



# PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

## PLAN D'ACTION

Inspiré par le Conseil Local de l'Alimentation  
et réalisé par le Pays des Châteaux

MARS 2020

# INTRODUCTION

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) porté par le Pays des Châteaux est une démarche collective associant une diversité d'acteurs locaux réunis dans un Conseil Local de l'Alimentation.

Cette instance a été mobilisée à plusieurs reprises en 2019 afin de rédiger le plan d'action du PAT. Il est construit autour de 5 enjeux abordant le foncier agricole, la filière alimentaire, l'environnement, le social et la culture. Ce plan d'action a été rédigé dans l'objectif de développer une alimentation saine et locale et de permettre la transition vers un modèle plus durable.

Les « Ateliers Gourmands » d'octobre et de novembre 2019, rassemblant près de 70 acteurs locaux différents ont permis d'identifier près de 50 actions pour atteindre les objectifs fixés.

Ces actions sont développées dans ce livret.



# PLAN D'ACTION DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

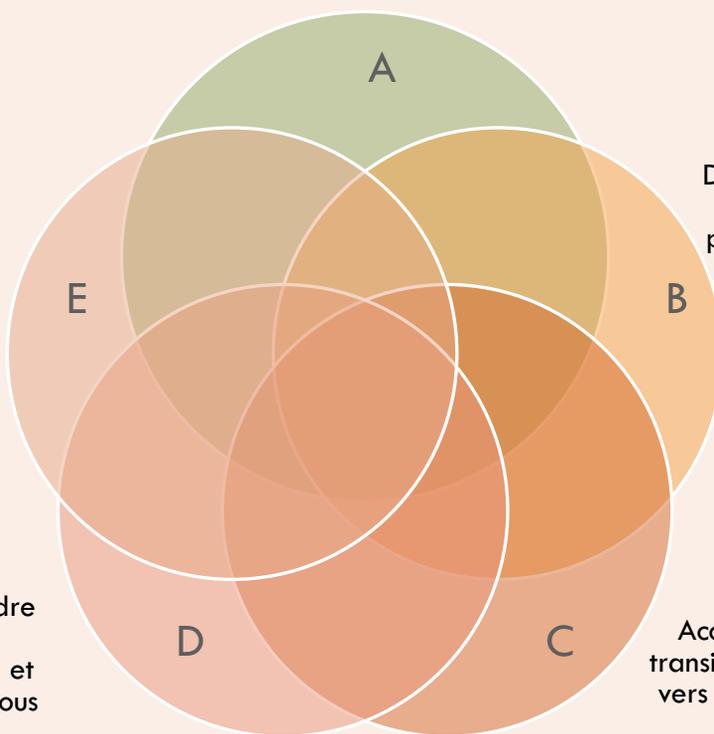
Maintenir une diversité agricole garante d'une richesse paysagère

Mettre en valeur le terroir du Val de Loire pour développer l'image du territoire

Développer une filière alimentaire locale pourvoyeuse d'emploi

Sensibiliser et rendre accessible une alimentation saine et locale auprès de tous les publics

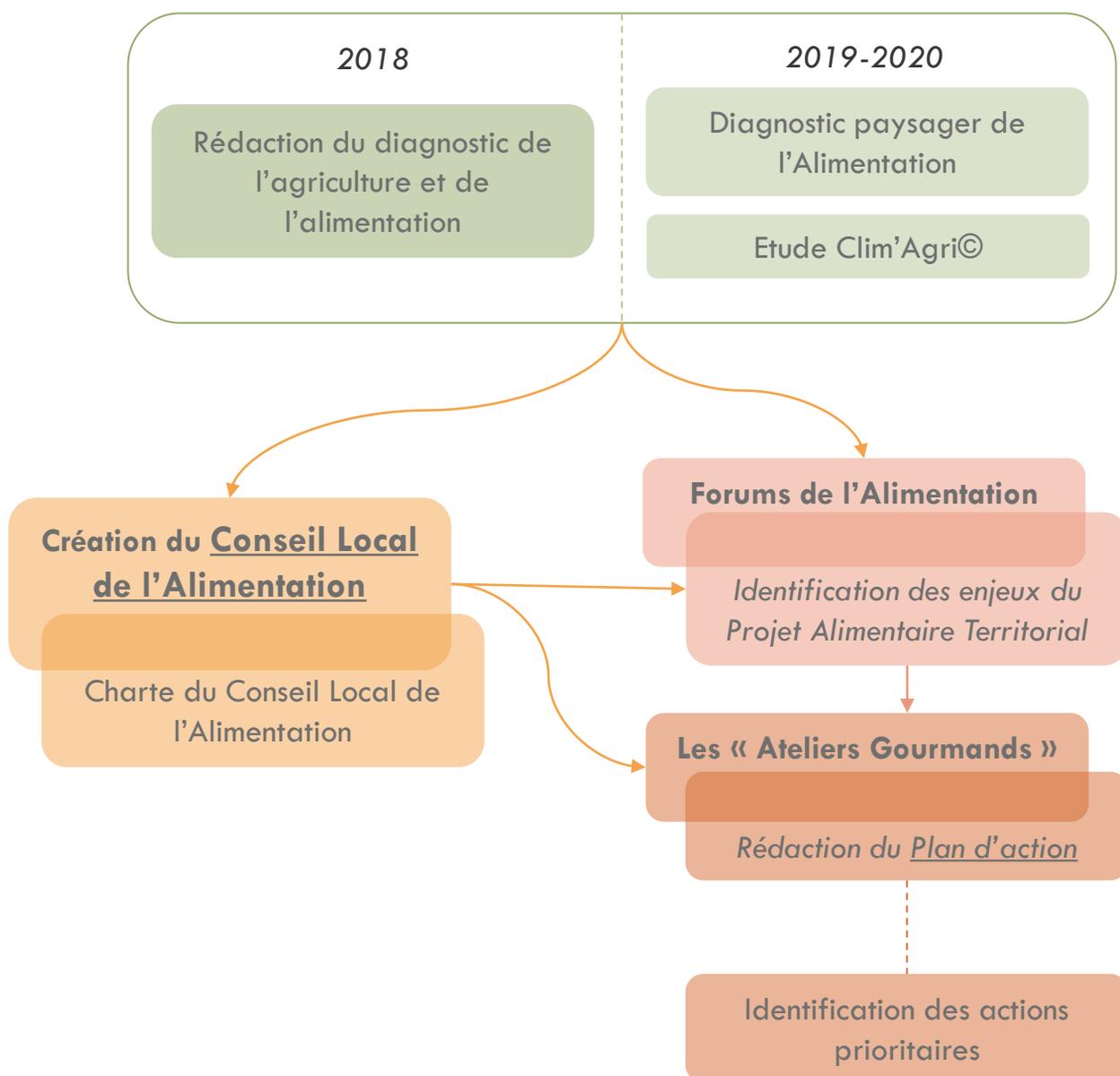
Accompagner la transition alimentaire vers un modèle plus durable



# MÉTHODOLOGIE

Le Conseil Local de l'Alimentation regroupe près 170 acteurs locaux provenant de divers domaines. Ensemble, ils ont identifié les enjeux du Projet Alimentaire Territorial et proposé les actions répondant aux besoins du territoire.

## Diagnostic



# CONSTRUCTION DES FICHES ACTIONS

Toutes les fiches actions sont construites de la même manière :

- La première page comprend le nom de l'enjeu abordé avec la liste des différentes actions qui en découlent.
- Les pages suivantes correspondent aux actions :
  - Description rapide de l'action
  - Freins et points de vigilance identifiés
  - Porteurs du projet et partenaires
  - Les axes du PAT abordés (du fait de la transversalité de la démarche)
  - Temporalité (court, moyen ou long terme)
  - Quelques chiffres
  - Financements possibles
  - Echelle d'action pertinente

## NOM DE L'ENJEU

**Nom du sous-enjeu**  
Action n°1 :  
Action n°2 :

**Nom du sous-enjeu**  
Action n°3 :  
Action n°4 :  
Action n°5 :  
Action n°6 :

**Nom du sous-enjeu**  
Action n°7 :  
Action n°8 :  
Action n°9 :

→ Politique dans laquelle s'inscrit le Projet Alimentaire Territorial

## B1 – NOM DE L'ACTION

Description de l'action :

Freins / Points de vigilance :

Porteurs du projet :

Partenaires :

Exemple dans un autre territoire :

Temporalité :

Quelques chiffres :

Financements possibles :

Echelle d'action :

# A - MAINTENIR UNE DIVERSITÉ AGRICOLE GARANTE D'UNE RICHESSE PAYSAGÈRE

## Renforcer l'action foncière et encourager l'emploi et l'installation agricole

Action n°1 : Sensibiliser/former les élus aux leviers d'action maintenant ou diversifiant l'activité agricole (installation, transmission, action foncière)

Action n°2 : Constituer des réserves foncières pour les collectivités, à destination de projets alimentaires tournés vers le territoire

Action n°3 : Encourager la reconquête des parcelles en déprise agricole sur des terrains à finalité alimentaire

Action n°4 : Densifier les villes et villages en construisant sur les zones déjà artificialisées

Action n°5 : Encourager des installations viables dans la logique du PAT

Action n°6 : Donner envie d'être agriculteur et accompagner la professionnalisation

La question du foncier agricole est abordée dans les documents d'urbanisme et d'aménagement comme le SCoT (Schéma de COhérence Territoriale) et le PLUi (Plan Local d'Urbanisme intercommunal).

Le SCoT, porté par le Syndicat Intercommunal de l'Agglomération Blaisoise, se déploie à l'échelle du Pays des Châteaux, il donne les grands objectifs en matière d'occupation du sol notamment.

Le PLUi doit être compatible au SCoT. On retrouve notamment dans ce document la destination des parcelles (zone urbanisée, à urbaniser, agricole, naturelle, etc.). Il y a 3 PLUi sur le territoire du Pays des Châteaux, 1 par intercommunalité : Agglopolys, Beauce Val de Loire et Grand Chambord.

A l'échelle de l'agglomération de Blois, un plan paysage a été rédigé. Sur Grand Chambord, une Opération Grand Site de France est lancée..

# A1 – SENSIBILISER/FORMER LES ÉLUS AUX LEVIERS D’ACTION MAINTENANT OU DIVERSIFIANT L’ACTIVITÉ AGRICOLE (INSTALLATION, TRANSMISSION, ACTION FONCIÈRE)

## Description de l’action :

Pour former et sensibiliser les élus sur le maintien de l’activité agricole, il est essentiel de créer des temps d’échanges de bonnes pratiques, d’animations et de suivi. Le Lycée horticole, la Chambre d’Agriculture ou l’ADDEAR peuvent animer ces temps, et proposer un accompagnement adapté aux besoins des élus.

Il existe différents outils à la disposition des élus : bail environnemental, Zone Agricole Protégée (ZAP), police administrative du Maire (face aux risques d’incendies dans les friches), mobilisation du foncier agricole appartenant aux communes, veille foncière ou outil vigifoncier…

Ces connaissances peuvent être apportées aux élus par des guides méthodologiques, mais il est nécessaire de dédier des temps d’échanges sur ce sujet, que ce soit dans des commissions des EPCI ou lors d’événements comme « Le Carrefour des Territoires » organisé chaque année par l’Observatoire de l’Economie et des Territoires et l’Association des Maires de France du 41 (AMF41).

## Freins / Points de vigilance :

- Mobilisation des élus à participer à ces temps d’échanges
- Risque de sanctuarisation des terres agricoles

## Porteurs du projet :

- EPCI
- SIAB et Pays des Châteaux

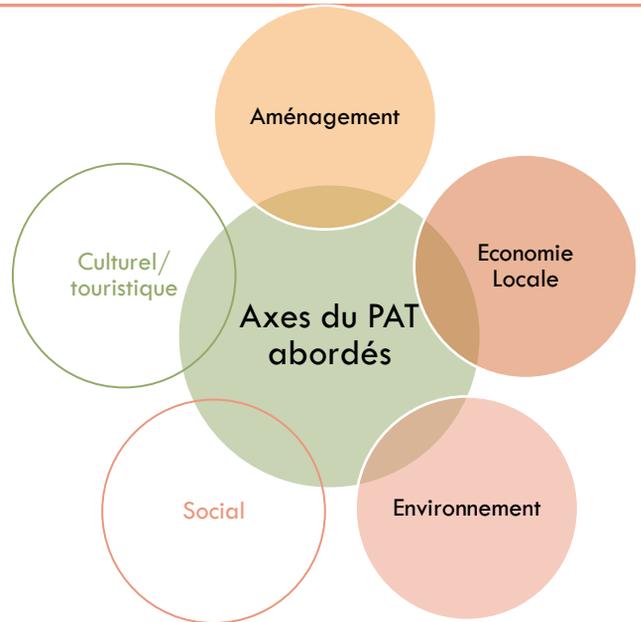
## Partenaires :

- Lycée horticole
- Terre de Liens
- DDT41
- SAFER
- Chambre d’Agriculture et ADDEAR
- AMF41
- Observatoire de l’Economie et des Territoires
- EPFLI Foncier Cœur de France

## Exemple sur un autre territoire :

*Formation des futures équipes municipales – PAT du Luberon* : L’arrivée de nouveaux élus aux prochaines élections municipales risque d’entraver la dynamique du PAT. Afin d’accueillir les nouveaux élus aux problématiques d’alimentation durable et au PAT, une formation sera proposée dès le 2<sup>ème</sup> semestre 2020. Cette formation vise à donner des outils, des méthodes et références, des contacts sur les différentes actions du PAT. Elle se déroulera sur 5 à 6 séances comprenant à la fois des aspects théoriques et des visites de sites exemplaires ou pédagogiques sur les territoires. Les partenaires techniques du PAT interviendront afin de créer des relations favorables à la réalisation des projets.

*L’outil Vigifoncier* : cet outil de la SAFER permet de connaître les projets de vente de biens sur un territoire précis. Cette veille foncière permet d’être informé en continu des biens mis en vente et de leurs caractéristiques. L’outil est à destination des collectivités territoriales, des services déconcentrés de l’Etat, des acteurs de l’aménagement, de l’urbanisme et de la gestion de l’eau.



## Temporalité :

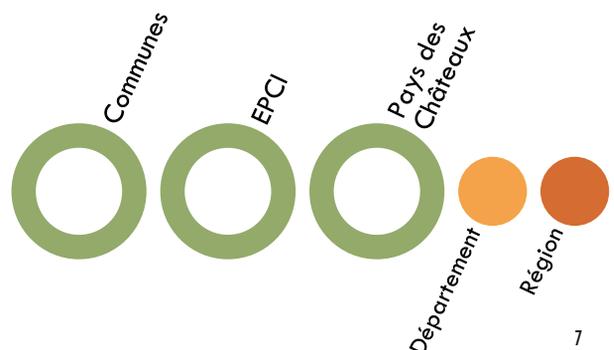
Court terme (2020-2021)

## Quelques chiffres :

89 communes sur le territoire du Pays des Châteaux

2 ZAP sur le Pays des Châteaux : Vineuil et Mont-Près-Chambord

## Echelle d’action :



# A2 - CONSTITUER DES RÉSERVES FONCIÈRES POUR LES COLLECTIVITÉS, À DESTINATION DE PROJETS ALIMENTAIRES TOURNÉS VERS LE TERRITOIRE

## Description de l'action :

1. Réalisation de diagnostics agronomiques sur les parcelles que les collectivités envisagent d'acquérir
2. Réalisation d'un inventaire des biens vacants et sans maître
3. Impliquer les citoyens dans les choix d'aménagement du territoire entre usages alimentaires et non alimentaires (énergie, loisirs, urbanisation ...) des terres agricoles

## Freins / Points de vigilance :

- Difficulté d'intervenir entre le vendeur et l'acheteur de biens fonciers
- Veiller à convaincre les élus de favoriser dans leurs politiques d'aménagement les projets alimentaires

## Porteurs du projet :

- Communes
- EPCI

## Partenaires :

- SAFER
- Chambre d'Agriculture

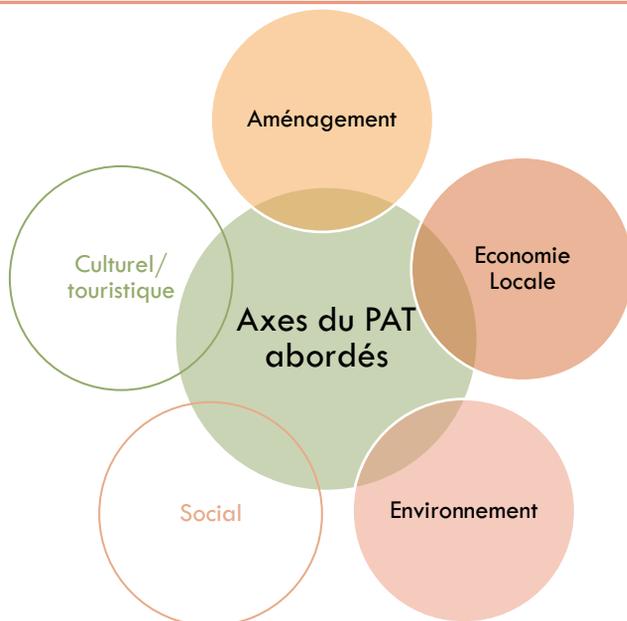
## Exemple sur un autre territoire :

### Etude foncier agricole – Loiret

Une étude réalisée par la Chambre d'Agriculture du Loiret a identifié en 2018 près de 3 000 ha de friches.

En 2018, Orléans Métropole a engagé une démarche expérimentale de remise en culture de friches agricoles sur la commune de Semoy avec l'appui de la SAFER et de l'EPFLI.

La SAFER a réalisé une étude comprenant une analyse du marché foncier local, l'évaluation des terrains concernés, une veille foncière et une enquête auprès des propriétaires afin de recueillir leurs intentions (vente, échange, conservation de leur bien, ...). Puis, la structure a rédigé une synthèse de la position des acteurs et proposé des solutions opérationnelles.



## Temporalité :

Court terme (2020-2021) – Moyen terme (2022-2025)

## Quelques chiffres (Pays des Châteaux) :

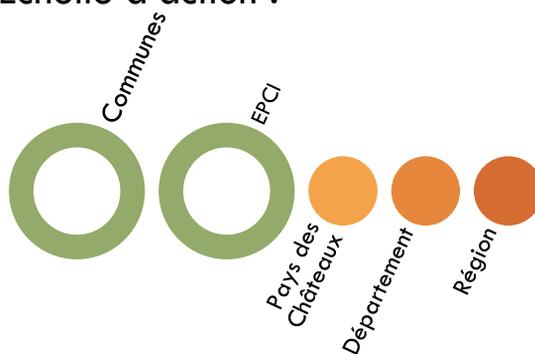
Surface de friches : 1 420 ha

Surface de foncier communal : 2 039 ha

## Financements possibles :

Région (A vos ID), LEADER, EPCI

## Echelle d'action :



# A3 - ENCOURAGER LA RECONQUÊTE DES PARCELLES EN DÉPRISE AGRICOLE SUR DES TERRAINS À FINALITÉ ALIMENTAIRE

## Description de l'action :

1. Réalisation de diagnostics agronomiques sur les parcelles susceptibles de faire l'objet d'échanges ou de location, ou que les collectivités envisagent d'acquérir
2. Faire la promotion dans chaque commune des surfaces agricoles disponibles (Cf. communication sur les zones d'activité)

## Freins / Points de vigilance :

- La qualité des sols est à prendre en compte dans le diagnostic
- Rétention foncière des propriétaires
- Morcellement des terres

## Porteurs du projet :

- Collectivités territoriales

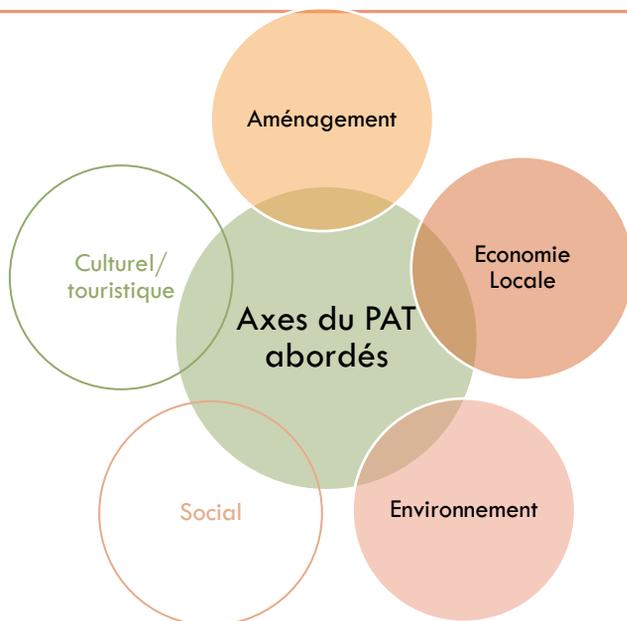
## Partenaires :

- Mairies
- EPCI
- Chambre d'Agriculture / ADDEAR
- Producteurs
- SAFER
- DDT

## Mener une politique globale:

Une animation est nécessaire pour mettre en place des activités agricoles sur des parcelles en friches et savoir s'il faut négocier à l'amiable ou non ces parcelles.

