Le Projet Alimentaire Territorial Loire Layon Aubance

Atelier « Elaborer le diagnostic »

Le 28 mars 2019

Broglie

& TERRITOIRES

& TERRITOIRES

CHAMBRE D'AGRICULTURE
PAYS DE LA LOIRE





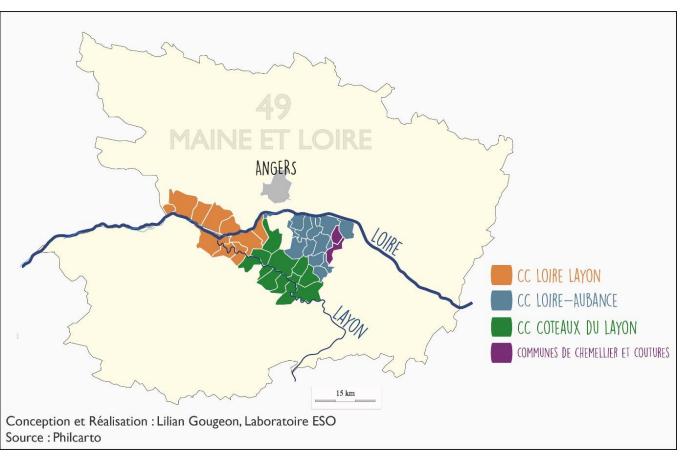
Le contexte du PAT Loire Layon Aubance





Le territoire





En 2016

Territoire historique:

39 communes 3 communautés de communes 2 pays

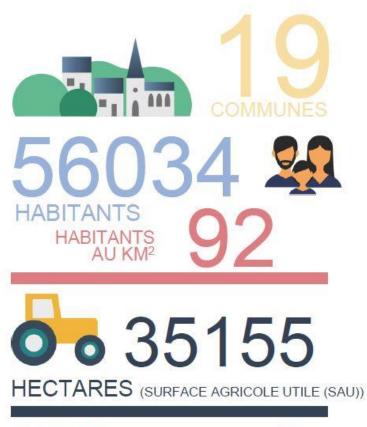
En 2017

19 communes 1 communauté de communes 0 pays (rattachement au Pôle Métropolitain)

PAT LOIRE LAYON AUBANCE



- · Rapprochement production-consommation
- · Gouvernance en réseaux
- Approche environnementale forte, articulation PCAET et SAGE
- · Tourisme gastronomique et cenotourisme déjà bien développés

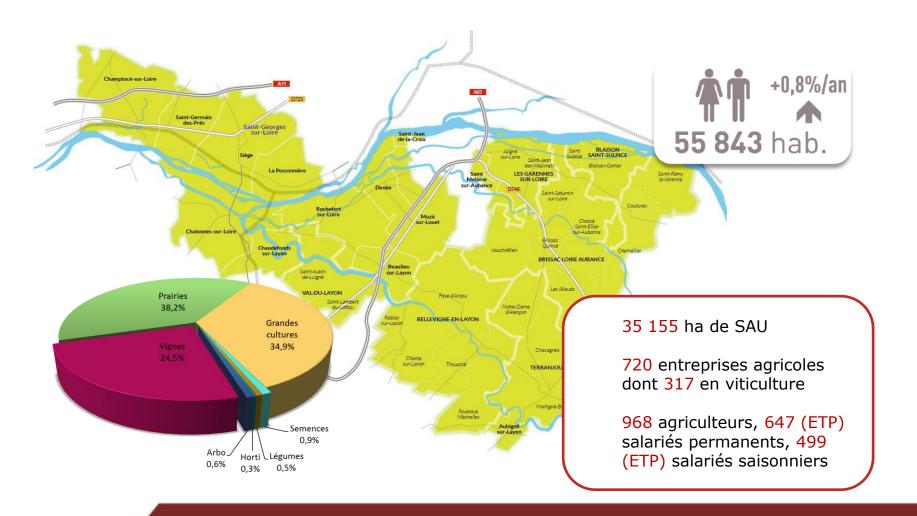




Représenté par : Jean-Yves LE BARS, Vice Président

Territoire et production agricole





Offre alimentaire



Les principaux chiffres

- 43,8 % des exploitations commercialisent en circuits courts
- 54 établissements de restauration collective soit environ 9000 repas servis par jour (hors entreprise)
- Plus de 90 commerçants, artisans, magasins alimentaires de proximité
- **7** 6 grandes et moyennes surfaces
- ₩ 5 Amaps
- Plus de 5 épiceries associatives, magasins de producteurs, épicerie vrac...

