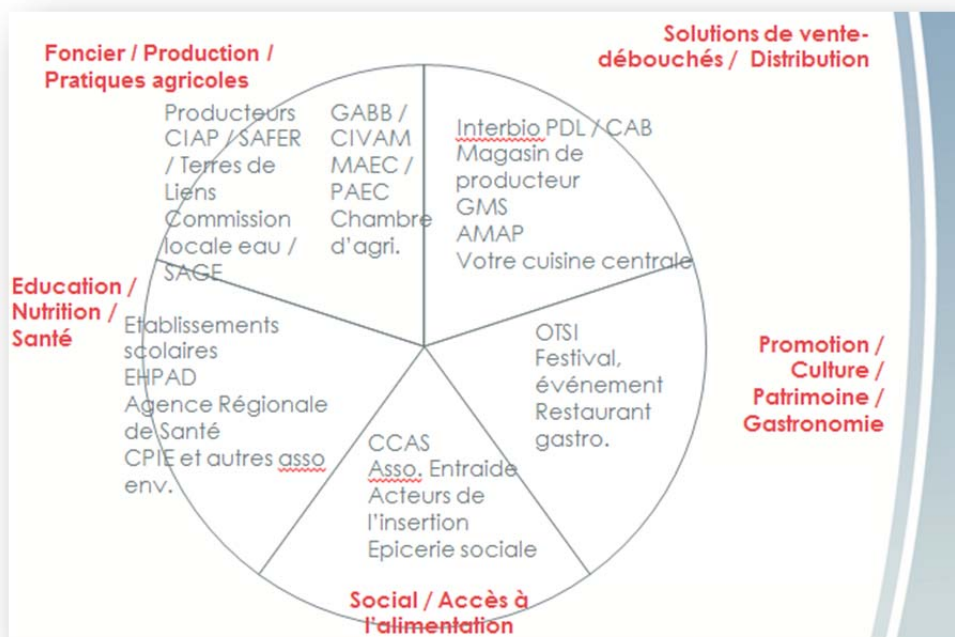
Un producteur particulièrement engagé en local avec la capacité de fédérer (conventionnel et bio)

Un élu qui a la capacité de s'investir aussi bien dans la Commission Economie et la Commission Ruralité

2. Savoir mobiliser en interne (élus et services) et en externe (partenaires et acteurs locaux)

Faire de l'alimentation un projet de territoire, c'est mobiliser en transversal les compétences Urbanisme (foncier), Economie, Commerce de proximité, Tourisme, Culture, Education, Déchets, Social (= éléments de langage / **gestion de projet / transversalité**)

Savoir mobiliser, c'est aussi savoir s'entourer d'un réseau de partenaires et d'acteurs locaux, qui sont autant de porteurs de projets potentiels.