De plus, les parcelles sans maître peuvent être acquises par les communes. Une procédure de reconquête des friches est aussi envisageable (elle peut servir à dissuader les propriétaires et ainsi remettre de l'activité sur les parcelles), applicable avec les départements et DDT.



## Temporalité :

Court terme (2020-2021)

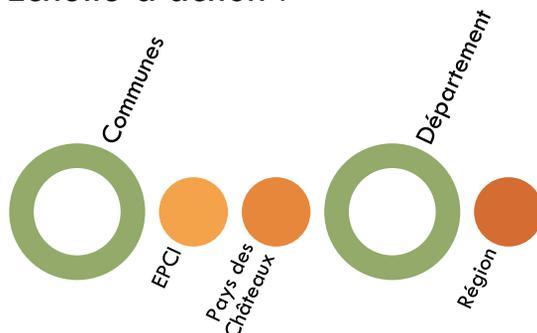
## Quelques chiffres :

1575 ha disponibles sur le Pays des Châteaux

## Financements possibles :

Région Centre Val de Loire, EPCI

## Echelle d'action :



# A4 - DENSIFIER LES VILLES ET VILLAGES EN CONSTRUISANT SUR LES ZONES DÉJÀ ARTIFICIALISÉES

## Description de l'action :

L'objectif est d'optimiser le foncier destiné à l'urbanisation, par plusieurs actions :

- Travailler sur la vacance de logements, notamment à Blois
- Apporter des financements pour compenser les surcoûts d'une urbanisation sur des zones déjà artificialisées (démolition, dépollution, ...)
- Zoner tout le potentiel photovoltaïque des toitures existantes, afin de privilégier des installations sur des toitures plutôt que sur du foncier agricole

## Freins / Points de vigilance :

- Sensibiliser les habitants à la densification des centres bourgs

## Porteurs du projet :

- Communes
- EPCI
- SEM

## Partenaires :

- SIAB
- Région Centre Val de Loire (SRADDET)
- EPCI (PLUi, PLH, PCAET)
- CAUE
- SAFER

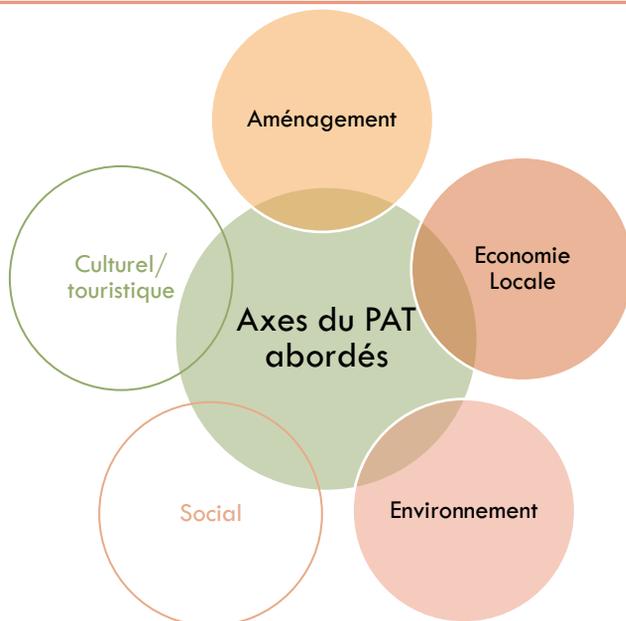
## Exemple sur un autre territoire :

*La démarche BIMBY – SCoT du Blaisois*

La démarche BIMBY – Build in My Back Yard – a pour principe de dynamiser les centres bourgs et les quartiers résidentiels en construisant dans les jardins. L'expérimentation a pour objectif de diminuer la consommation de terres agricoles.

En 2018, 180 propriétaires volontaires ont été identifiés pour participer à la démarche. Des entretiens individuels ont été menés avec le propriétaire et un architecte-urbaniste afin d'élaborer une maquette 3D numérique pour montrer toutes les possibilités.

A la suite des entretiens, 10 projets ont été sélectionnés pour leur aspect innovant, leur faisabilité et leur localisation.



## Temporalité :

Court terme (2020-2021)

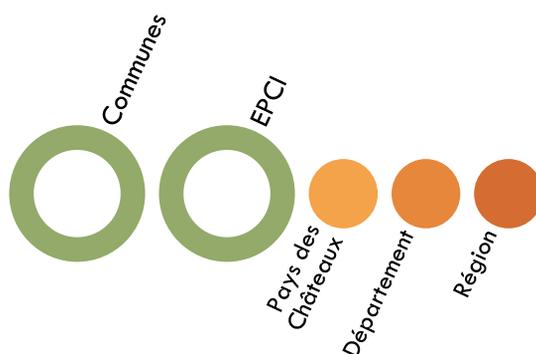
## Quelques chiffres :

Diminution de 22% de la SAU entre 1950 et 2010

## Financements possibles :

EPCI, Région Centre Val de Loire

## Echelle d'action :



# A5 - ENCOURAGER DES INSTALLATIONS VIABLES DANS LA LOGIQUE DU PAT

## Description de l'action :

1. Réalisation d'un diagnostic par les structures compétentes sur les besoins du territoire en matière de foncier agricole.
2. Proposer une stratégie sur le territoire du Pays des Châteaux
3. Faciliter la transmission des fermes en apportant de la médiation entre propriétaires, cédants et repreneurs : sensibilisation, mise en relation...

## Freins / Points de vigilance :

- Rétention foncière des propriétaires
- Morcellement des terres agricoles

## Porteurs du projet :

- Communes
- EPCI

## Partenaires :

- SAFER
- Chambre d'Agriculture

## Exemple sur un autre territoire :

### Accompagnement sur le Romorantinois

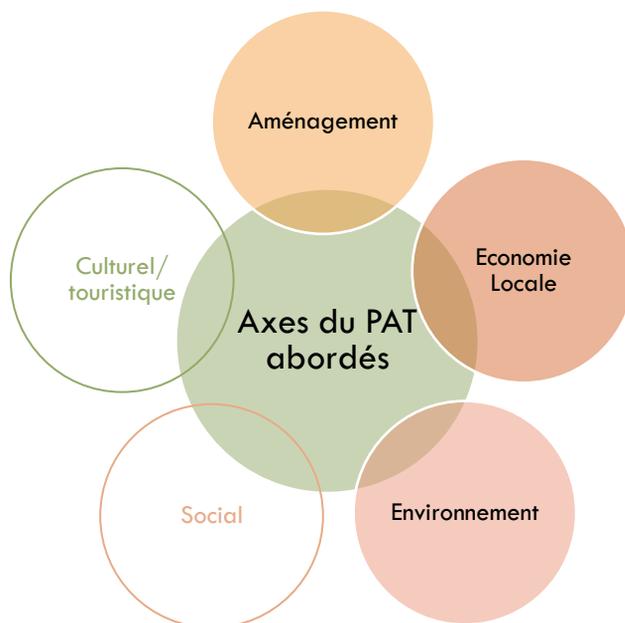
La Chambre d'Agriculture de Loir-et-Cher a mis en place sur la Communauté de Communes du Romorantinois et du Monestois, un projet de revalorisation des surfaces agricoles utiles au territoire (action Résaut).

Dans un premier temps, la Chambre d'Agriculture a réalisé une cartographie sur les 15 communes afin d'identifier les espaces non exploités présentant des enjeux liés à la transmission ou la préservation des paysages ouverts.

Puis, la Chambre a travaillé sur les besoins économiques en termes de foncier agricole : besoins des porteurs de projets et des filières agricoles. 4 réunions de concertation ont été réalisées permettant de proposer des stratégies d'action.

Depuis que l'étude est finalisée, 4 actions ont été conduites :

- Suivi des cédants – une transmission en caprin à Billy,
- 2 installations en ovin à Romorantin,
- Aide au bail,
- Sensibilisation des propriétaires par la création d'un flyer
- Incitation à la mise en valeur agricole et à la revalorisation de la SAU au territoire.



## Temporalité :

Court terme (2020-2021) – Moyen terme (2022-2025)

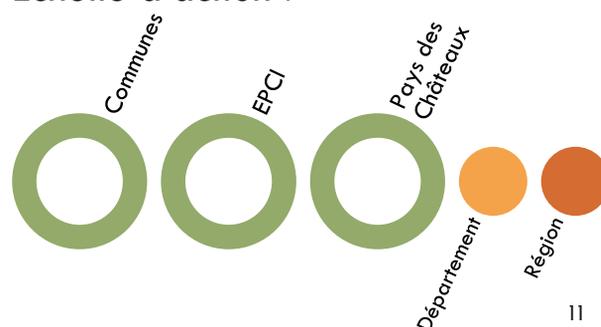
## Quelques chiffres :

L'étude RésAut a permis d'identifier 27 exploitations à transmission incertaine et 1200 ha non exploités sur les 15 communes

## Financements possibles :

CRST

## Echelle d'action :



# A6 - DONNER ENVIE D'ÊTRE AGRICULTEUR ET ACCOMPAGNER LA PROFESSIONNALISATION

## Description de l'action :

1. Remettre en place les « stages 6 mois » dans le parcours installation : accompagner les agriculteurs pour l'indemnisation de stagiaires
2. Mutualiser les dispositifs existants d'accompagnement à l'installation entre les différents organismes
3. Renforcer le suivi des projets d'installation et augmenter la durée d'accompagnement
4. Offrir aux agriculteurs des temps d'échanges informels, par des antennes locales du Conseil Local de l'Alimentation (réunions sur des micro-territoires)

## Freins / Points de vigilance :

- Coopérer entre structures pour proposer des actions pertinentes pour le territoire

## Porteur du projet :

- Lycée Agricole

## Partenaires :

- Chambre d'Agriculture / ADDEAR
- Pôle Emploi
- Maison de l'emploi
- JA41
- Conseil Régional
- BGE ISMER / Mature Entreprise / Espace Test des Prés d'Amont

## Dispositifs en vigueur :

Plusieurs dispositifs accompagnent les agriculteurs dans leur démarche d'installation :

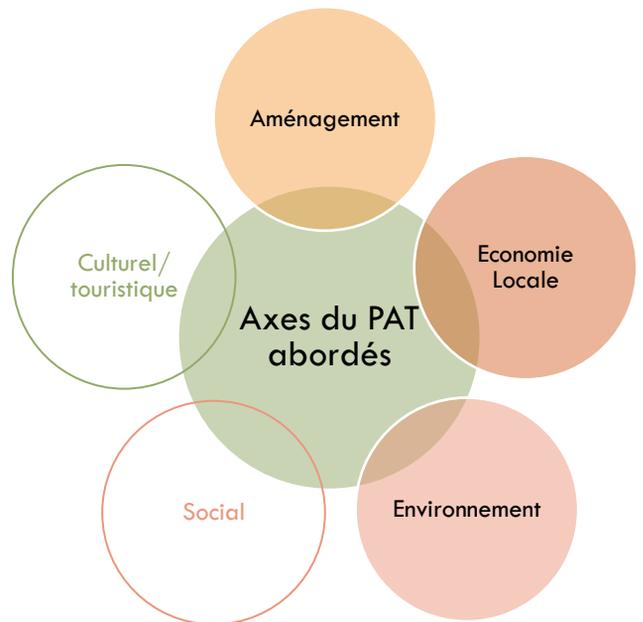
- Point info installation
- Stage paysan créatif
- Service ProAgri

Il existe des aides financières pour s'installer :

- Dotation Jeunes Agriculteurs (DJA)
- Programme pour l'accompagnement à l'installation – transmission en agriculture (AITA)

Sur le Pays des Châteaux, les nouveaux agriculteurs peuvent tester leurs projets via :

- L'espace test des Prés d'Amont
- La CIAP (Coopérative d'installation en agriculture paysanne)



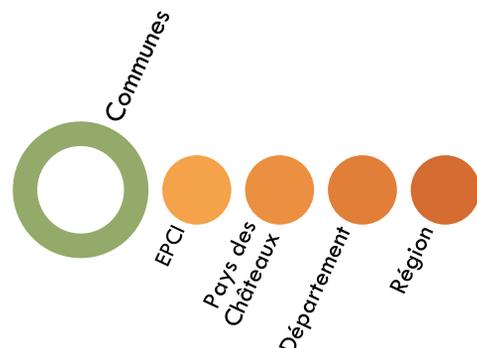
## Temporalité :

Moyen terme (2022-2025)

## Quelques chiffres :

Entre 2010 et 2019, le nombre d'exploitant a diminué de 11,78%

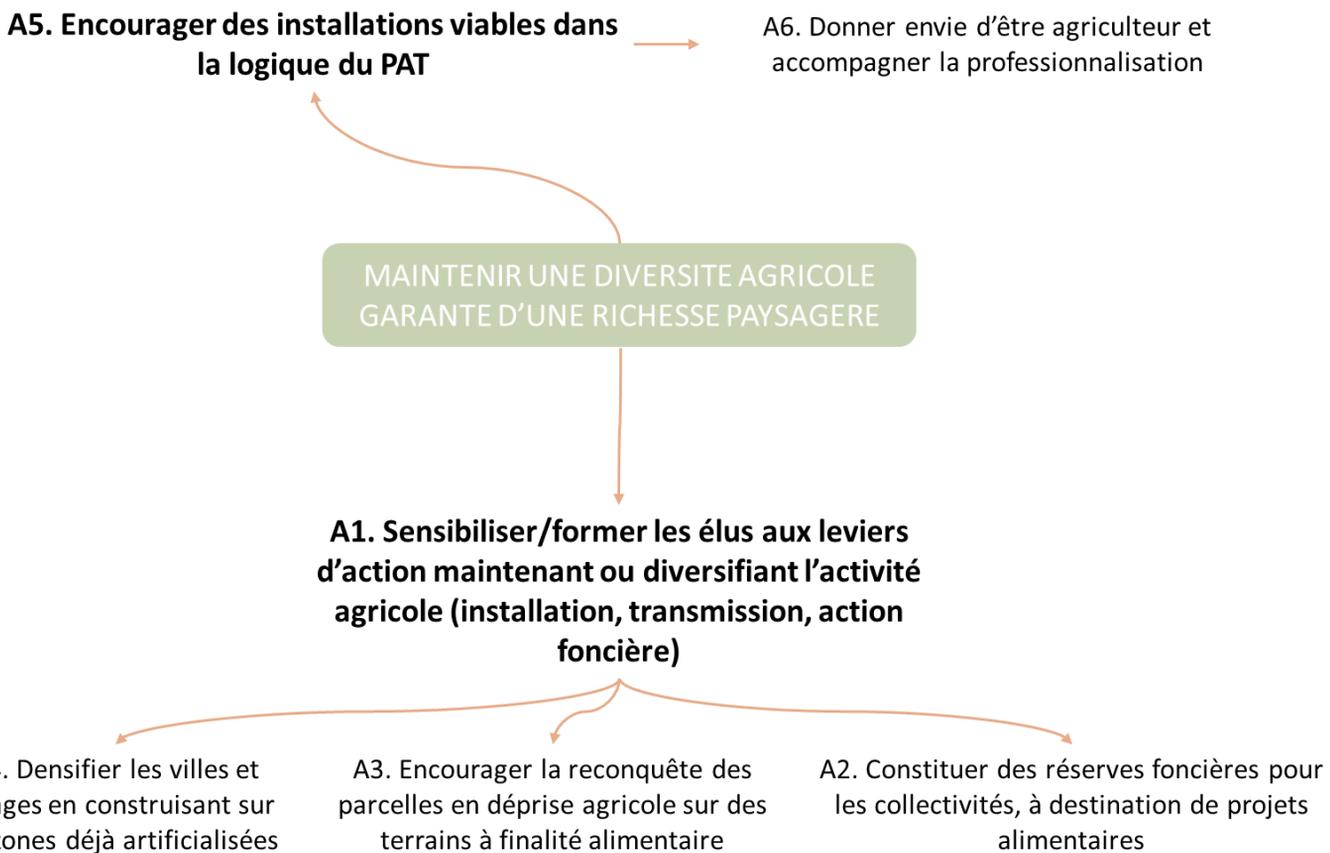
## Echelle d'action :



# POUR RÉSUMER ...

Cet axe propose 6 actions à mettre en place pour le maintien d'une diversité agricole garante d'une richesse paysagère. Cet enjeu est centré autour du foncier agricole et de l'installation. Le foncier agricole est une problématique prioritaire dans le cadre d'un Projet Alimentaire Territorial. La maîtrise du foncier est une condition nécessaire à la relocalisation de l'alimentation.

Deux actions sont considérées comme prioritaires et mises en évidence sur le graphique ci-dessous.



# B - DÉVELOPPER UNE FILIÈRE ALIMENTAIRE LOCALE POURVOYEUSE D'EMPLOI

## **Mutualiser les outils pour favoriser l'emploi sur le territoire**

Action n°1 : Conforter et communiquer sur le dispositif TransVaLoire

Action n°2 : Développer des solutions de ressources humaines dans les métiers de l'alimentation en tension

## **Développer des outils de transformation**

Action n°3 : Créer un abattoir mobile

Action n°4 : Créer une légumerie dans chaque bassin de vie du Département

Action n°5 : Remettre en service un moulin pour fabriquer des farines locales

Action n°6 : Créer un espace collectif de transformation des invendus

## **Mutualiser la distribution**

Action n°7 : Créer un réseau accompagnant les producteurs vers les débouchés locaux

Action n°8 : Mettre en place une plateforme logistique de commercialisation

Action n°9 : Créer un réseau de points de vente collectifs

## **Développer des filières alimentaires durables**

Action n°10 : Développer des filières labellisées

Action n°11 : Appuyer le développement des filières locales par les circuits longs

La Région Centre Val de Loire a produit en 2013, le PRAD (Plan Régional de l'Agriculture Durable) pour 7 ans. Ce plan comporte 4 enjeux :

1. Enrichir le potentiel de production agricole
2. Développer le potentiel économique
3. Préserver le potentiel humain
4. Renforcer la place de l'agriculture dans la société.

Le PAT porté par le Pays des Châteaux s'inscrit en cohérence avec ce plan. Cet axe « Développer une filière alimentaire locale pourvoyeuse d'emploi » touche notamment au maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, à la structuration de la filière en amont, etc.

# B1 - CONFORTER ET COMMUNIQUER SUR LE DISPOSITIF TRANSVALOIRE

## Description de l'action :

L'emploi agricole et touristique est en tension dans le Loir-et-Cher. Les agriculteurs emploient de plus en plus de travailleurs détachés pour les saisons.