L'enjeu environnemental



Enjeu qualité de l'eau (rivière Layon, 90 km à travers le territoire – indicateurs de pollution alarmants)

Programmes environnementaux et production : renouvellement du Contrat Territorial porté par le SAGE Layon Aubance Louets

- → Quelle articulation avec le PAT ?
- → Comment construire et enrichir le PAT avec la prise en compte des enjeux environnementaux ?

Pourquoi le PAT?









Alimentation = thème fédérateur, qui a du sens pour ce territoire (contexte agricole)

De nombreuses initiatives (groupes de producteurs pour un magasin, marchés de producteurs de pays, guide des produits, oenotourisme, ...)

Projet de fusion territoriale et intérêt pour un projet structurant sur le nouveau territoire

Collaboration entre le Pays de Loire en Layon et la Chambre d'agriculture sur la valorisation des produits locaux

Programmes Agir Avec et Leader

. . .



Avec quels objectifs?



POUR : relocaliser l'alimentation et tendre vers une alimentation durable.

- Stratégie territoriale sur l'alimentation
- Structuration des circuits alimentaires de proximité
- Actions sur Alimentation et environnement-santé-social

Des actions concrètes sur :

La production, la logistique, la promotion, la sensibilisation, le développement d'activités nouvelles...

Construction du PAT





Un projet dans le temps



2016

• L'émergence, on pose les bases

2017

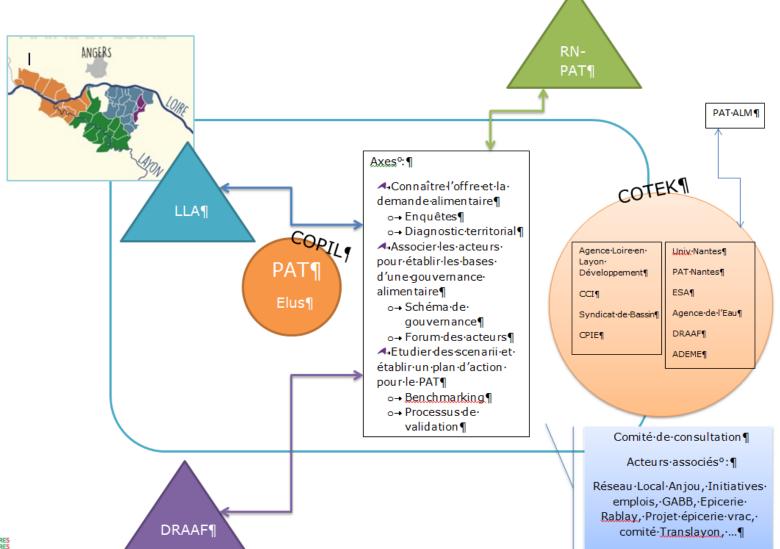
- La construction
 - Le diagnostic
- La démarche participative

2018

- La création d'un Réseau
- La stratégie alimentaire pour la collectivité / plan d'action

La trame





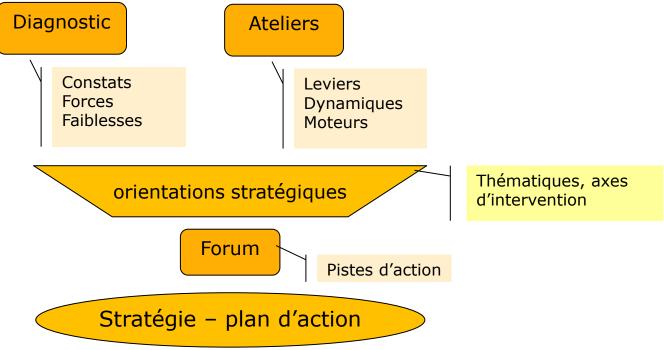
agriculture & TERRITOIRE

de la Loire. de la Loire.