Cartographie des partenaires potentiels pour votre projet

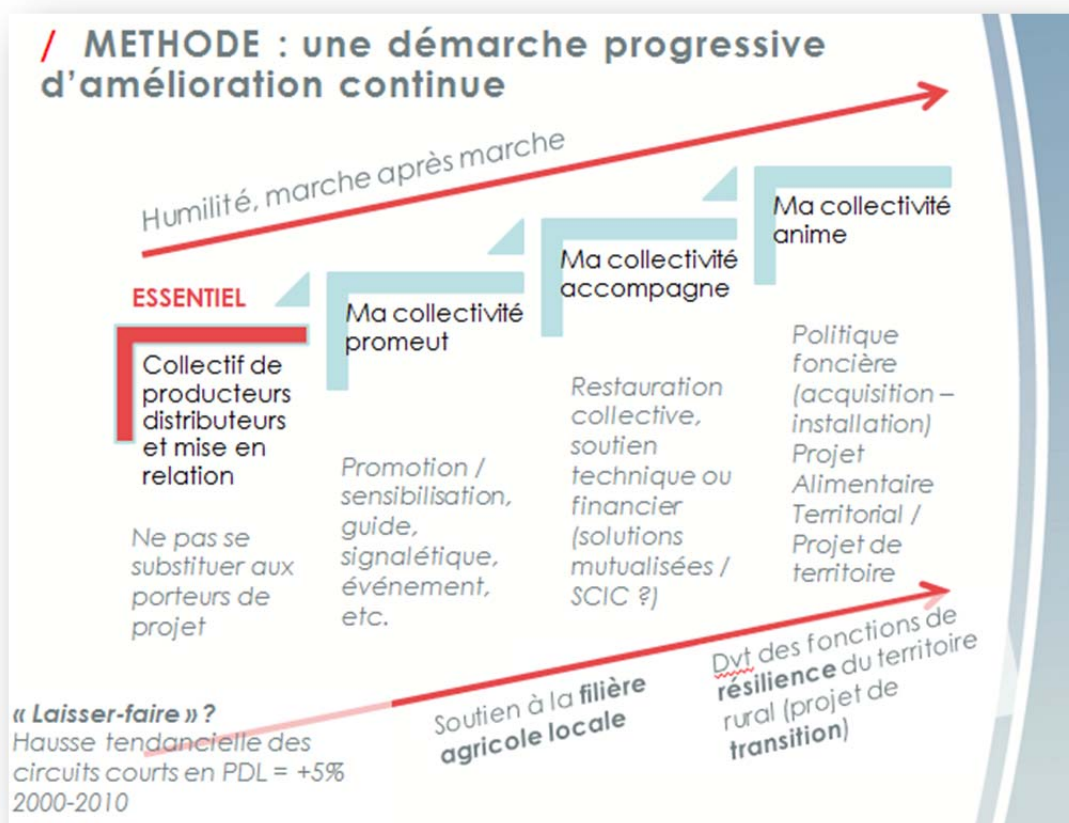
3. Favoriser la structuration de collectifs « offre » et « demande »

La collectivité ne peut se substituer aux porteurs de projet

Faciliter l'échange constructif dans un même collectif de professionnels désireux de s'engager : producteurs, distributeurs, gestionnaires de restauration collective... voire même consommateurs (= groupement d'achats)

DES LEVIERS D' ACTIONS POSSIBLES POUR UNE COLLECTIVITE LOCALE

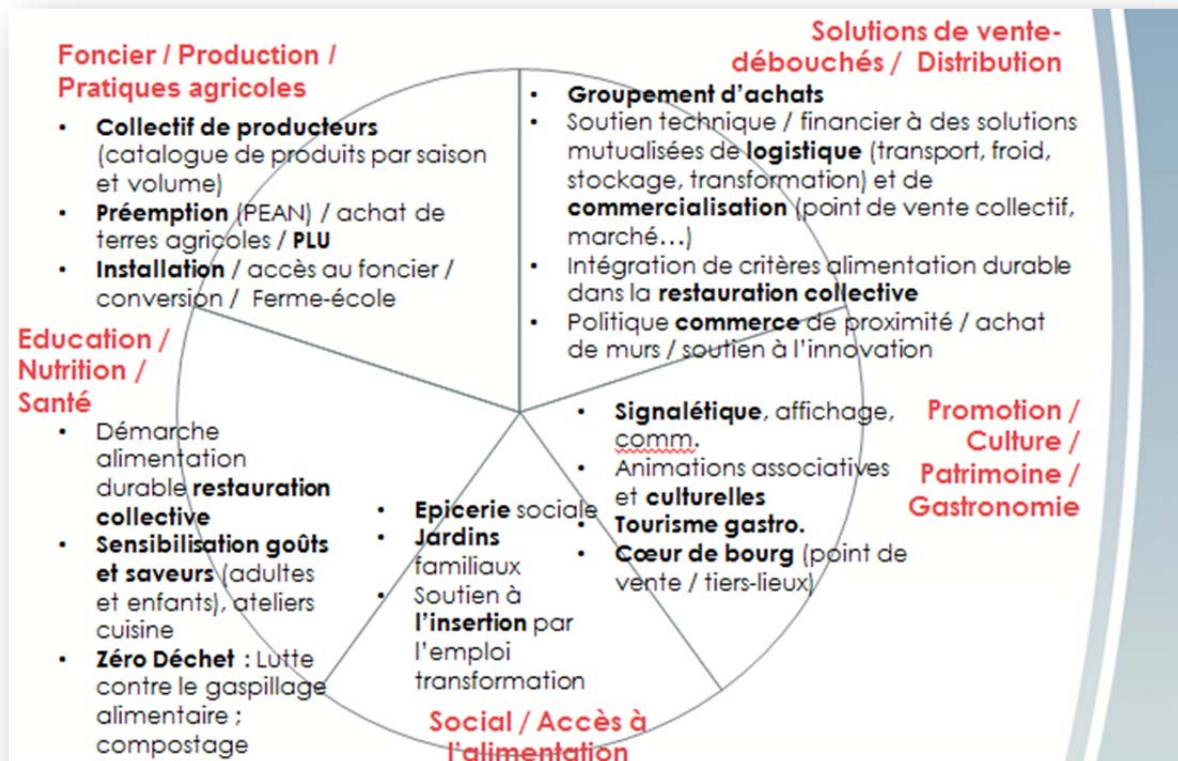
« Y aller pas à pas » : une démarche progressive d'amélioration continue