De nombreux professionnels ne connaissent pas l'outil TransVaLoire, de même que les personnes en recherche d'emploi.

L'objectif de cette action est de communiquer auprès des professionnels agricoles et du tourisme afin de développer l'emploi local sur le territoire.

## Freins / Points de vigilance :

- Ne pas négliger la communication autour de ce dispositif

## Porteurs du projet :

- Maison de l'emploi du Blaisois
- Collectivités territoriales

## Partenaires :

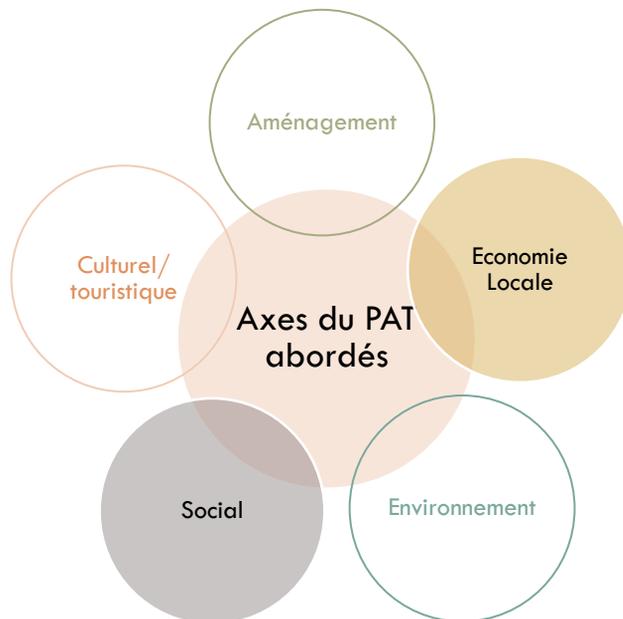
- Pays des Châteaux
- DIRRECTE
- Chambres consulaires (CCI et CA41)
- ADDEAR
- UMIH
- Lycée Horticole

## Dispositif TransVaLoire :

TransVaLoire est un outil à destination des employeurs, salariés et individus en recherche d'un emploi saisonnier. Le site internet met à disposition des offres d'emplois et communique sur les formations disponibles.

Les missions de TransVaLoire sont multiples :

- Faciliter la recherche et l'accès à l'emploi saisonnier
- Aider l'employeur à recruter des saisonniers
- Fidéliser les salariés en mettant en place des boucles saisonnières.



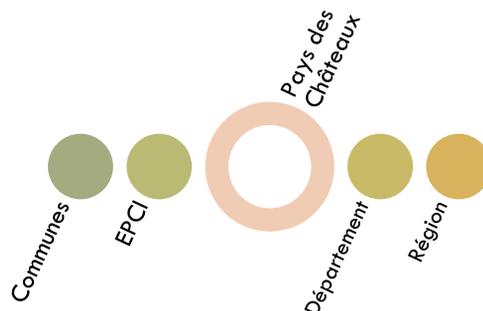
## Temporalité :

Court terme (2020-2021)

## Quelques chiffres :

En 2018 (janvier à mai) : 3 600 employés ont été détachés en agriculture en Loir-et-Cher

## Echelle d'action :



# B2 - DÉVELOPPER DES SOLUTIONS DE RESSOURCES HUMAINES DANS LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION EN TENSION

## Description de l'action :

Le constat est le même que dans la fiche précédente : les employeurs dans les métiers de l'alimentation (agriculture et restauration notamment) ont de plus en plus de difficultés à trouver des saisonniers ou des salariés sur une année civile.

Il est essentiel pour pallier à ce problème de trouver de nouvelles solutions en matière de ressources humaines :

- Développer et communiquer sur le service de remplacement (agriculture)
- Développer des unités mobiles comme le propose Bio-Solidaire : un groupe de saisonniers formés, affectés aux fermes ou restaurants dans le besoin

## Freins / Points de vigilance :

- Travailler avec les acteurs locaux pour comprendre leurs besoins et adapter le service en conséquence

## Porteurs du projet :

- Service de remplacement
- Bio Solidaire / DIRRECTE
- UMIH

## Partenaires :

- Pays des Châteaux
- CA41 / ADDEAR
- Jeunes Agriculteurs
- Producteurs
- Service de Remplacement

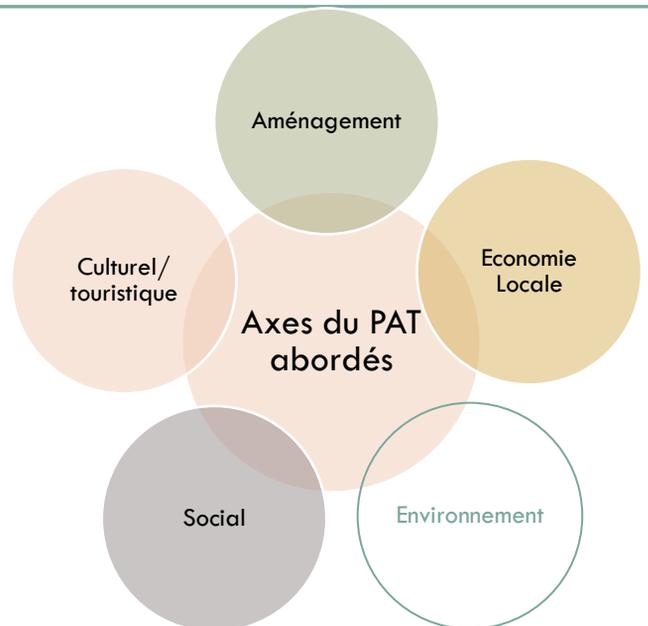
## Exemple sur le territoire :

### Unité mobile de Bio Solidaire

Bio Solidaire est une entreprise d'insertion. En 2019, l'entreprise a proposé de mettre en place des unités mobiles permettant de répondre à plusieurs problèmes identifiés :

- Le manque de saisonniers dans les exploitations
- L'accès à l'emploi pour des publics en difficultés (en recherche d'emploi, pas de permis de conduire, de voiture, ...).

Le principe de ces unités mobiles est d'avoir un encadrant et un groupe de salariés. Lorsqu'un exploitant fait face à un manque de saisonniers, l'unité mobile se déplace sur la ferme pour réaliser la tâche demandée.



## Temporalité :

Court terme (2020-2021)

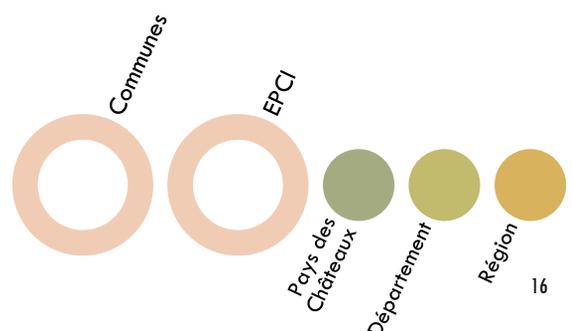
## Quelques chiffres :

3 unités mobiles dans le Loir-et-Cher dont une en insertion

## Financements possibles :

FEDER/FSE

## Echelle d'action :



# B3 - CRÉER UN ABATTOIR MOBILE

## Description de l'action :

En Loir-et-Cher, seul l'abattoir de Vendôme est compétent pour transformer tous types de viandes, depuis que l'abattoir Gourault localisé à Blois a fermé. Bien qu'il y ait peu d'élevage sur le territoire du Pays des Châteaux, les éleveurs doivent à présent envoyer leurs animaux à Vendôme ou hors du Département.

Dans un premier temps, il s'agit de réaliser une étude d'opportunité afin de recenser les besoins sur le territoire départemental. Cela permettrait également de préciser le type d'élevage le plus approprié pour lancer l'outil.

## Freins / Points de vigilance :

- Faire attention aux règlements d'hygiène : associer la DDCSPP
- Organisation et déploiement de l'outil sur le territoire (logistique)

## Porteur du projet :

- Groupement de défense sanitaire

## Partenaires :

- Direction des Services Vétérinaires (DDCSPP)
- Abattoirs de Vendôme, Ménard et Sergent
- ADDEAR
- Chambre d'Agriculture
- Collectivités territoriales

## Exemple sur un autre territoire :

### SAS Le bœuf – Abattoir mobile

Près de Dijon, 2 éleveurs regroupés dans la SAS Le Bœuf ont lancé une expérimentation en 2015 pour la mise en place d'un abattoir mobile (validée par l'Etat). Cette technique provenant de Suède est simple : le camion vient se garer au milieu du champ de l'éleveur, pour abattre les animaux directement dans la remorque sans avoir à les transporter.

En 2019, le camion n'était pas encore prêt. L'éleveuse souhaite débiter les premiers essais en 2020.

L'abattoir mobile en Suède fonctionne depuis 2 ans. Le camion est en autonomie complète : système de filtration d'eau et générateur produisant l'électricité nécessaire au fonctionnement des outils. La société abat près de 30 bovins par jour.



## Temporalité :

Moyen terme (2022-2025)

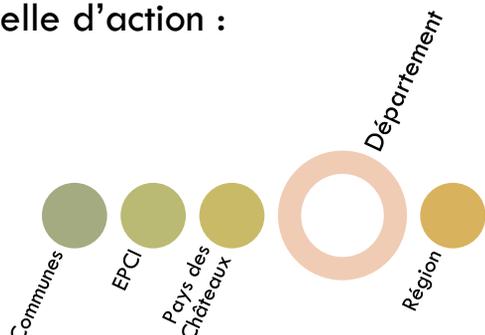
## Quelques chiffres :

3 abattoirs présents sur le Loir-et-Cher

## Financements possibles :

FEADER, FEDER/FSE, LEADER, DETR

## Echelle d'action :



# B4 - CRÉER UNE LÉGUMERIE DANS CHAQUE BASSIN DE VIE DU DÉPARTEMENT

## Description de l'action :

Une légumerie est expérimentée par le Conseil Départemental sur le Controis en Sologne.

Pour limiter les déplacements des producteurs et le temps de livraison des produits transformés, chaque bassin de vie pourrait disposer d'une légumerie – le Vendômois, le Romorantinais et le Blaisois.

Il est important de réaliser une étude de faisabilité pour connaître la pérennité du projet.

Ces légumeries seraient une source d'emploi, notamment en insertion.

## Freins / Points de vigilance :

- Evaluer le 1<sup>er</sup> projet de légumerie du Département avant d'en créer de nouvelles
- Etudier la pertinence de 3 légumeries sur le Loir-et-Cher

## Porteur du projet :

- Conseil Départemental

## Partenaires :

- Chambre d'Agriculture
- Producteurs
- Restaurations collectives

## Exemple sur le territoire :

*Légumerie du Conseil Départemental de Loir-et-Cher*

La légumerie portée par le Conseil Départemental et mise en place sur le Controis-en-Sologne est actuellement au stade d'expérimentation. Elle sera officialisée pour septembre 2020. Le Département travaille avec une entreprise adaptée – les Ateliers du Grain d'Or – pour transformer les produits bruts. Pour commencer, 3 produits sont transformés dans les ateliers – oignon, pomme de terre et carotte – et sont distribués dans trois collèges du Loir-et-Cher.

A terme, cette légumerie a vocation à couvrir tout le sud du Département et proposer une plus grande diversité de produits.



## Temporalité :

Long terme (Après 2025)

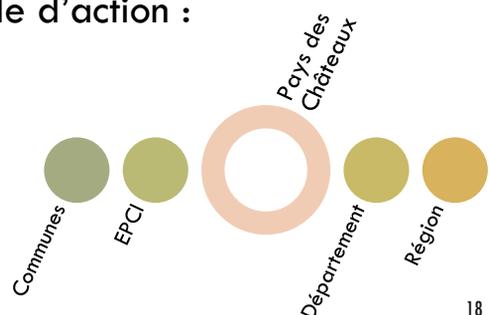
## Quelques chiffres :

Il existe 2 légumeries sur le Loir-et-Cher, l'une portée par le Département et l'autre portée par un acteur privé.

## Financements possibles :

FEADER, FEDER/FSE, DETR

## Echelle d'action :



# B5 - REMETTRE EN SERVICE UN MOULIN POUR FABRIQUER DES FARINES LOCALES

## Description de l'action :

Sur la commune de Seur, le moulin des frères Cosson est actuellement en cessation d'activité. L'objectif est d'utiliser l'infrastructure existante afin de produire des farines locales pour fournir les boulangers.

Plusieurs possibilités pour l'achat de ce moulin :

- Créer une SCIC avec des producteurs, des boulangers et toute autre personne intéressée par le projet
- Créer un groupement d'agriculteurs réunis dans une société

## Freins / Points de vigilance :

- Repérer les boulangers intéressés par des farines locales
- Communiquer et sensibiliser les consommateurs sur les farines locales

## Porteurs du projet :

- Agriculteurs / Meuniers

## Partenaires :

- CCI (Transformateurs)
- CMA
- Cluster Food Val de Loire
- Collectivités territoriales
- Boulangers

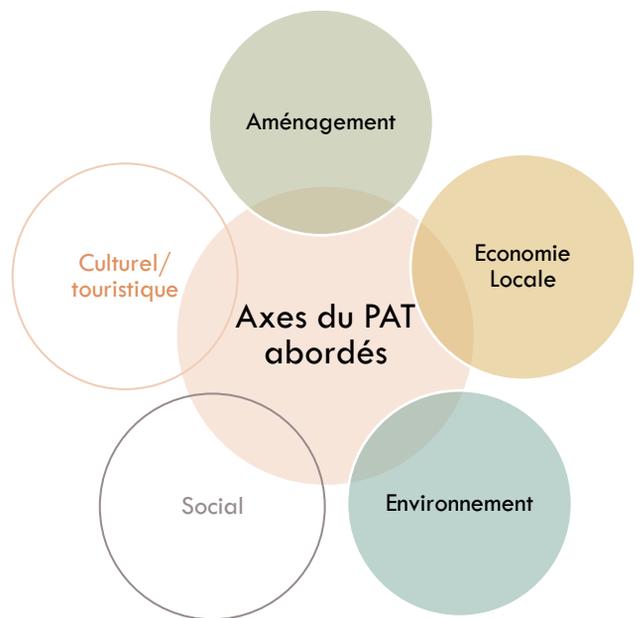
## Exemple sur un autre territoire :

« Mangeons local en Ile-de-France »

En Ile-de-France, un meunier a repris le moulin familial. Il a adhéré à la démarche « Mangeons local en Ile-de-France » et vend ses produits principalement en circuit court.

La particularité de ce projet est le lien instauré entre le meunier et les boulangers. Pour satisfaire leurs besoins, le meunier adapte 40% de sa farine. Cette flexibilité lui permet de développer un réseau de boulangers intéressés par ses farines. Il approvisionne uniquement les boulangers dans un rayon de 50 km autour du moulin.

En plus de vendre aux boulangers, le meunier a développé de nombreux débouchés : vente à la ferme, la ruche qui dit oui, etc.



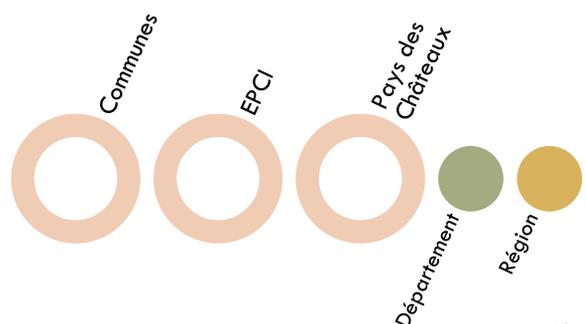
## Temporalité :

Moyen terme (2022-2025)

## Financements possibles :

LEADER/FEADER, PNA, CRST (A vos ID)

## Echelle d'action :



# B6 - CRÉER UN ESPACE COLLECTIF DE TRANSFORMATION DES INVENDUS

## Description de l'action :

Il existe de nombreuses exploitations maraîchères sur le territoire du Pays des Châteaux. Plusieurs de ces maraichers vendent leurs productions en circuit court. Néanmoins, ces producteurs font face, à certaines périodes de l'année, à d'importants surplus. Certains d'entre eux transforment ces surplus en conserves ou soupes. Il n'existe cependant pas un tel outil de transformation collectif dans le Loir-et-Cher, ce qui oblige les producteurs à transporter leurs produits dans d'autres départements.

En créant un site de transformation sur le territoire du Pays des Châteaux, les maraichers auront la possibilité de transformer leurs surplus en soupes, conserves, ou confitures à proximité de leur exploitation. Les produits pourront alors être qualifiés de 100% local et les coûts de transport seront également réduits.

Le même problème existe pour les boulangers et leur restes de pain. La création d'un outil collectif pour transformer le pain en farine permettrait de diminuer le gaspillage alimentaire.

## Freins / Points de vigilance :

- Tenir compte des règles d'hygiène et de biosécurité
- Identifier la quantité de surplus sur le Loir-et-Cher afin de proposer un outil adapté à la demande

## Porteurs du projet :

- Producteurs
- Transformateurs

## Partenaires :

- Collectivités territoriales
- Food Val de Loire
- Associations de l'aide alimentaire
- CCI
- CMA
- Direction des Services Vétérinaires (DDCSPP)

## Exemple sur un autre territoire :

### *La Conserverie mobile et solidaire*

Le principe de cette conserverie mobile est de récupérer les surplus des agriculteurs du territoire et de les transformer sous forme de conserves, par et pour les habitants des quartiers. Porté par 3 Maisons de quartier de Romans-sur-Isère, ce projet est mis en œuvre depuis 2017 et cette même année 1 800 kg de fruits et légumes ont été mis en pot, représentant environ 450 conserves.

2 postes ont été créés : un coordinateur et un agent conserveur.



## Temporalité :

Moyen terme (2022-2025)

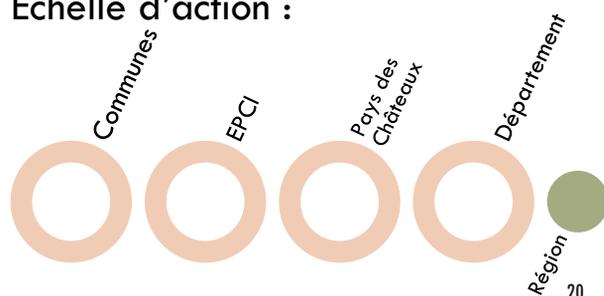
## Quelques chiffres :

Le coût d'une conserverie mobile est de 42 500€

## Financements possibles :

LEADER, PNA, CRST, FEDER, FEADER

## Echelle d'action :



# B7 - CRÉER UN RÉSEAU ACCOMPAGNANT LES PRODUCTEURS VERS LES DÉBOUCHÉS LOCAUX

## Description de l'action :

Organiser une à deux fois dans l'année des villages d'initiatives où les producteurs peuvent partager les méthodes, leviers et bonnes pratiques. L'objectif est de créer un réseau d'entraide. A terme, un emploi peut être créé afin d'animer le réseau, aider les producteurs locaux dans l'organisation d'événements ou mutualiser les moyens techniques et financiers.