Le processus de construction





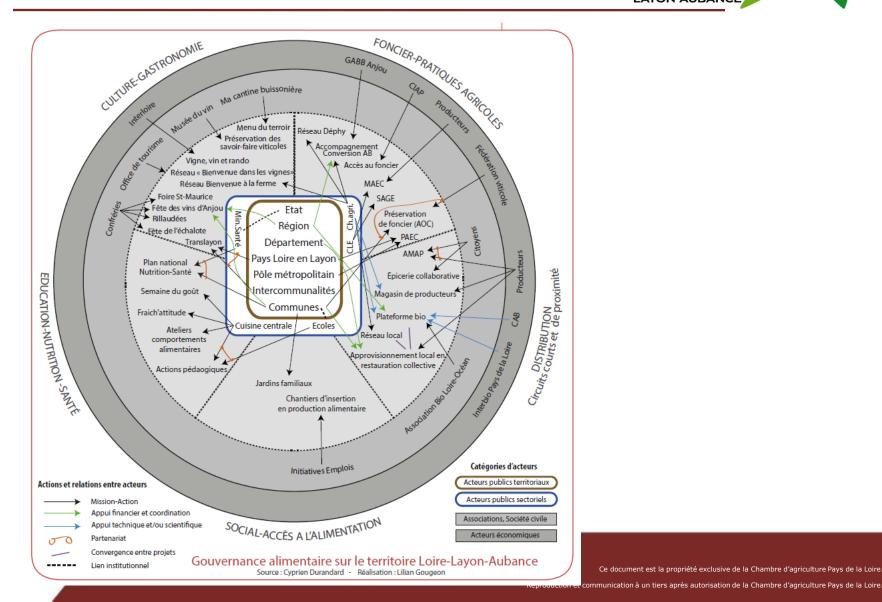


- Cheminer pour créer le PAT et installer le réseau,
- Se doter d'outils co-construits et partagés



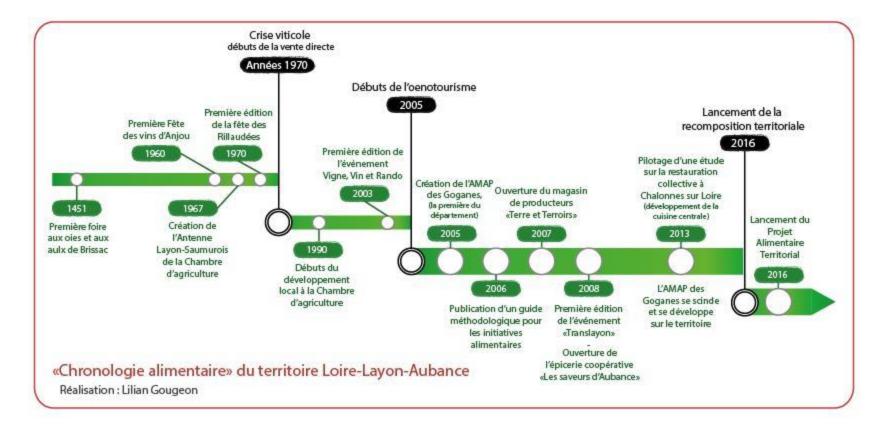
Schéma de la gouvernance





Chronologie alimentaire





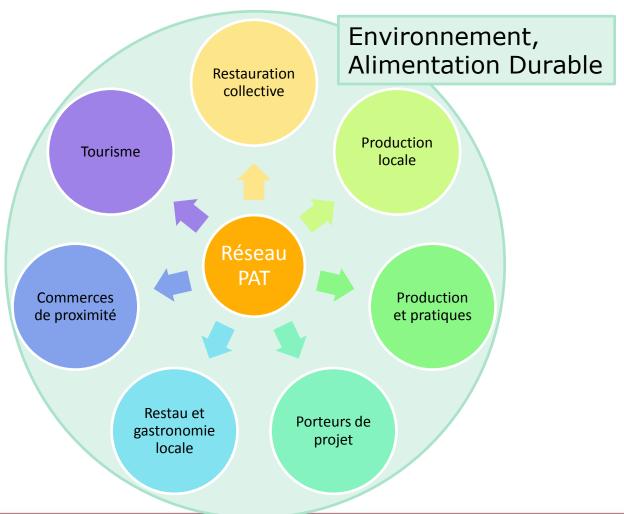
Le PAT aujourd'hui, les actions





Une structuration en réseau





Plan d'action PAT 2018-2019



Actions PAT		
ENVIRONNEMENT, ALIMENTATION DURABLE	Pilotage PAT	Réunions de comité de pilotage Gestion du projet / Gestion du réseau sollicitations et contacts divers
	Restauration collective	Création du groupe Restauration Collective Cercle d'échange entre cuisiniers Marchés publics et produits locaux et de qualité
	Production locale (producteurs, artisans)	Annuaire des producteurs Fédérer les producteurs pour de nouveaux types de commercialisation et de distribution Valorisation et réorientation des pertes/invendus sur le territoire
	Production et pratiques	Articulation et mise en cohérence avec les actions du SAGE, prise en compte d'indicateurs entre pratiques et alimentation durable du territoire
	Porteurs de projet	Animation territoriale et concertation des acteurs de l'installation Accompagnement spécifique des futurs installés pour les circuits courts Accueil des porteurs de projet pour transformation,
	Restauration et gastronomie locale	logistique, commercialisation Diffusion/ancrage du PAT auprès des acteurs de la restauration commerciale
	Commerces de proximité	Promotion des produits locaux et mise en réseau des épiceries associatives et commerçants alimentaires
	Tourisme et lien social	Articulation du PAT avec le réseau touristique du territoire