Les leviers d'actions de la collectivité locale s'inscrivent dans 4 champs d'action territoriale, au nom du développement local :

- Foncier / Production / Pratiques agricoles
- Solutions de vente-débouchés / Distribution
- Promotion / Culture / Patrimoine / Gastronomie
- Social / Accès à l'alimentation
- Education / Nutrition / Santé

Cette liste, non exhaustive, des leviers d'actions des collectivités révèle leur capacité à agir fortement, par leur compétence et leur soutien à la structuration d'une alimentation locale et durable.



Traditionnellement, trois leviers sont privilégiés par les collectivités :

LA DEMANDE – Renforcer la demande en produits sains et locaux, par la commande publique exemplaire dans la restauration collective publique (cantines, maisons de retraite...) et via les Projets Alimentaires Territoriaux. La demande est également impulsée par les acteurs privés dans les entreprises agro-alimentaires et dans la grande distribution, qui peuvent jouer un rôle pédagogique auprès des clients (à la fois sur l'alimentation saine, mais aussi par une communication responsable qui va au-delà du « prix le plus bas »). Des partenariats de long terme peuvent être instaurés avec des agriculteurs. Toute entreprise privée peut enfin s'engager dans une politique d'achats responsables pour nourrir ses propres salariés.

LE FONCIER - Préserver les terres agricoles et limiter l'artificialisation : par la gestion responsable des documents d'urbanisme et par la valorisation des réserves foncières disponibles pour les propriétaires publics et privés. Des incitations fiscales peuvent être définies au même titre qu'il en existe sur l'immobilier, tant pour les propriétaires privés individuels que pour les entreprises disposant de foncier à potentiel agricole (de nombreuses friches, même de petites tailles, peuvent devenir des fermes productives).

LE FINANCEMENT - Flécher les investissements et financements publics/privés sur le développement des maillons manquants créateurs d'emplois et de valeur économique (ex : ateliers de transformation, aide à l'installation de jeunes agriculteurs, actions d'aide à la logistique et à la commercialisation), Un financement public privé peut être encouragé (exemple des SCIC). Enfin, des supports d'investissement citoyens peuvent être stimulés (financement participatif)



Contact :

Marion GAONAC'H

Service coordination des politiques territoriales et santé

Conseil régional des Pays de la Loire

Tél : (33) 2.28.20.62.52

Fax : (33) 2.28.20.50.43

marion.gaonach@paysdelaloire.fr