## Freins / Points de vigilance :

- Faire attention à ce que ce ne soient pas toujours les mêmes qui participent au forum/village des initiatives
- Sans un animateur de réseau, risque d'essoufflement (Cf Balado Drive)

## Porteur du projet :

- Collectivités territoriales
- Réseau Bienvenue à la Ferme

## Partenaires :

- Chambre d'Agriculture / ADDEAR
- Food Val de Loire
- Club des cuisiniers
- FRAPS
- Lycée Hôtelier

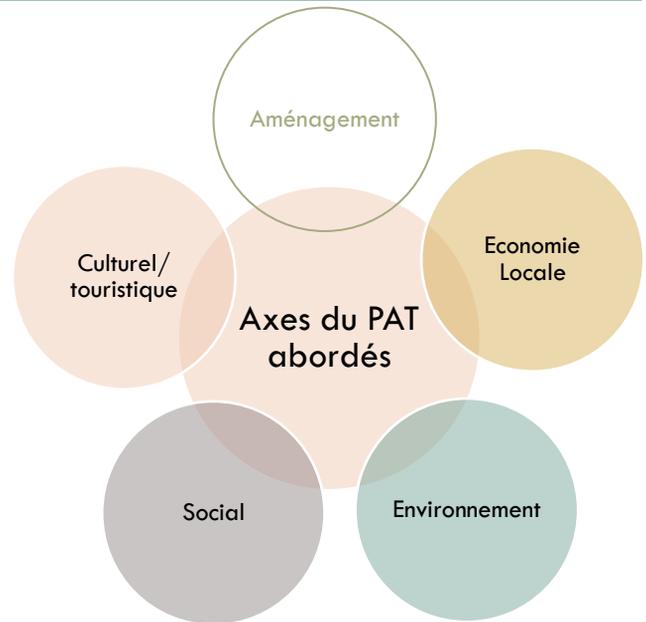
## Exemple sur un autre territoire :

### Forum des Initiatives Locales

En 2019, la Mission Rurale 65 a proposé à Tarbes un forum des Initiatives locales. L'objectif était de « faire écho à tout ce qui est possible et qui se réalise ici et aujourd'hui ». La journée s'est organisée autour de divers thèmes :

- Agriculture, Commerce et Artisanat,
- Fragilité et pauvreté,
- Gestion des territoires, etc.

Près de 50 initiatives ont été abordées par près de 100 personnes. Parmi ces initiatives, certaines étaient existantes, d'autres restaient à imaginer.



## Temporalité :

Moyen terme (2022-2025)

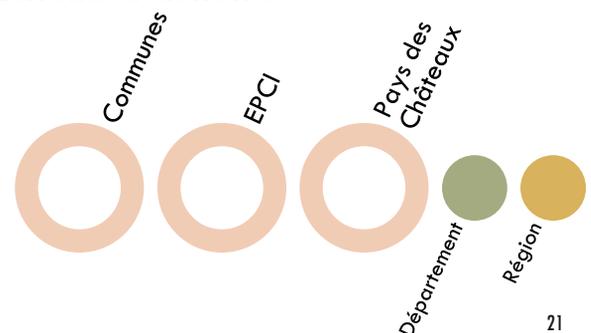
## Quelques chiffres (Pays des Châteaux) :

Multiplication des débouchés locaux : 2 magasins de producteurs, 2 marchés Bienvenue à la Ferme, 4 AMAP ...

## Financements possibles :

LEADER, PNA

## Echelle d'action :



# B8 - METTRE EN PLACE UNE PLATEFORME LOGISTIQUE DE COMMERCIALISATION/DISTRIBUTION DANS CHAQUE BASSIN DE VIE

## Description de l'action :

Une plateforme virtuelle est mise en place depuis 2020 par le Conseil Départemental de Loir-et-Cher : *AgriLocal*. Cette plateforme a pour objet de mettre en lien les producteurs et les restaurateurs. Néanmoins, l'outil ne répond pas à la problématique de la logistique dans la livraison des produits.

Une plateforme physique de centralisation des produits et de livraison propose plusieurs avantages :

- Gain de temps pour le producteur qui centralise la livraison de ses produits dans un même lieu
- Avoir accès à une plus grande diversité de produits pour les restaurateurs.

Il est important de réfléchir au périmètre de couverture de la plateforme (limiter les GES dus au transport)

## Freins / Points de vigilance :

- Respect des marchés publics si commande publique
- Contraintes organisationnelles
- Contraintes sanitaires

## Porteurs du projet :

- SCOP / SCIC

## Partenaires :

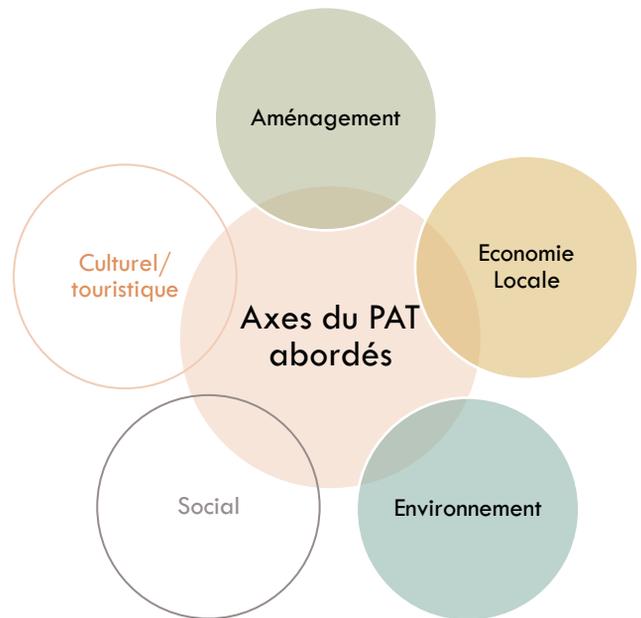
- Producteurs
- Chambres consulaires / ADDEAR
- Collectivités territoriales
- RHD (Restauration hors domicile)
- Grossistes ?

## Exemple sur un autre territoire :

*Sur le Champ ! – Eure et Loir*

Ce projet a débuté en 2018 par une étude de faisabilité : enquête auprès des producteurs et clients, type de structure à mettre en place, objectifs, etc. A la suite de cette étude, il a été choisi de créer une SCIC (regroupant la Chambre d'Agriculture, la SCAEL, le Département, des producteurs et restaurateurs) et d'externaliser le transport. L'entrepôt appartient à la SCAEL et la coopérative met à disposition de la plateforme des salariés. Une salariée de la Chambre d'Agriculture travaille également à 50% sur la plateforme.

Le projet a été inauguré en septembre 2019. Les clients ont accès à un catalogue de produits, ils peuvent réaliser leurs commandes en ligne et se faire livrer en 4 jours. Le site s'occupe également du suivi de la commande et de la facturation. Côté producteur, *Sur le Champ !* propose une communication sur les produits, une massification des produits dans leur entrepôt, la préparation des commandes et la livraison chez leurs clients. La SCIC propose également une prospection commerciale pour de nouveaux débouchés.



## Temporalité :

Moyen terme (2022-2025)

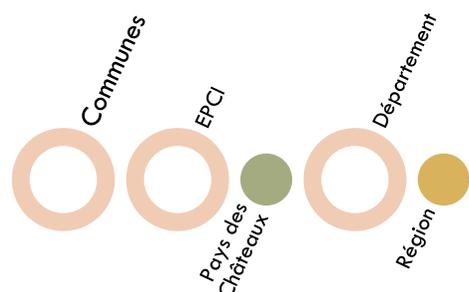
## Quelques chiffres :

Capital social de la SCIC *Sur le Champ !* : 85 000€

## Financements possibles :

Département, Région Centre Val de Loire, DETR, FEADER, FEDER

## Echelle d'action :



# B9 - CRÉER UN RÉSEAU DE POINTS DE VENTE COLLECTIFS

## Description de l'action :

De plus en plus, des points de vente collectifs et magasins de producteurs fleurissent sur les territoires. Les consommateurs sont en demande de produits locaux. La forte fréquentation du magasin de producteurs *La Ferme* (à *Saint-Gervais-la-Forêt*) en est la preuve.

Pour monter ce type de projet, une étude de faisabilité est nécessaire afin d'identifier les producteurs intéressés et les lieux d'installation les plus pertinents.

Il est important de communiquer largement sur ces sites et de sensibiliser les consommateurs, qu'ils soient urbains ou ruraux.

Un poste d'animateur du réseau permettrait de dynamiser la réalisation de toutes ces tâches et faire le lien entre les fermes et les points de vente collectifs.

## Freins / Points de vigilance :

- Disponibilité des locaux
- Animation du réseau : créer un emploi

## Porteurs du projet :

- Groupement de producteurs
- Bienvenue à la Ferme

## Partenaires :

- Chambre d'agriculture / ADDEAR
- Collectivités territoriales

## Exemple sur un autre territoire :

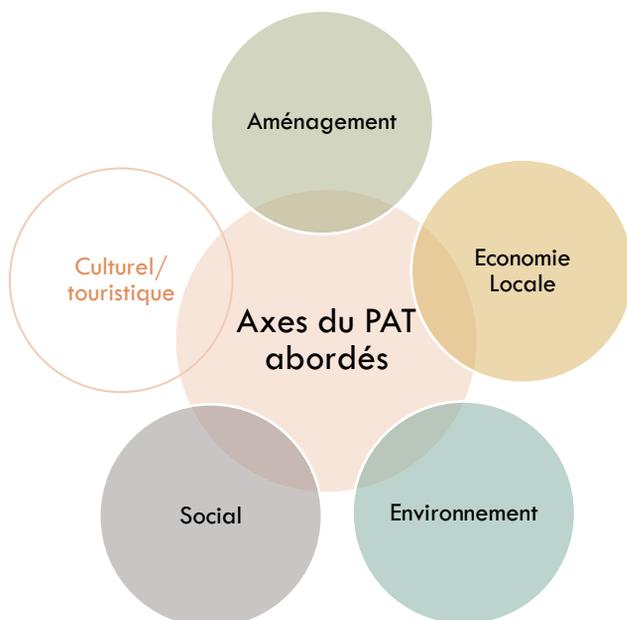
*Terre d'envie – Rhône-Alpes*

Terre d'envie est une association née en 1990 de la rencontre entre plusieurs points de vente collectifs (PVC) de la Région Rhône-Alpes. Le réseau compte en 2019, 35 PVC soit plus de 700 exploitations réparties sur la Région.

L'association s'est fixée deux objectifs :

- Accompagner les groupes de producteurs dans la mise en place de PVC
- Accompagner les PVC existants en facilitant leur fonctionnement et leur développement économique

Cette association comprend 4 salariés dont 2 chargés de mission.



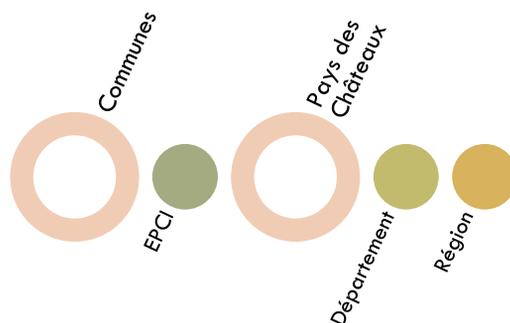
## Temporalité :

Moyen terme (2022-2025)

## Financements possibles :

CRST, LEADER, PNA

## Echelle d'action :



# B10 – DÉVELOPPER DES FILIÈRES LABELLISÉES

## Description de l'action :

Les signes officiels de qualité et d'origine (SIQO) permettent de rassurer les consommateurs sur les produits qu'ils achètent. Ces signes répondent à des exigences notifiées dans un cahier des charges.

1. Identifier une ou des variétés typiques locales
2. Renforcer des filières locales existantes ou qui se mettent en place (ex : le Poulet Orléanais, projet AOP Brebis de Sologne, la poule de Contres)
3. Encourager la labellisation des produits locaux transformés (ex: Bière, Trèfle, soupe d'asperge) : faire le lien avec Food Val de Loire

Ces filières labellisées doivent également être plus respectueuses de l'environnement : label AB et Haute Valeur Environnementale (HVE)

## Objectif :

Valoriser des produits de qualité et développer une appartenance au territoire

## Porteurs du projet :

- Chambres consulaires

## Partenaires :

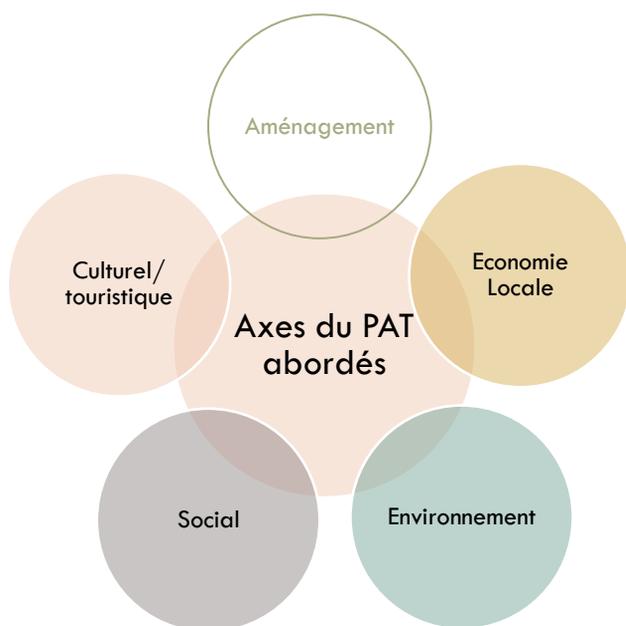
- Food Val de Loire
- INAO
- Coopératives
- URGC (Union pour les Ressources Génétiques du Centre Val de Loire)
- IEHCA
- Végépolys
- GABLEC
- ADDEAR

## Contexte :

Cette action répond à des attentes sociétales à la fois pour répondre à la Loi EGalim (50% de produits labellisés SIQO d'ici 01/01/2022) et à la question du bien être animal.

## Les labels de qualité présents sur le territoire :

AOC Cheverny – Cour-Cheverny, AOC Touraine Mesland. AOP Selles-Sur-Cher, AOP Ste-Maure de Touraine

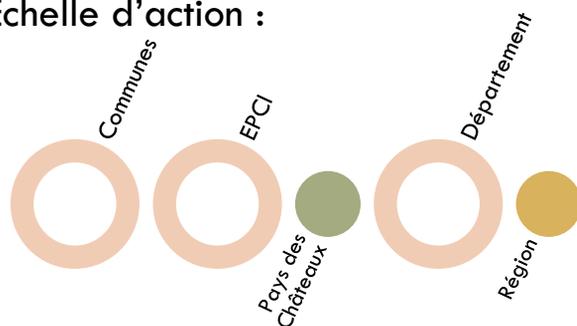


## Indicateurs :

Nombre de producteurs labellisés

Nombre de produits nouvellement labellisés

## Echelle d'action :



# B11 – APPUYER LE DÉVELOPPEMENT DES FILIÈRES LOCALES PAR LES CIRCUITS LONGS

## Description de l'action :

1. Travailler avec toutes les coopératives pour mettre en avant les spécificités des produits locaux pour une meilleure commercialisation au national
2. Créer une marque de provenance type « Produit de Bretagne » pour développer une image Loir-et-Chérienne / du Val de Loire
3. Mettre en place des partenariats avec des coopératives d'éleveurs, des organisations de producteurs
4. Mettre en place des partenariats avec des magasins franchisés pour une commercialisation des produits Blaisois dans les Régions limitrophes
5. Créer une usine de déshydratation en circuit fermé (Ex de Laval) pour sécher la luzerne (de préférence solaire et non à énergie fossile) : proposition de produits finis aux éleveurs

## Objectif :

Faire connaître à l'échelle nationale les produits locaux pour la consommation humaine et animale

## Porteurs du projet :

- Chambres consulaires
- Collectivités

## Partenaires :

- Coopératives
- GMS
- Office de Tourisme

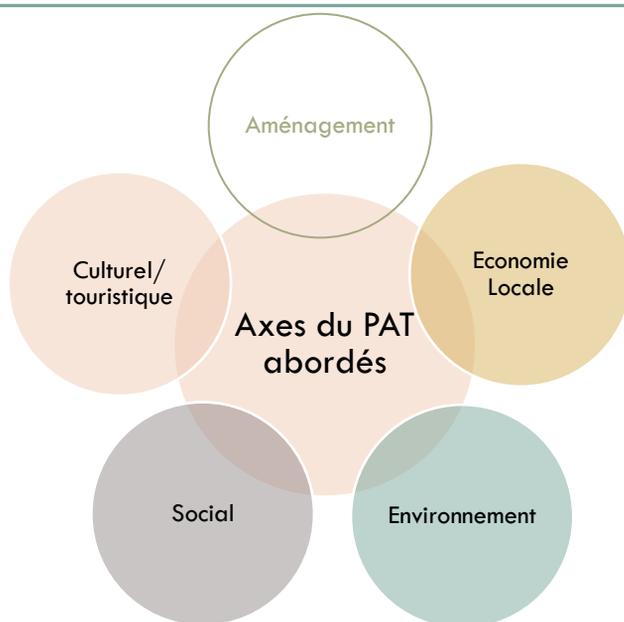
## Exemple sur un autre territoire :

« *Produit en Bretagne* »

L'association « *Produit en Bretagne* », née en 1995, est la première marque régionale collective possédant un très fort taux de notoriété.

Les 5 cinq Départements bretons se sont rassemblés pour déposer leurs produits sous cette marque. 5500 produits possèdent sur leur emballage ce signe de provenance. Cela représente 420 entreprises adhérentes à la marque.

L'association, en créant cette marque, possédait des objectifs ambitieux en matière d'économie locale et d'emploi : « L'Association a pour objet de contribuer, dans un esprit d'éthique et de solidarité, au développement de l'emploi régional, à travers la dynamique économique et culturelle de la Bretagne. » (Statut de l'association « *Produit en Bretagne* », art.3).



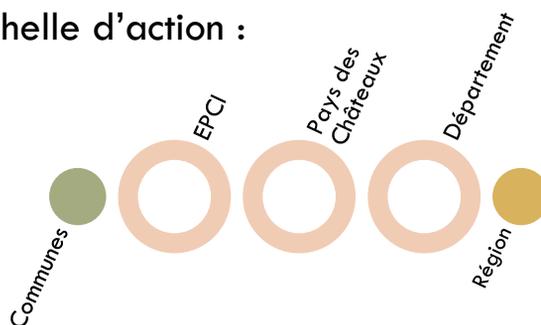
## Indicateurs :

Nombre de partenariats réalisés

Logo / marque / label

Nombre de produits sous la marque locale

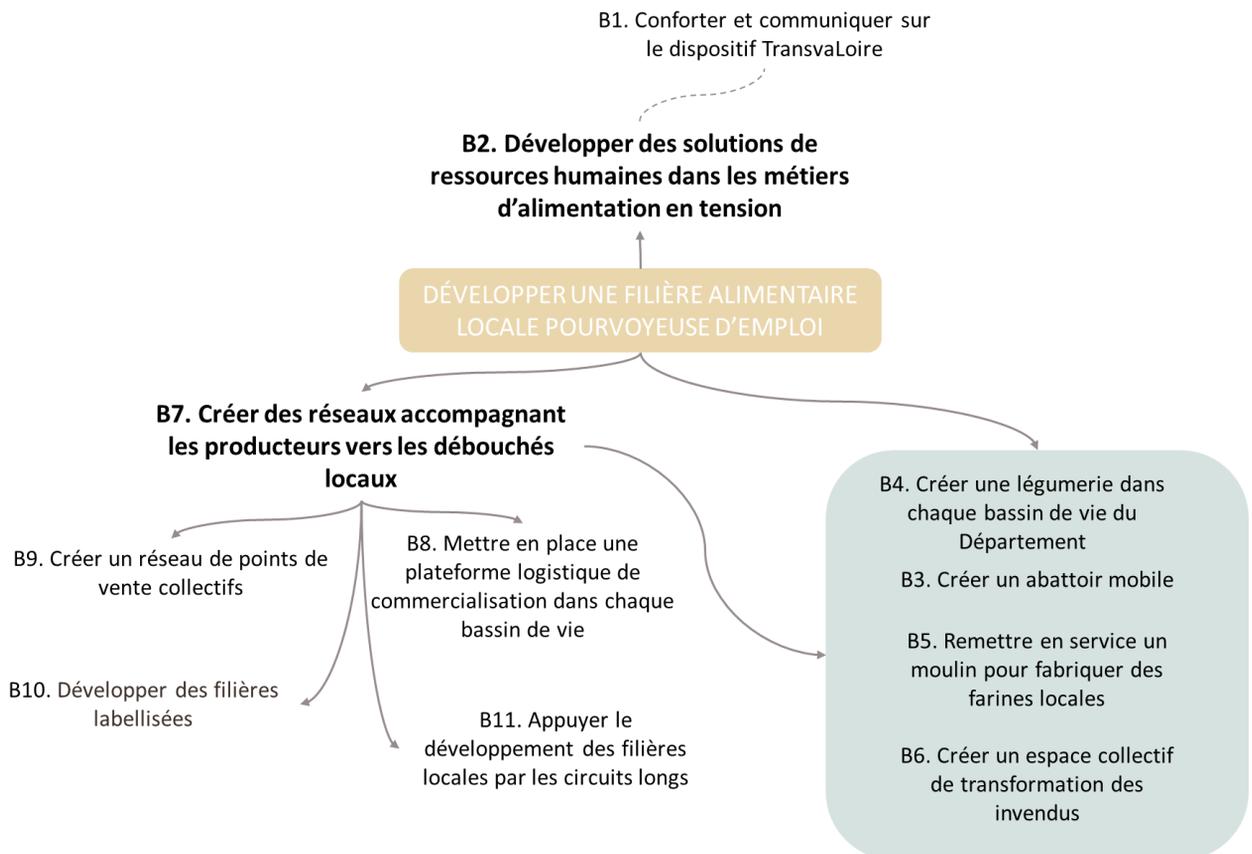
## Echelle d'action :



# POUR RÉSUMER ...

Cet axe propose neuf actions touchant à l'emploi et à la filière alimentaire. Ici la filière alimentaire concerne la transformation et la distribution des produits locaux. Les actions proposées touchent notamment à la mutualisation d'outils.

Certaines de ces actions ont un caractère plus prioritaire que d'autres. Les deux actions mises en évidence ci-dessous sont nécessaires à la réussite des suivantes.



# C - ACCOMPAGNER LA TRANSITION VERS UN MODÈLE PLUS DURABLE

## **Développer une agriculture plus respectueuse de l'environnement sur le territoire**

Action n°1 : Renforcer la formation et l'accompagnement des agriculteurs sur les pratiques vertueuses

Action n°2 : Promouvoir des pratiques innovantes moins consommatrices en eau

Action n°3 : Maintenir un élevage responsable sur le territoire

Action n°4 : Développer l'agriculture périurbaine

## **Vers une agriculture bas carbone**

Action n°5 : Aider à structurer une filière locale de protéagineux de consommation humaine ou animale

Action n°6 : Mettre en place un menu végétarien dans les restaurations collectives scolaires

Action n°7 : Développer l'agroforesterie et les haies sur le territoire

Action n°8 : Pérenniser et valoriser de la forêt

Action n°9 : Développer la méthanisation

## **Réduire et/ou valoriser le gaspillage agricole et alimentaire**

Action n°10 : Faire de la sensibilisation à l'alimentation une priorité à l'école

Action n°11 : Intégrer la planification dans la préparation des repas

Action n°12 : Valoriser les produits dits « moches »

Action n°13 : Identifier et valoriser les invendus et restes alimentaires

Action n°14 : Développer les poulaillers collectifs

Action n°15 : Mettre en place des frigos en libre-service

Action n°16 : Mettre en place une consigne de bouteilles en verre

Le Projet Alimentaire Territorial s'insère dans de multiples politiques territoriales notamment dans les PCAET (Plans Climat Air Energie Territoriaux)

- PCAET : Il en existe deux sur le territoire du Pays des Châteaux – Ville de Blois/Agglopolys et Beauce Val de Loire/Grand Chambord – ces deux plans ont pour finalité de proposer un modèle plus durable en amenant les acteurs locaux (publics ou privés) vers un changement de pratique.
- Une étude Clim'Agri© a été réalisée en 2019-2020 par la Chambre d'Agriculture et Solagro, afin de diminuer les émissions de GES en agriculture sur le territoire du Pays des Châteaux. Cette étude s'inscrit dans le PAT et dans les PCAET des intercommunalités.

# CI - RENFORCER LA FORMATION ET L'ACCOMPAGNEMENT DES AGRICULTEURS SUR LES PRATIQUES VERTUEUSES

## Description de l'action :

La formation et l'accompagnement des agriculteurs sur les pratiques vertueuses sont multiples :

1. Accompagnement technique des agriculteurs :
  - Mettre en place des méthodes alternatives aux intrants chimiques
  - Favoriser l'allongement des rotations et l'introduction de CIVES (Culture Intermédiaire à Valorisation Energétique) et légumineuses dans les rotations
2. Sensibiliser les agriculteurs aux changements de pratiques aux périodes clés de la vie de l'exploitation (installation, fin de remboursement des emprunts, installation d'un enfant ou d'un conjoint, transmission)
3. Raisonner l'apport de matière organique pour les exploitations grandes cultures bio :
  - Lien avec l'éleveur pour les déjections
  - Structuration d'une filière de compostage
4. Mettre en relation les recherches de main d'œuvre et les compétences des demandeurs d'emploi du territoire avec l'organisation de forum d'emploi
5. Soutenir financièrement le changement de pratiques des agriculteurs

## Objectif :

Réduire les émissions de Gaz à Effet de Serre (GES) liés à l'agriculture à travers de nouveaux systèmes

## Porteurs du projet :

- Chambre d'Agriculture / ADDEAR
- GABLEC
- Lycées horticole et agricole

## Partenaires :

- Interprofessions
- Coopératives
- Collectivités (PCAET)

## Scenarii à l'horizon 2050 de l'étude Clim'Agri© :

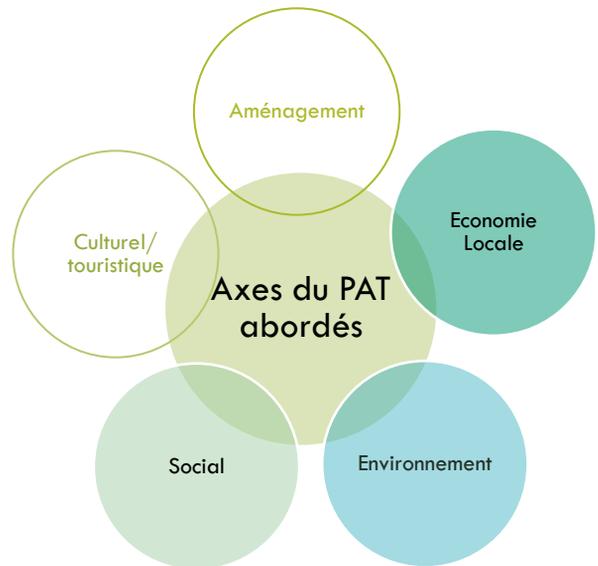
La surface en Agriculture Biologique sur le Pays est de 2%. L'agriculture de conservation des sols (ACS) est quasiment inexistante.

### 1. Facteur 2

Ce scénario Facteur 2 propose d'augmenter les surfaces en AB et en ACS à 40% chacune et de diminuer ainsi l'agriculture conventionnelle à 20%.

### 2. Territoire

Ce scénario est moins ambitieux, il propose d'augmenter le bio à 30% et ACS à 25% et de maintenir 45% des surfaces en conventionnelles.



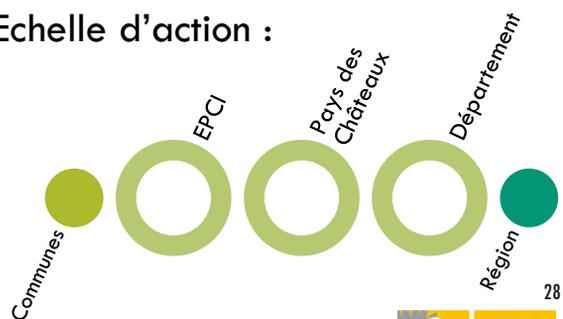
## Indicateurs :

- Nombre d'installations en AB et HVE
- Nombre de projets subventionnés
- Nombre d'emplois créés

## Financements possibles :

Région Centre Val de Loire

## Echelle d'action :



# C2 - PROMOUVOIR DES PRATIQUES INNOVANTES MOINS CONSOMMATRICES EN EAU

## Description de l'action :

L'été 2019 a connu de fortes chaleurs, impactant directement les productions du Loir-et-Cher (restriction d'eau, dégâts sur les cultures et l'élevage, ...). Des solutions sont à imaginer afin de ne pas subir de nouveau ces incidents.

Des pratiques existent déjà ou sont à concevoir :

- Remettre des couverts pour travailler la perméabilité des sols, comme des CIVE
- Développer les haies bocagères
- Favoriser l'implantation de cultures moins gourmandes en eau : méteil, sorgho, ...
- Travailler les techniques d'irrigation : arrosage de nuit, sondes tensio-métriques, goutte à goutte enterré, choix des cultures,
- Améliorer le captage des réserves hivernales : capter l'excédent de pluies en hiver pour irriguer en été
- Associer les irrigants à la réflexion afin d'optimiser et prioriser l'arrosage

## Freins / Points de vigilance :

- Réaliser une étude agronomique pour mieux adapter les cultures en fonction des sols
- Réservoirs à eau : problématique d'assèchement des cours d'eau

## Porteurs du projet :

- Producteurs

## Partenaires :

- Syndicat de bassin
- Collectivités territoriales
- EPCI (PCAET)
- Chambre d'Agriculture / ADDEAR
- Association des irrigants du Loir-et-Cher
- ADEME

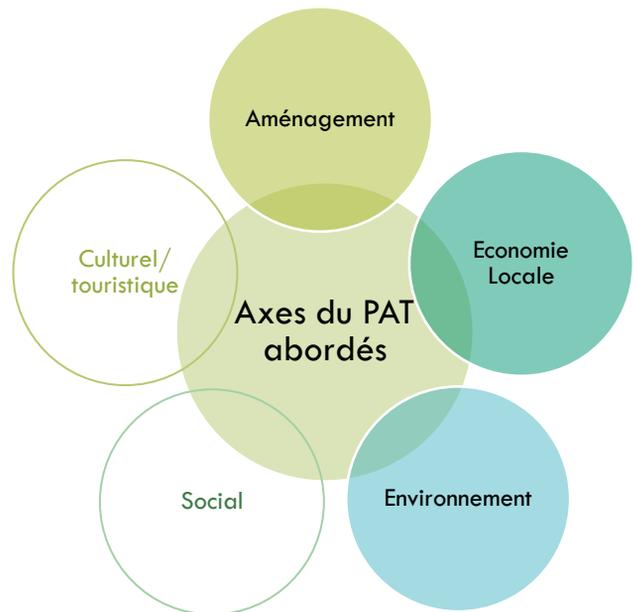
## Exemple sur un autre territoire :

### La réutilisation des eaux usées – Véolia

Véolia, pour pallier aux risques de pénurie d'eau propose la réutilisation des eaux usées traitées nommées « reuse ». L'eau usée traitée de catégorie A peut être destinée à l'irrigation des espaces verts ou des cultures notamment. Aujourd'hui, cette réutilisation de la reuse est sous-exploitée, seulement 0,2% en France contre 8% en Italie, 14% en Espagne et plus de 80% en Israël.

La reuse permet de :

- Lutter contre les effets néfastes de sécheresse tout en préservant les ressources en eau
- Contribuer au maintien des activités économiques notamment agricoles
- Améliorer le cadre de vie (lutte contre les îlots de chaleur urbain ...)



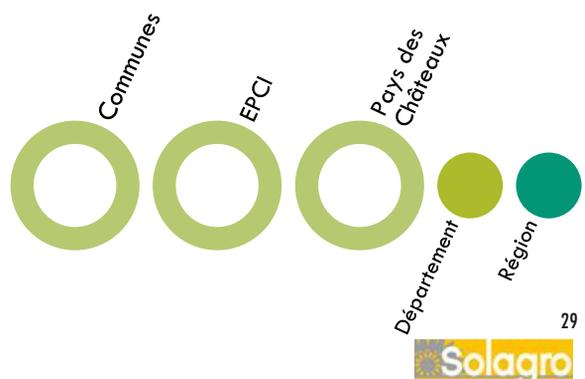
## Indicateurs :

- Nombre de haies bocagères installées
- Nombre de parcelles testées avec les nouveaux procédés
- Nombre de cultures en couverts

## Financements possibles :

ADEME, FEADER, LEADER, Département, Région, Agence de l'eau

## Echelle d'action :



# C3 – MAINTENIR UN ÉLEVAGE RESPONSABLE SUR LE TERRITOIRE

## Description de l'action :

1. Développer les labels de qualité pour les élevages existants :
  - Développer les systèmes extensifs, prairiaux,
  - S'appuyer sur des cahiers des charges comportant des critères sur l'alimentation pour favoriser l'autonomie alimentaire : encourager les systèmes polyculture/élevage
  - Développer la certification pour des produits « bas carbone »
2. Définir l'assiette « bas carbone » souhaitée en 2050 pour le territoire, comprenant moins de viande qu'en 2020, mais de la viande de qualité
3. Favoriser l'achat de viande locale répondant aux critères de qualité de la loi EGalim pour la restauration collective : HVE et AB notamment
4. Informer les consommateurs sur l'intérêt de maintenir l'élevage et de consommer de la viande de qualité

## Freins / Points de vigilance :

Permettre un maintien de l'élevage actuel et encourager la mise en place de nouveaux grâce au contexte socio-économique : labels de qualité, fertilisation azotée, autonomie alimentaire des élevages, etc.

## Porteurs du projet :

- Chambre d'Agriculture
- ADDEAR

## Partenaires :

- Interprofessions (INTERBEV, Ariporc - CRIAVI)
- Collectivités

## Scénarii à l'horizon 2050 de l'étude Clim'Agri©:

Dans les deux scénarii, l'enjeu est d'assurer la surface en herbe actuelle. L'élevage est producteur de 12% des GES du Pays des Châteaux.

### Facteur 2 :

Le Facteur 2 propose une diminution de l'élevage :

- Vaches laitières, allaitantes et brebis viande : - 50%
- Poules pondeuses : effectif constant
- Volailles de chair bascule vers poulets label et bio

### Territoire :

Maintien de l'ensemble de l'élevage ruminant et herbivore

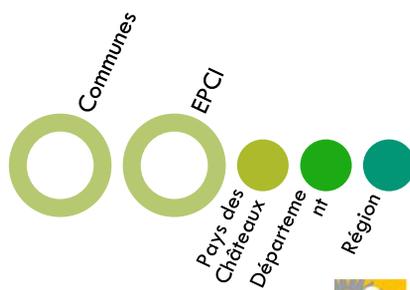


## Indicateurs :

Nombre d'élevages labellisés CAP'2ER

Nombre d'élevages maintenus et nouvellement installés

## Echelle d'action :



# C4 – DÉVELOPPER L'AGRICULTURE PÉRIURBAINE

## Description de l'action :

1. Sanctuariser les surfaces via des outils de préservation du foncier en lien avec le PLUi
2. Professionnaliser les futurs maraîchers et arboriculteurs :
  - Développer les espaces tests
  - Développer la formation initiale et la formation continue
3. Centraliser la distribution d'un ensemble de permaculture ou d'aquaponie, nécessitant de petites surfaces et a priori adapté à l'environnement urbain
4. Accompagner les projets de transformation de légumes, permettant une utilisation facilitée des légumes en restauration collective (légumerie)
5. Recenser les friches et terrains non cultivés auprès des communes et EPCI, recenser les parcelles
  - Etudier le potentiel agronomique des parcelles recensées et les classer en fonction de leur potentiel pour les différentes productions
6. Favoriser l'achat de fruits et légumes répondant aux critères de qualité de la loi EGalim pour la restauration collective : HVE et bio notamment

## Objectif :

Favoriser l'implantation de vergers et maraîchage urbain et péri-urbain

## Porteur du projet :

- Chambre d'Agriculture / ADDEAR
- GABLEC
- SAFER

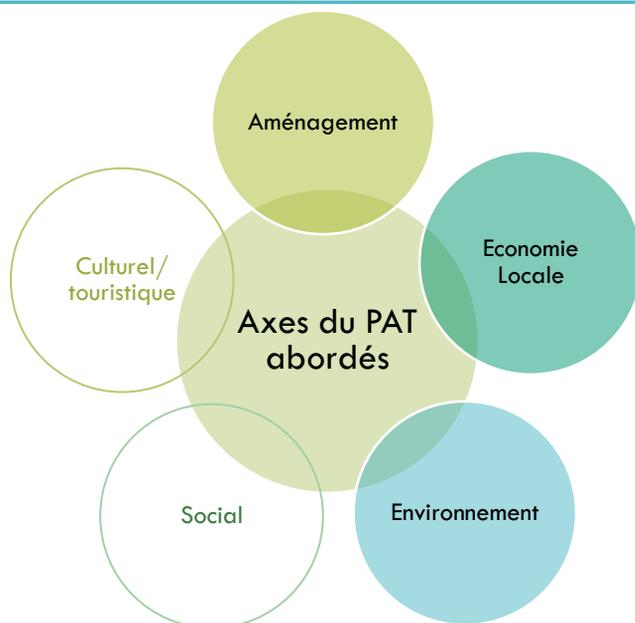
## Partenaires :

- Collectivités
- Producteurs
- Interprofessions
- Verger conservatoire de Mont-Près-Chambord
- Restaurateurs
- Associations de consommateurs

## Enjeux :

Plusieurs enjeux ont été identifiés lors des ateliers :

- Irrigation/adduction pour maraîchage,
- Consommation et approvisionnement local
- Contact humain
- Maintenir les vergers existants
- Gestion de la frontière entre sites de production et zones d'habitation (ZNT)
- Attentes sociétales

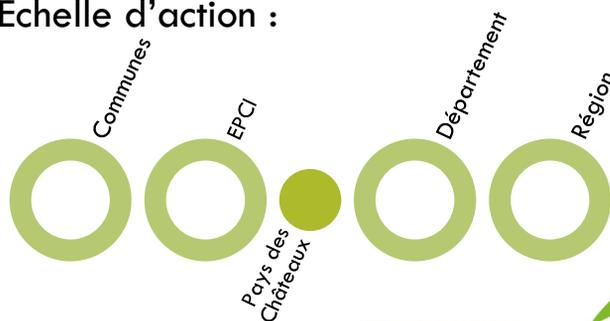


## Quelques chiffres :

Nombre de friches recensées

Nombre d'hectares avec un potentiel agronomique pour vergers et maraîchage

## Echelle d'action :



# C5 - AIDER À STRUCTURER UNE FILIÈRE LOCALE DE PROTÉGÉINEUX DE CONSOMMATION HUMAINE OU ANIMALE

## Description de l'action :

Développer une filière protéagineux sur le territoire du Pays fait partie des préconisations de l'étude Clim'Agri© :

- Limiter les intrants chimiques par l'intégration dans l'assolement des terres céréalières de culture de légumineuses destinées à la consommation humaine et/ou animale
- Produire et consommer localement des légumineuses destinées à l'alimentation humaine (lentilles, pois, ...)
- Faciliter les débouchés de ces filières en circuits courts et longs à différents niveaux : RHD, grande distribution ...
- Produire et consommer localement des légumineuses destinées à l'alimentation animale (luzerne, pois, ...) en favorisant les échanges entre les céréaliers et les éleveurs ainsi qu'en pesant sur le cahier des charge des appellations d'origine protégée (Selles-sur-Cher, ...) ou labels de qualités.

## Freins / Points de vigilance :

- Sensibiliser les producteurs à cette pratique avec un accompagnement technique
- Sensibiliser et communiquer auprès des consommateurs sur ces produits

## Porteurs du projet :

- Chambre d'Agriculture / ADDEAR
- Producteurs

## Partenaires :

- Coopératives
- RHD (Restauration hors domicile)
- Grande distribution
- EPCI (PCAET)

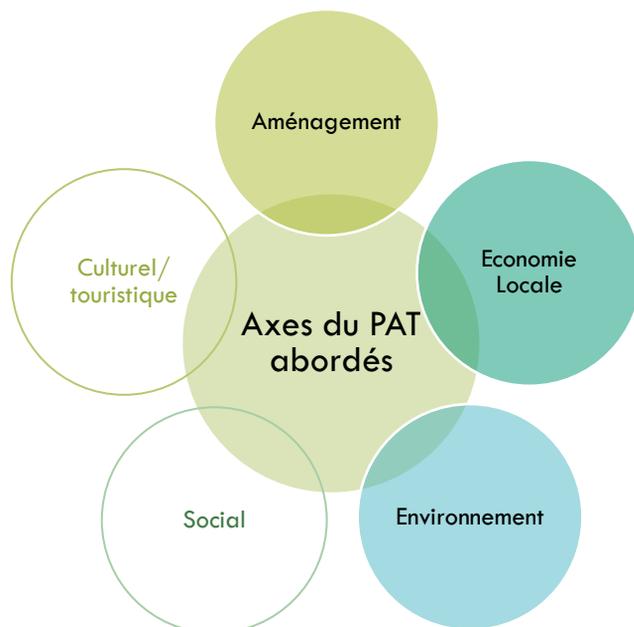
## Exemple sur un autre territoire :

*Le projet LégumiCant – Occitanie*

La DRAAF de l'Occitanie en 2016 a souhaité valoriser les légumineuses dans les établissements scolaires. En organisant un colloque réunissant agriculteurs, chercheurs, enseignants et élèves, les services de l'Etat ont constaté un fort potentiel de production de légumineuses en Occitanie.

Pour la DRAAF, la restauration collective et les jeunes sont les meilleurs leviers pour stimuler la production locale et conforter une filière émergente.

Une première expérimentation a été organisée en 2016-2017 dans 2 établissements pilotes : les élèves, au cœur du projet, engagés dans un travail collectif ont conçu des menus à base de légumineuses, une boîte à outils permettant de comprendre le projet pour les prochains établissements intégrant la démarche. En 2017, un appel à projet est proposé pour les établissements, les obligeant à sensibiliser leurs élèves et à proposer au moins 4 fois/mois des plats à base de légumineuses.



## Temporalité :

Court terme (2020-2021)

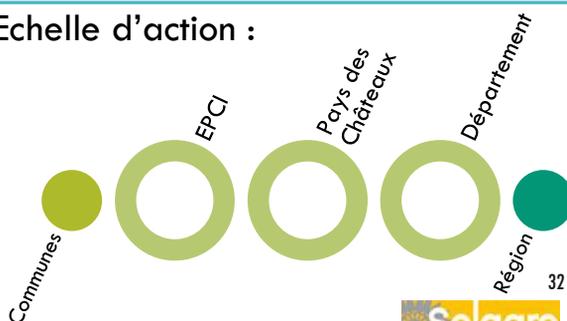
## Quelques chiffres :

Le Pays des Châteaux comprend **1 758 ha** de protéagineux sur 87 898 ha de SAU en 2019 (Ilots PAC, 2019)

## Financements possibles :

PNA, FEADER, Région Centre Val de Loire

## Echelle d'action :



# C6 - METTRE EN PLACE UN MENU VÉGÉTARIEN DANS LES RESTAURATIONS COLLECTIVES SCOLAIRES

## Description de l'action :

La loi EGalim de 2018 impose aux collectivités de proposer aux scolaires un repas végétarien par semaine. Les PCAET de la Ville de Blois – Agglopolys et de Beauce Val de Loire et Grand Chambord ont inscrit une action dans ce sens. En prenant appui sur ces différentes structures, l'objectif est d'accompagner, de former et de sensibiliser les restaurateurs au repas végétarien. Pour que cette démarche ait du sens, il est également nécessaire de sensibiliser les enfants et les parents en intégrant l'importance des protéines végétales au **projet d'établissement**.

## Freins / Points de vigilance :

- Garantir un coût constant et travailler sur le gaspillage alimentaire pour dégager des marges de manœuvre
- Communiquer sur le repas végétarien auprès des convives et des familles (pourquoi un repas végétarien ? Comment ?)
- Formation des agents

## Porteur du projet :

- EPCI (PCAET)
- Municipalités / Conseil Départemental / Conseil Régional

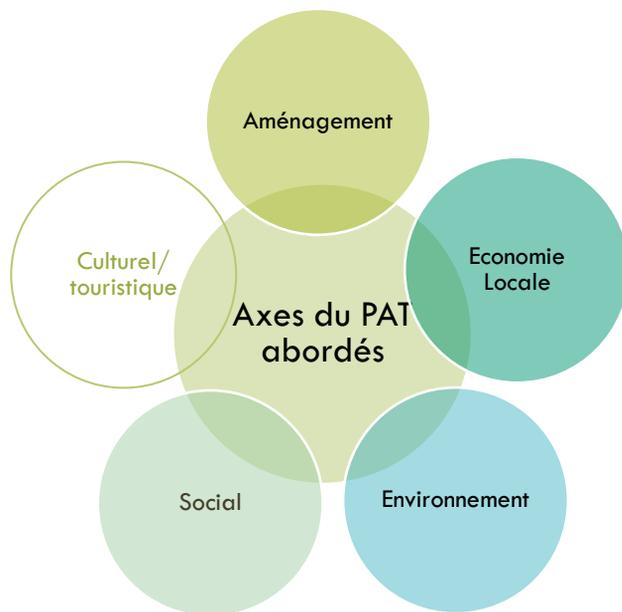
## Partenaires :

- Restauration collective
- Parents d'élèves
- Corps enseignant

## Que dit la loi EGalim ?

La loi EGalim comporte plusieurs mesures pour la restauration collective :

- 50% de produits de qualité et durable, dont au moins 20% de produits biologiques : mesure à appliquer au 1<sup>er</sup> janvier 2022
- La diversification des sources de protéines : mesure à appliquer aux restaurants scolaires servant plus de 200 couverts par jour en moyenne (à titre expérimental pendant 2 ans à partir de la mise en vigueur de la loi)
- Lutte contre le gaspillage alimentaires et don
- Programme « Fruits et laits dans les écoles ».



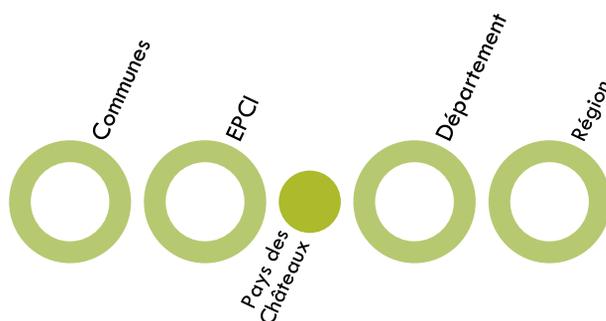
## Temporalité :

Court terme (2020-2021)

## Quelques chiffres :

77% des cantines en France proposent déjà un menu végétarien une fois par semaine (d'après une enquête par l'Observatoire National de la restauration collective bio et durable)

## Echelle d'action :



# C7 - DÉVELOPPER L'AGROFORESTERIE ET LES HAIES SUR LE TERRITOIRE

## Description de l'action :

L'objectif de cette action est de structurer des filières autour des arbres (bois/énergie, fruits, ...) pour les différentes utilisations du bois et des fruits.

Pour atteindre ce but, il est essentiel de sensibiliser et d'informer les producteurs sur les impacts positifs des haies et de l'agroforesterie. Il faut également former les producteurs aux changements de pratiques liés à la réintroduction de l'arbre.

Puis, il s'agit de :

1. Réaliser une étude sur les types d'arbres pertinents pour couper le vent, limiter l'érosion des sols, la production de fruits ou l'élevage (haies comestibles), ou pour la fertilisation des sols (arbres légumineuses).
2. Mettre en place des parcelles expérimentales : arbres fruitiers (en lien avec les vergers urbains), bois d'œuvre, bois énergie et filière ovine.
3. Identifier l'intérêt agronomique de l'agroforesterie pour la ressource en eau
4. Valoriser les productions, fruitières notamment, en circuit court

## Freins / Points de vigilance :

- Acceptabilité de l'arbre pour les agriculteurs

## Porteurs du projet :

- Chambre d'Agriculture
- A2RC

## Partenaires :

- Collectivités
- Producteurs
- ADDEAR41
- INRA
- SCIC Bois Energie
- CUMA Bois Déchiquetage
- Structures touristiques

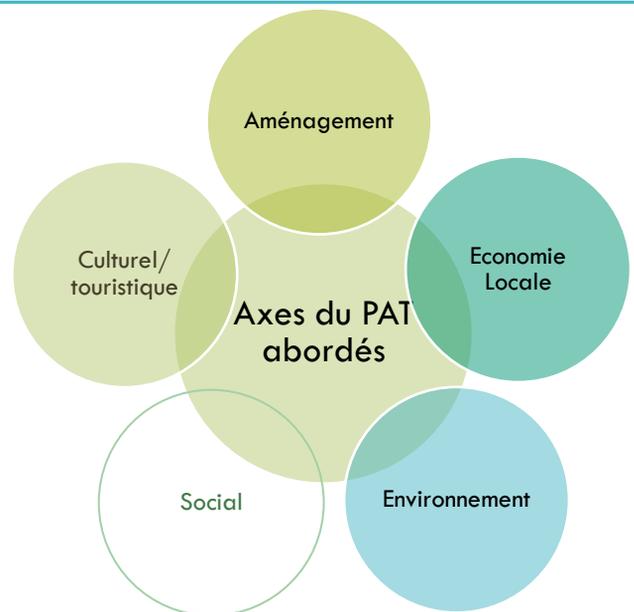
## Exemple sur un autre territoire :

*Projet expérimental en agroforesterie : AFRam Nord Pas-de-Calais*

La pratique de l'agroforesterie est peu connue dans le nord de la France. Les agriculteurs de cette région soulèvent le manque de références technico-économiques. Une enquête réalisée en 2014, a montré que 50% des agriculteurs de ce territoire ne connaissaient pas cette pratique.

Le projet expérimental en agroforesterie a pour objectifs de :

- Mettre en place un site expérimental pilote sur l'agroforesterie intra-parcellaire,
- Produire des références locales sur les aspects productifs et environnementaux
- Caractériser les interactions entre l'arbre et la culture sur le partage de ressources
- Faire connaître l'agroforesterie.



## Temporalité :

Long terme (Après 2025)

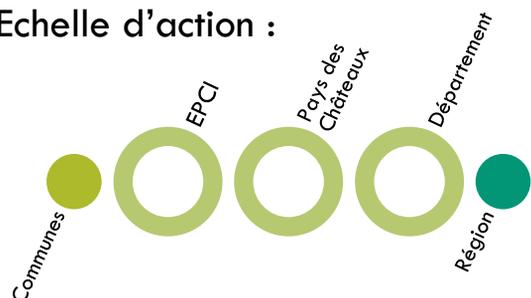
## Indicateurs :

Nombre de parcelles  
Surface en agroforesterie  
Linéaire de haies

## Financements possibles :

ADEME, CRST, FEADER

## Echelle d'action :



# C8 – PÉRENNISER ET VALORISER LA FORÊT

## Description de l'action :

1. Continuer la sensibilisation des forestiers privés pour développer une exploitation forestière durable
2. Favoriser le remembrement des petites exploitations forestières privées
3. Inclure la prise en compte du risque incendie dans la gestion de la forêt
4. Adapter les essences au moment du renouvellement et les diversifier
5. Rechercher et mettre en place un accompagnement financier nécessaire dans le renouvellement
6. Développer les filières de Bois-Energie et bois d'œuvre

## Objectif :

S'assurer de la pérennité de la forêt sur le territoire dans un constat de changement climatique

## Porteurs du projet :

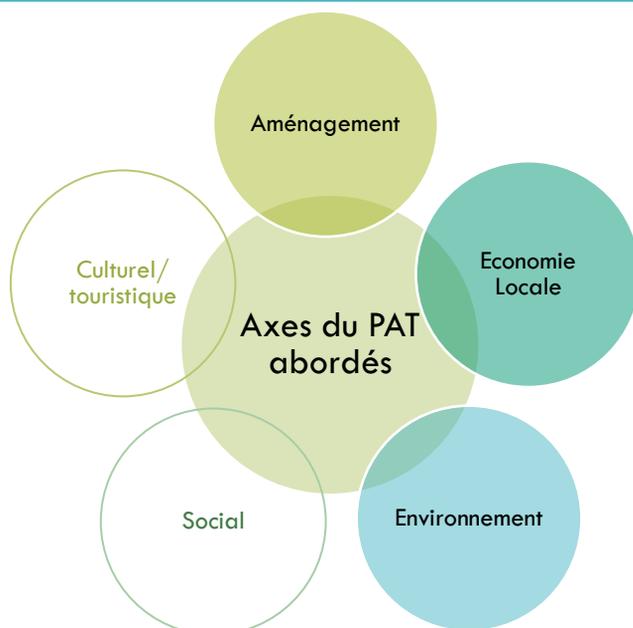
- Chambre d'Agriculture
- GDF41

## Partenaires :

- CRPF
- ONF
- Filière Bois-Energie
- INRAE
- Collectivité

## Enjeux :

- Assurer la pérennité de la forêt face au changement climatique,
- Accroître la récolte de bois (œuvre, industrie, énergie) jusqu'au niveau de l'accroissement annuel,
- Le choix des essences, la sylviculture ou de l'itinéraire sylvicole



## Temporalité :

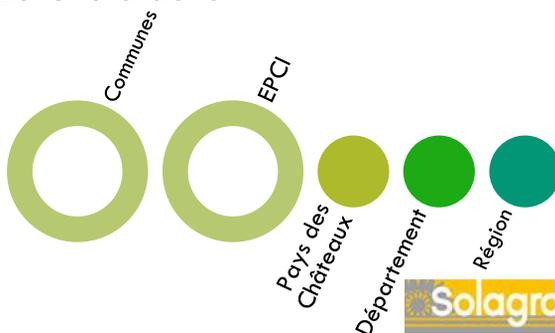
Court terme (2020-2021)

## Indicateurs :

Nombre de réunions d'informations auprès des propriétaires forestiers et collectivités

Nombre de projets subventionnés

## Echelle d'action :



# C9 – DÉVELOPPER LA MÉTHANISATION

## Description de l'action :

1. Travailler en lien avec les 3 projets de méthaniseurs : Blois, Mer, Oucques
2. Mener une veille sur les évolutions règlementaires et les expérimentations agricoles menées
3. Informer les riverains sur le procédé de méthanisation pour le faire accepter socialement
4. Sensibiliser les citoyens sur les intérêts de la méthanisation des déchets : donner un sens aux déchets que chacun génère (organiser des réunions d'informations)
5. Communiquer sur les emplois créés par les projets de méthaniseurs

## Objectif :

Permettre aux projets de méthanisation de se développer pour fournir une énergie plus verte

## Porteur du projet :

- Collectivités
- S.A. méthaniseurs
- Producteurs

## Partenaires :

- ADEME
- Producteurs
- EPCI (PCAET)

## Indicateurs :

Nombre de méthaniseurs créés, nombre d'emplois créés, nombre de réunions d'informations,

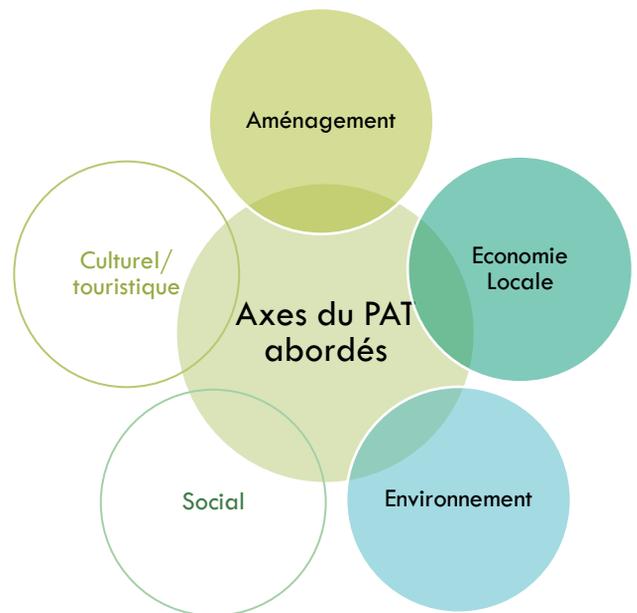
% d'énergie verte injectée dans le réseau

## Enjeux :

Captage de carbone sur le territoire

## Risque :

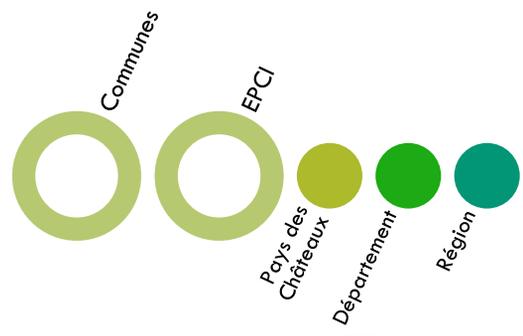
Concurrence sur la destination de la matière organique dû au développement de l'agriculture biologique et de la méthanisation



## Temporalité :

Court terme (2020-2021)

## Echelle d'action :



# C10 - FAIRE DE LA SENSIBILISATION À L'ALIMENTATION UNE PRIORITÉ

## Description de l'action :

Sensibiliser un large public à l'alimentation locale nécessite un cadre assurant une direction aux actions élaborées afin que celles-ci perdurent. L'école est un lieu privilégié : les enfants, les parents d'élèves, les équipes éducatives et extra-scolaires ou encore les équipes de restauration sont autant d'acteurs auprès desquels des actions pourront être menées en dehors du cadre purement scolaire.

- Jardins potagers pour sensibiliser les familles aux produits locaux et de saisons
- Conception de menus à l'école par les enfants pour limiter le gaspillage alimentaire
- Visiter les exploitations pour comprendre le métier d'agriculteur
- Utiliser des applications (comme SnapChat) pour communiquer sur les bonnes pratiques
- Développer des journées thématiques dans les établissements scolaires (type semaine du goût)

Ces actions font écho aux PCAET menés par les collectivités.

## Freins / Points de vigilance :

- Travailler avec les enseignants pour créer un projet d'établissement autour de ces notions

## Porteurs du projet :

- Ecoles primaires, collèges, lycées
- Collectivités territoriales

## Partenaires :

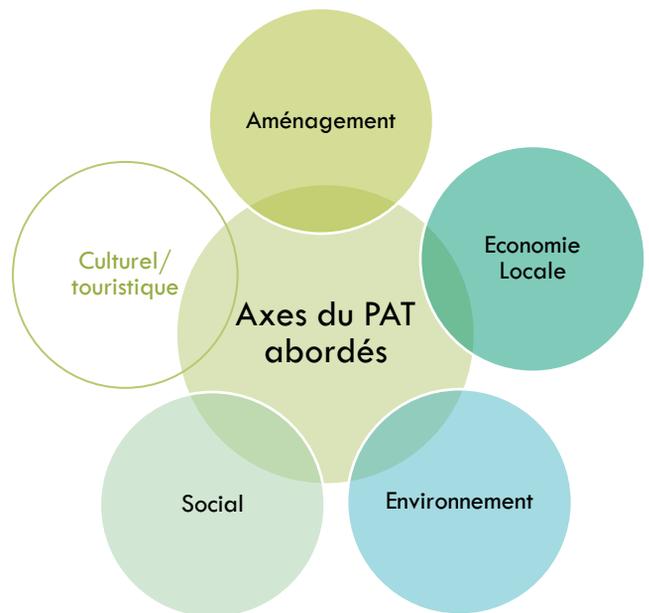
- CDPNE
- VAL-ECO
- Producteurs
- Diététiciens

## Exemple sur le territoire :

*Opération gestion différenciée – Communauté de Communes du Grand Chambord*

La Communauté de Communes propose un cycle d'animations aux écoles du territoire sur 8,5 jours :

- Jeu n°1 : Biodiversité dans ma cour d'école
  - L'animation dure une demi-journée, la première partie concerne un débat/discussion sur le thème de la biodiversité. Après avoir posé les bases, les enfants sont invités à observer la biodiversité dans la cour de l'école.
  - Le but est de leur faire comprendre l'intérêt de la gestion différenciée à objectif zéro phyto.
- Jeu n°2 : Le quésako des fruits et légumes
  - L'animation dure 1h30, plusieurs jeux sont proposés : classer les fruits et légumes, comprendre comment poussent les végétaux, où on les trouve, d'où ils proviennent, la saisonnalité, ... Puis une sensibilisation est réalisée sur les produits locaux, l'agriculture biologique, les produits « moches », la préservation de la biodiversité, ...



## Temporalité :

Court terme (2022-2025)

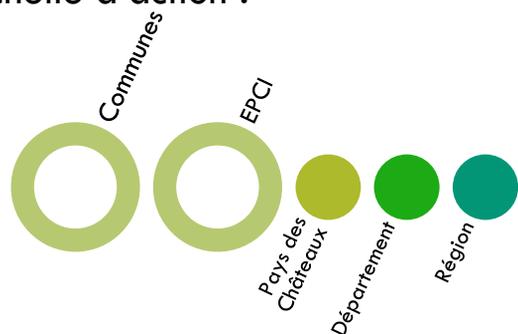
## Quelques chiffres :

Le coût du cycle d'animations est de 7300€ HT (temps d'animation et de préparation)

## Financements possibles :

CRST, LEADER

## Echelle d'action :



# C11 - INTÉGRER LA PLANIFICATION DANS LA PRÉPARATION DES REPAS

## Description de l'action :

L'objectif est de tendre vers zéro déchet par la gestion des stocks en flux tendu. Afin de déterminer ou non les progrès des établissements, une pesée après repas pourra être envisagée un midi tous les deux mois. Les établissements ayant réalisé la plus importante diminution de déchets pourront être récompensés. Parallèlement, des formations auprès de l'équipe de restauration seront mises en place ainsi qu'une sensibilisation auprès des pensionnaires, clients et élèves.

## Freins / Points de vigilance :

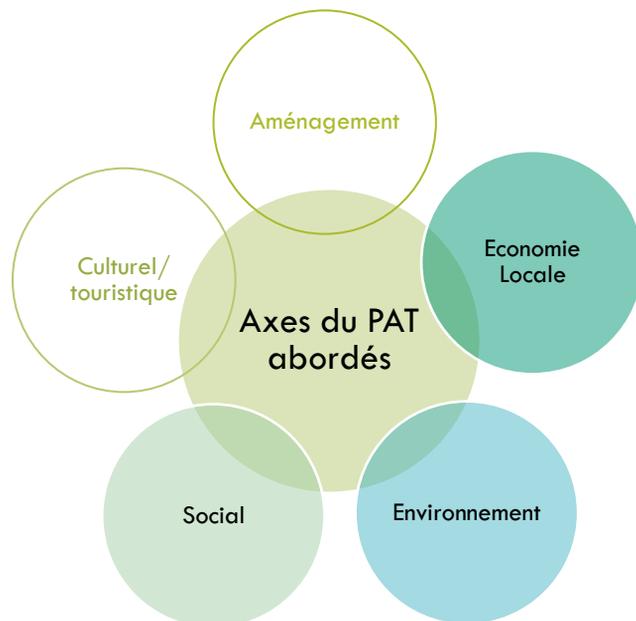
- Demande beaucoup de temps
- Complexité à mettre en place
- Besoin important de communication et de sensibilisation

## Porteur du projet :

- RHD
- Collectivités territoriales

## Partenaires :

- VAL-ECO
- CDPNE
- EPCI (PCAET)



## Exemple sur un autre territoire :

Opération « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » par l'ADEME

En 2016, l'ADEME a sélectionné plusieurs établissements afin de réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire et des actions pour le réduire allant de la formation des agents jusqu'à des outils permettant de gérer les effectifs et les quantités.

L'ADEME a subventionné les établissements par une aide financière de 750€/école et 1500€/collège.

Bilan de l'opération (2018) : une réduction de 20% du gaspillage alimentaire en moyenne et une économie de 2000€/an.

Types d'actions mises en place dans les écoles :

- Forum grand public
- Visites des cuisines, des producteurs
- Révision des menus
- Mise en relation des acteurs du territoire
- Gâchimètre
- Table de tri
- Plats petite faim / grande faim

## Temporalité :

Moyen terme (2022-2025)

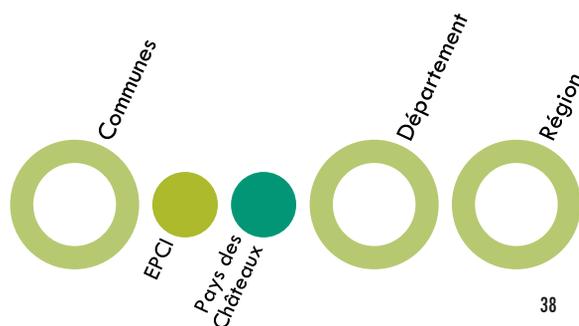
## Quelques chiffres :

Objectif national : réduire le gaspillage de moitié d'ici 2025

## Financements possibles :

ADEME, PNNS, LEADER, Département, Région

## Echelle d'action :



# C12 – VALORISER LES PRODUITS DITS « MOCHES »

## Description de l'action :

Les associations proposent de plus en plus des animations sur les produits dits « moches ». L'objectif de cette action est de renforcer l'existant en proposant davantage de sensibilisation auprès du grand public. Les enfants sont un public cible, ils peuvent influencer leurs parents dans leurs pratiques : des animations dans les écoles ou encore des visites d'exploitations maraichères peuvent être proposées. Il est également envisageable de créer des moments de rencontre lors des marchés, festivals, événements à la ferme, etc.

## Freins / Points de vigilance :

- Bien associer tous les acteurs concernés par cette problématique

## Porteurs du projet :

- Collectivités territoriales
- Associations environnementales
- AMAP

## Partenaires :

- Maisons de Quartier
- Etablissements scolaires

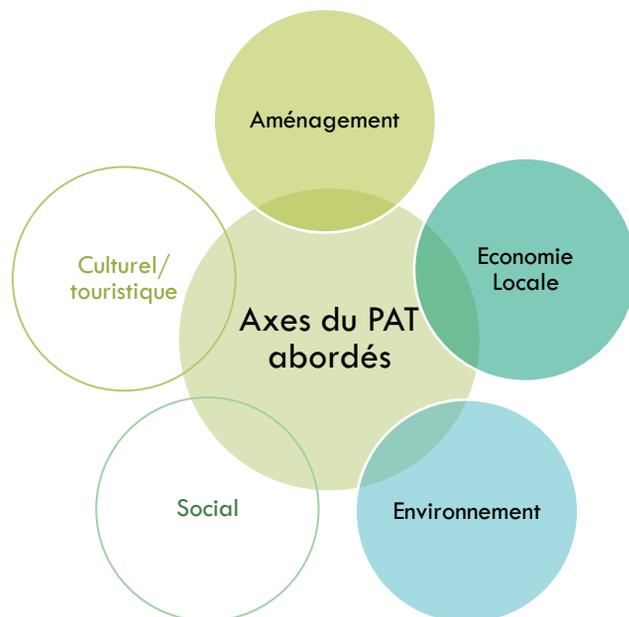
## Exemple sur un autre territoire :

*Cuisinons les fruits et légumes moches – Auch*

L'association Trigone s'est engagée dans un programme de prévention des déchets. En 2014, des actions de sensibilisation se sont déroulées afin de diminuer le gaspillage alimentaire. L'objectif de cette action est de démontrer qu'avec 3 carottes fanées, des patates oubliées et des restes de choux, des recettes sont possibles.

Avec la participation d'un chef de cuisine et de 2 animateurs, 22 kg de fruits et légumes ont été transformés et 150 consommateurs ont été sensibilisés. L'atelier a également permis d'informer les participants sur les bons gestes à adopter, et de réduire localement et ponctuellement le gaspillage alimentaire des vendeurs de fruits et légumes.

La saisonnalité et les produits locaux ont également été abordés dans les discussions avec les participants.



## Temporalité :

Court terme (2020-2021)

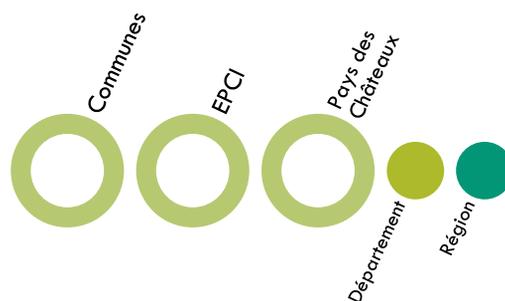
## Quelques chiffres :

10% des fruits et légumes sont laissés dans les champs car ils ne respectent pas les calibrages des GMS

## Financements possibles :

ADEME

## Echelle d'action :



# C13 - IDENTIFIER ET VALORISER LES INVENDUS ET RESTES ALIMENTAIRES

## Description de l'action :

Sur le territoire du Pays des Châteaux plusieurs études ont été réalisées (ou sont en cours) pour connaître la quantité d'invendus et de pertes en produits agricoles (non transformés) ou alimentaires. Cependant, il est difficile de savoir exactement les quantités et les lieux à un instant t. Un recensement des quantités et des lieux de pertes, produits non récoltés ou restes alimentaires permettra d'organiser la collecte des invendus.

A l'échelle départementale, une cuisine ambulante serait un moyen de récupérer et de cuisiner ces restes : tournées lors d'événements, déplacements dans les exploitations agricoles pour des animations, etc. Il est également possible de réaliser des ateliers municipaux pendant les vacances scolaires ou les week-end (utilisation des cuisines).

## Freins / Points de vigilance :

- Contraintes règlementaires et sanitaires
- Identification d'associations réalisant ce type d'animation pour éviter les doublons

## Porteurs du projet :

- Chambre d'agriculture
- Collectivités territoriales

## Partenaires :

- Entreprises d'insertion
- Marchés
- VAL-ECO / SIEOM / COCYVAL
- Observatoire de l'économie et des territoires
- RHD
- ADEME

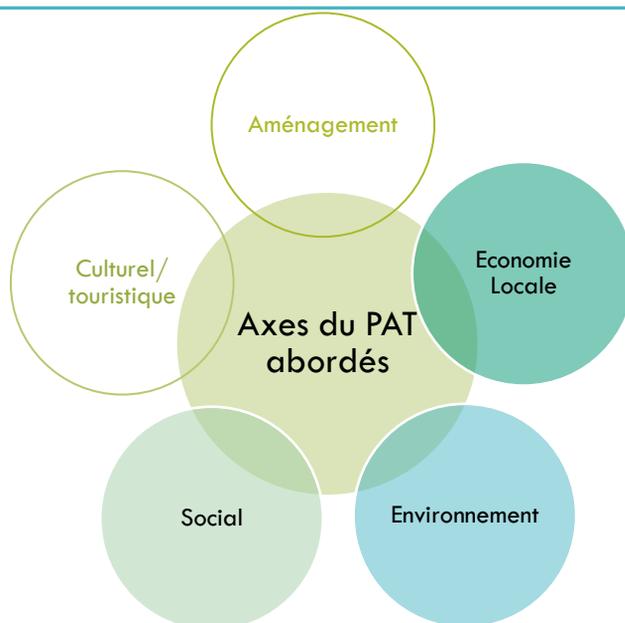
## Exemple sur un autre territoire :

*L'application « Too good to go »*

« Too good to go » est une application permettant de diminuer le gaspillage alimentaire chez les commerçants. Le fonctionnement est simple, un commerçant indique qu'il possède des invendus du jour, l'application propose un panier surprise composé de ces produits.

Le consommateur récupère le panier de produits à un prix réduit.

Depuis que l'application fonctionne 12,682,079 paniers ont été sauvés en France, ce qui revient à 31 705 tonnes de CO<sub>2</sub> économisées.



## Temporalité :

Court terme (2020-2021)

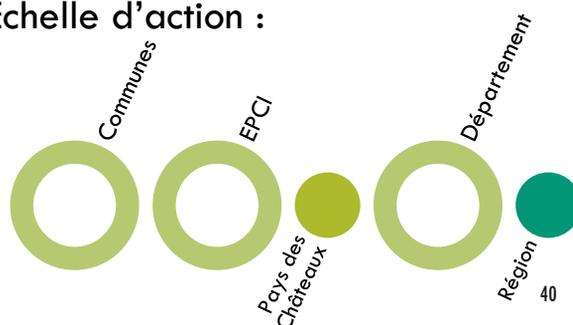
## Quelques chiffres :

1/3 de la production alimentaire mondiale est gaspillée

## Financements possibles :

CRST, LEADER, PNA, ADEME

## Echelle d'action :



# C14 - DÉVELOPPER LES POULLAILLERS COLLECTIFS

## Description de l'action :

VAL-ECO et Agglopolys proposent chaque année à 100 familles, 2 poules pour diminuer les déchets. En se basant sur cette expérience, l'objectif est de fournir des poules et poulaillers aux établissements scolaires afin de sensibiliser les enfants aux déchets et aux produits locaux.

Il est également possible de mettre en place des poulaillers communs dans les petites communes accessibles à tous : maison de retraite, école, grand public, etc.

VAL-ECO a de l'expérience et des compétences pour développer ce type de projet. De plus, une sensibilisation en amont de l'installation des poulaillers permet de bien expliquer les règles d'usage et l'intérêt de l'action.

## Freins / Point de vigilance :

- Les œufs ne peuvent pas être vendus
- Fixer des règles d'usage pour éviter les abus
- Informer et sensibiliser les habitants proches pour toutes les nuisances possibles

## Porteurs du projet :

- Etablissements scolaires
- EHPAD
- VAL-ECO

## Partenaires :

- Collectivités territoriales

## Exemple sur le territoire :

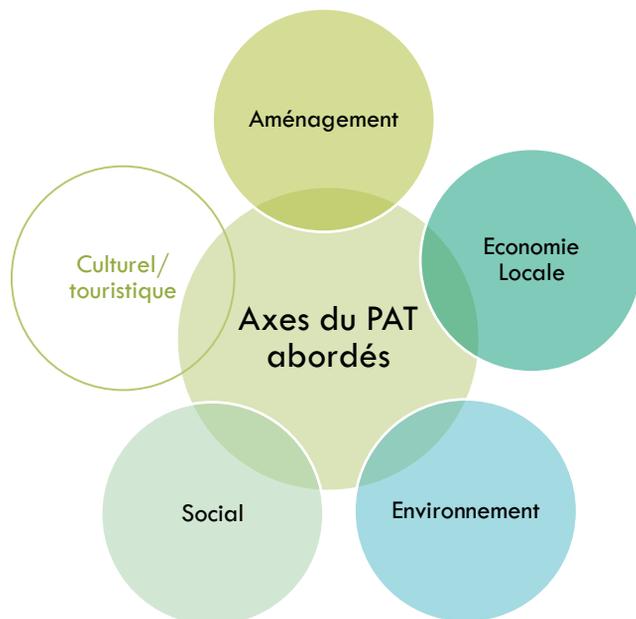
« Des poules dans mon jardin, des déchets en moins » - Agglopolys et VAL-ECO

Le principe de cette action est de diminuer les biodéchets (restes de repas, épluchures, déchets de cuisine) qui représentent près de 1/3 des poubelles.

En 2018, 26 foyers tests ont été sélectionnés pour recevoir 2 poules et un poulailler. Les pesées transmises par les foyers ont permis d'estimer une diminution de 150 kg de déchets par foyer et par an.

L'opération apporte d'autres avantages en plus de la diminution des biodéchets :

- Développer la relation de l'enfant à l'animal
- Créer du lien social
- Sensibiliser l'entourage à la réduction des déchets
- Enrichir la réflexion autour de l'alimentation et des modes de consommation.



## Temporalité :

Court terme (2020-2021)

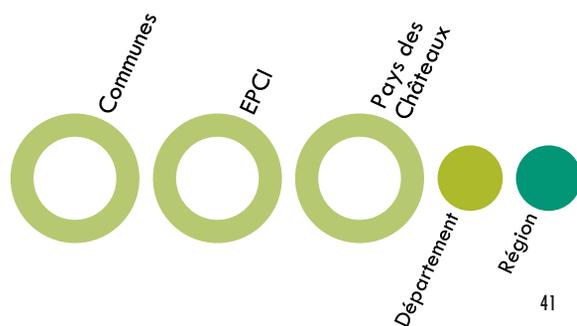
## Quelques chiffres :

Un élevage de 2 poules peut manger jusqu'à 150 kg de déchets alimentaires par an

## Financements possibles :

LEADER, PNA, CRST

## Echelle d'action :



# C15 - METTRE EN PLACE DES RÉFRIGÉRATEURS EN LIBRE-SERVICE

## Description de l'action :

Un frigo collectif permet à chacun d'y déposer ses restes lorsqu'il est sûr de ne pas pouvoir les consommer dans les temps. Cela génère une diminution du gaspillage alimentaire domestique.

Ces frigos collectifs sont à destination de tous les publics. Une expérimentation peut être réfléchiée à l'échelle d'un quartier.

Une implication des habitants dans la mise en œuvre de cette action est indispensable pour favoriser l'appropriation et éviter les dégradations.

## Freins / Points de vigilance :

- Contraintes sanitaires
- Enjeu de confiance entre usagers/habitants sur la qualité des produits déposés
- Risque de dégradations

## Porteurs du projet :

- Commune
- Maison de quartier
- Recyclerie
- Associations de l'aide alimentaire

## Partenaires :

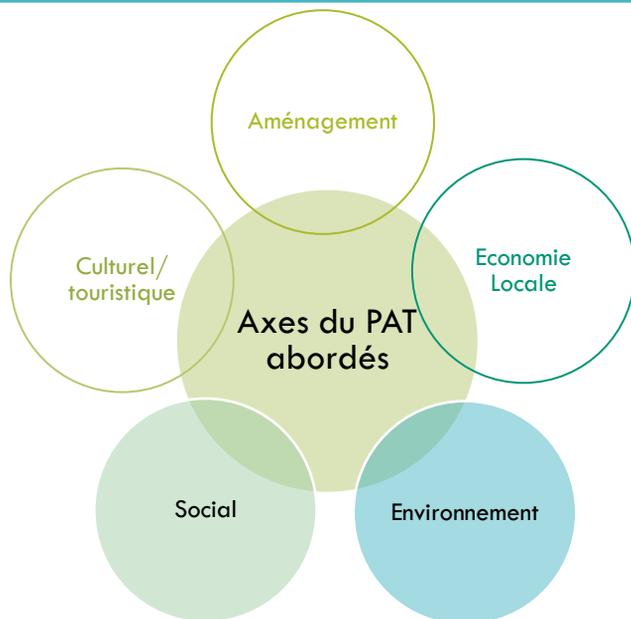
- Habitants
- Etudiants

## Exemple sur un autre territoire :

*Partage Ton Frigo – Association de Nancy*

L'association « Partage ton frigo » propose un kit pour ouvrir les frigo collectifs. Dans ce kit, on peut retrouver toutes les explications pour la bonne gestion de ce frigo :

- Sensibilisation des consommateurs : Quand utiliser le frigo collectif ? Avant les départs en week-end ou en vacances, après un buffet organisé entre collègues ...
- Comment utiliser le frigo ? Les consommateurs apportent leurs produits, remplissent l'étiquette (Nom/prénom et date de partage) et les déposent dans le frigo (partage de responsabilité de la consommation du produit)
- Comment entretenir le frigo collectif ? Des règles sont à mettre en place : distribuer un guide d'entretien, mettre à disposition le matériel nécessaire, etc.



## Temporalité :

Court terme (2020-2021)

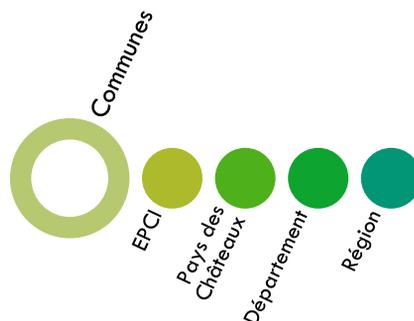
## Quelques chiffres :

Un frigo collectif coûte entre 70€ et 1150€

## Financements possibles :

LEADER, CRST

## Echelle d'action :



# C16 - METTRE EN PLACE UNE CONSIGNE DE BOUTEILLES EN VERRE

## Description de l'action :

Avant de financer le matériel nécessaire à la réutilisation des bouteilles en verre, il est essentiel de réaliser une étude pour identifier :

- Les intermédiaires de collecte de bouteilles : GMS, coopératives agricoles, restaurants, ...
- Les structures souhaitant mettre en place la consigne
- Le type de consigne à mettre en place, le lavage, le stockage, la livraison et la récupération : trouver le projet qui répond le mieux aux besoins du territoire

## Freins / Points de vigilance :

- Homogénéité des contenants (notamment chez les vigneron et les brasseurs)

## Porteurs du projet :

- Collectivités territoriales

## Partenaires :

- Viticulteurs / brasseurs
- Transformateurs
- Restaurateurs
- Grandes surfaces

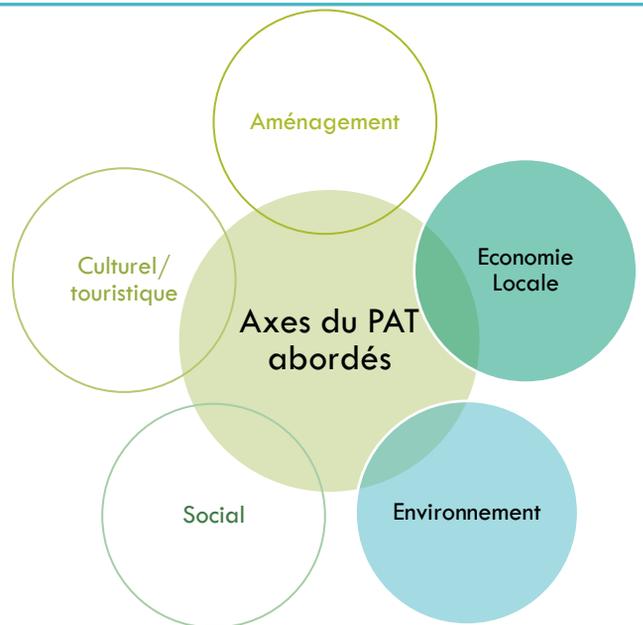
## Exemple sur un autre territoire :

« Ma bouteille s'appelle revient » – Drôme

Le projet a débuté en 2019 par une expérimentation de 1 an. 25 producteurs et 12 magasins ont accepté de tester les différents schémas possibles.

L'entreprise propose aux consommateurs de rapporter les bouteilles au point de vente partenaire après usage. La bouteille est lavée puis est revendue au producteur. Les produits concernés sont des produits locaux comme la bière artisanale, des jus de fruits et du vin.

Une étude au préalable a mis en évidence la rentabilité de l'opération : l'activité de *Ma bouteille s'appelle revient* serait rentable en atteignant 10% de son potentiel. De plus, 7 à 10 emplois pourraient être créés dont une partie pour des personnes en insertion.



## Temporalité :

Moyen terme (2022-2025)

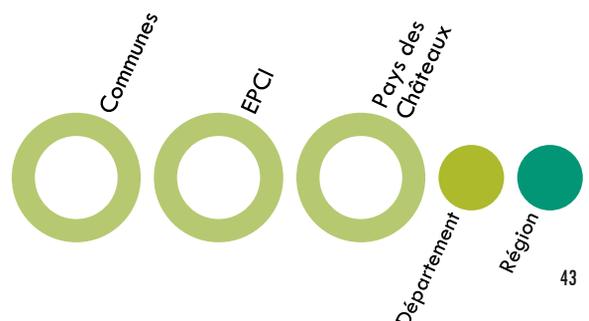
## Quelques chiffres :

Le verre représente 49,6% du tonnage des emballages ménagers (étude Bio Intelligence Service)

## Financements possibles :

ADEME, CRST, LEADER, Mécénat

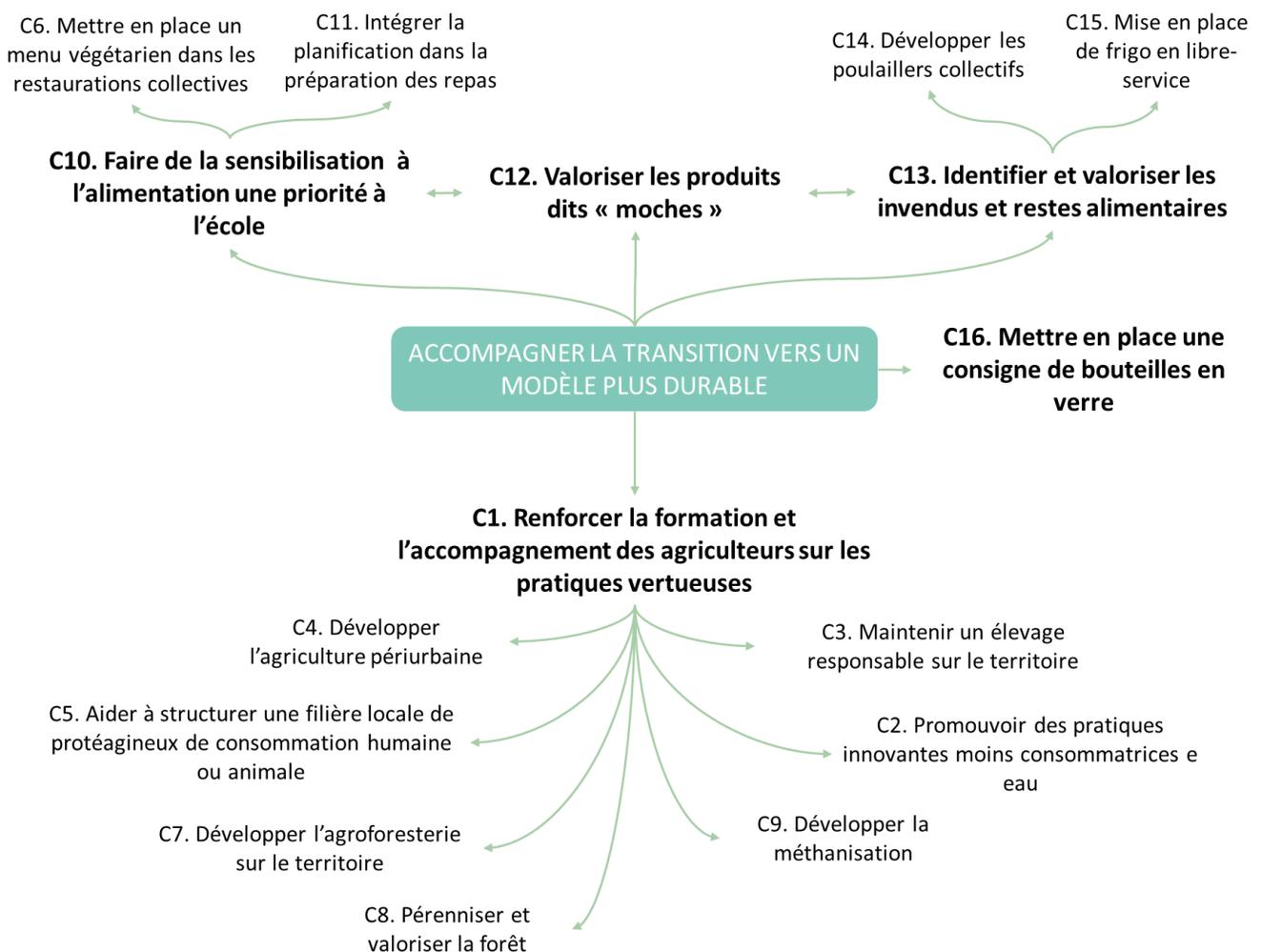
## Echelle d'action :



# POUR RÉSUMER ...

Cet axe propose douze actions afin d'accompagner la transition alimentaire vers un modèle plus durable. Cela passe par de la sensibilisation et de la formation sur les changements de pratiques en matière de production agricole mais également par la diminution du gaspillage alimentaire.

Certaines de ces actions ont un caractère plus prioritaire que d'autres. Les cinq actions mises en évidence ci-dessous entraînent la réussite des suivantes.



# D - SENSIBILISER ET RENDRE ACCESSIBLE UNE ALIMENTATION Saine ET LOCALE AUPRÈS DE TOUS LES PUBLICS

## **Eduquer au goût la population en la sensibilisant aux produits locaux**

Action n°1 : Organiser des événements pour sensibiliser aux produits locaux tous les consommateurs

*Action n°1.1 : Défi Famille à Alimentation Positive*

*Action n°1.2 : Des recettes à transmettre*

Action n°2 : Former aux produits locaux les restaurateurs en restauration collective publique

Action n°3 : Créer un réseau de jardins partagés

## **Faciliter l'approvisionnement en produits locaux**

Action n°4 : Mener une enquête auprès des habitants pour mieux connaître leurs besoins

Action n°5 : Implanter des distributeurs automatiques de produits locaux

Action n°6 : Accompagner des initiatives innovantes en matière d'approvisionnement

Action n°7 : Conseiller et accompagner les collectivités pour favoriser les circuits courts dans les marchés publics

## **Appuyer la structuration d'une filière de don alimentaire**

Action n°8 : Approvisionner en produits frais et locaux l'aide alimentaire

Action n°9 : Mettre en place des ateliers cuisine à partir de produits locaux et/ou d'invendus

Action n°10 : Développer le glanage

Le Projet Alimentaire Territorial porté par le Pays des Châteaux s'insère dans plusieurs politiques territoriales.

- Le Contrat Local de Santé (CLS) : Il en existe deux sur le territoire du Pays, un sur la Ville de Blois et un en création sur la Communauté de Communes du Grand Chambord. Ces CLS abordent la notion d'alimentation de qualité, d'équilibre alimentaire, etc. Des parallèles sont donc possibles entre le PAT et cette politique territoriale.
- Le Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET) : Il existe 2 PCAET sur le Pays : Grand Chambord/Beauce Val de Loire et Blois/Agglopolys. Ces plans, à l'origine, plus tournés vers l'environnement, s'intéressent également à l'alimentation locale. On retrouve notamment dans leurs actions la création de jardins partagés ou la mise en place du Défi Famille à Alimentation Positive.

# D1 - ORGANISER DES ÉVÉNEMENTS POUR SENSIBILISER AUX PRODUITS LOCAUX TOUS LES CONSOMMATEURS

## Description de l'action :

Ouverts à tous les publics (enfants et adultes, publics défavorisés, porteurs d'handicap, etc.), ces événements ont pour objectif de sensibiliser les consommateurs aux produits locaux et de saisons.

Plusieurs événements sont envisageables : Visite d'une ferme, ateliers « du produit à la transformation », « Petit déjeuner à la ferme », élaboration de repas 100% local dans les restaurants scolaires ou dans les hôpitaux à destination des membres du personnel, etc.

## Freins / Points de vigilance :

- Intégrer les événements dans les projets d'établissement scolaire
- Formation du personnel de cuisine et des producteurs
- Communication élargie pour toucher TOUS les consommateurs

## Porteurs du projet :

- Collectivités territoriales

## Partenaires :

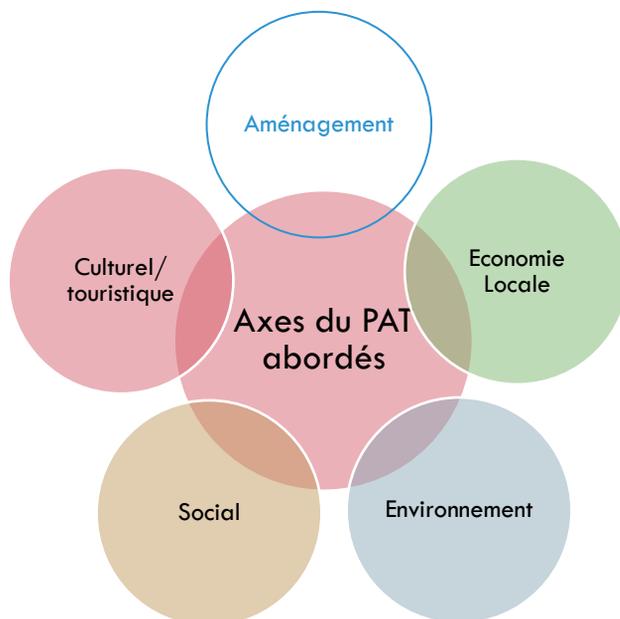
- Etablissements scolaires, sanitaires et médico-sociaux (CH Blois, Polyclinique, ...)
- Lycée hôtelier, lycée agricole,
- FRAPS
- Cuisine en Loir-et-Cher
- Bienvenue à la ferme
- SDA (Société Départementale d'Agriculture)

## Exemple sur le territoire :

Comice Agricole de 2018 – Candé-sur-Beuvron

En 2018, Agglopolys a organisé avec la SDA un Comice Agricole. Toute une journée était consacrée aux scolaires avec la participation des écoles primaires localisées sur l'agglomération. De multiples animations étaient proposées autour des produits locaux : ateliers de préparation de pâtes, sur les ruches, le lait ou la viande, etc. Cette manifestation a permis de sensibiliser les enfants au local en leur proposant des animations adaptées à leur jeune âge.

Durant ce Comice Agricole, des tables rondes étaient proposées, notamment une sur « Manger local en Val de Loire, est-ce vraiment possible ? ».



## Temporalité :

Court terme (2020-2021)

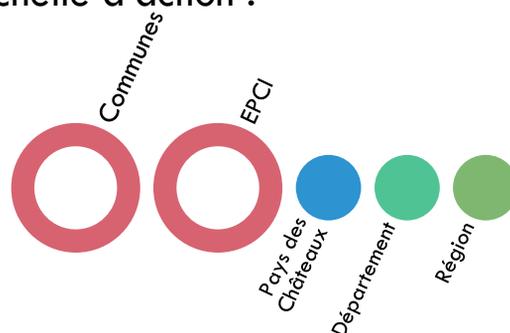
## Quelques chiffres :

Près de 1000 scolaires présents lors du Comice agricole de 2018

## Financements possibles :

LEADER, Conseil Départemental

## Echelle d'action :



# D2 - FORMER AUX PRODUITS LOCAUX LES RESTAURATEURS EN RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE

## Description de l'action :

Le CNFPT propose pour les collectivités des formations notamment à destination des restaurateurs :

- L'intégration des produits locaux en restauration collective,
- L'utilisation des légumineuses,
- La lutte contre le gaspillage alimentaire,
- L'éducation au goût,
- Les produits de qualité, etc.

## Freins / Points de vigilance :

- Travailler en amont sur la sensibilisation des services et des élus, dégager du temps pour les cuisiniers
- Mettre en place des partenariats entre les producteurs et les restaurateurs.

## Porteurs du projet :

- Collectivités territoriales

## Partenaires :

- CNFPT
- Ecoles, collèges, lycées
- Maisons de retraite,
- Producteurs,
- Pays des Châteaux

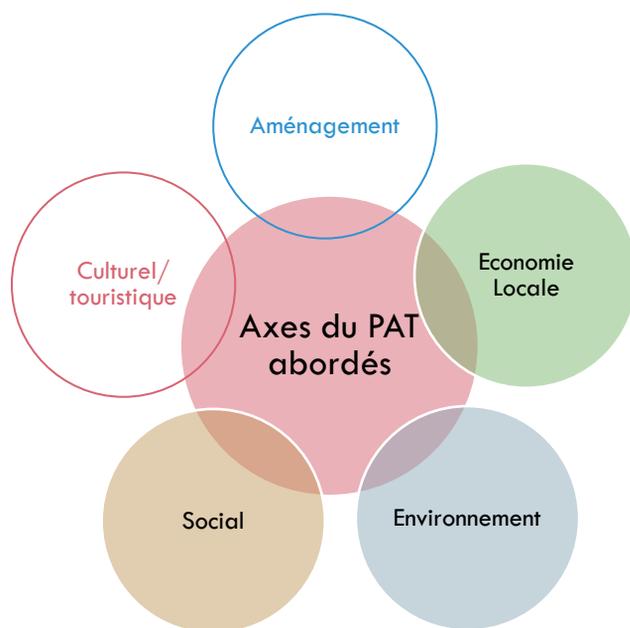
## Exemple sur un autre territoire :

### Le projet Clémantine

Le projet Clémantine (Clés d'une Meilleure Alimentation à la cantine), financé par l'Institut Danone, est un programme de formation gratuit à destination du personnel de restaurant scolaire. L'objectif de ce programme est de sensibiliser et former les personnes intervenant auprès des enfants pendant le repas afin d'améliorer leurs pratiques. La formation est organisée autour de 4 modules :

- La restauration scolaire (repas, hygiène, contraintes budgétaires, ...),
- L'alimentation des enfants,
- Le goût des enfants,
- Et le cadre et les encadrants (lieu d'éducation, posture, ...).

Ce projet a été testé dans 4 villes : Carrière-sur-Seine, Chemillé-en-Anjou, le Kremlin-Bicêtre et Meudon.



## Temporalité :

Court terme (2020-2021)

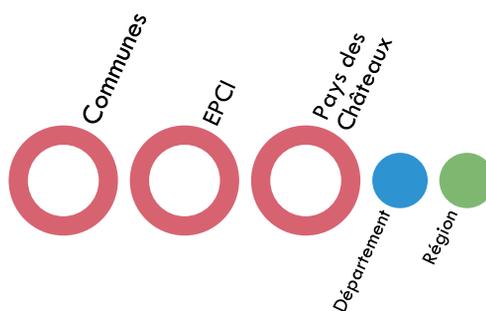
## Quelques chiffres :

La Loi EgAlim impose d'ici 2021 : 50% de produits de qualité dont 20% en bio ainsi que de proposer un repas végétarien au moins une fois par semaine.

## Financements possibles :

Formations présents sur le catalogue CNFPT

## Echelle d'action :



# D3 - CRÉER UN RÉSEAU DE JARDINS PARTAGÉS

## Description de l'action :

Les jardins partagés permettent l'accès à des produits locaux sans augmenter (voire en diminuant) la part du budget « alimentaire ». De plus en plus de jardins émergent sur les communes du Pays des Châteaux : Blois, Mont-près-Chambord, Landes-le-Gaulois, etc. Créer un réseau de jardins partagés permettrait d'échanger sur les différentes pratiques entre jardiniers, d'échanger des plants (troc par exemple ou don) et d'améliorer la communication autour de cette pratique.

## Freins / Points de vigilance :

- Trouver un animateur pour le réseau (bénévole, collectivité, création d'un emploi, prestataire)
- Nécessité d'une animation dans les communes

## Porteurs du projet :

- Collectivités territoriales (dont EPCI par le PCAET)
- Associations de jardins ouvriers / partagés

## Partenaires :

- Citoyens
- Collectif des Métairies
- VAL-ECO / SIEOM
- EHPAD
- Ecoles primaires
- ARS
- SAFER
- CAUE

## Exemple sur un autre territoire :

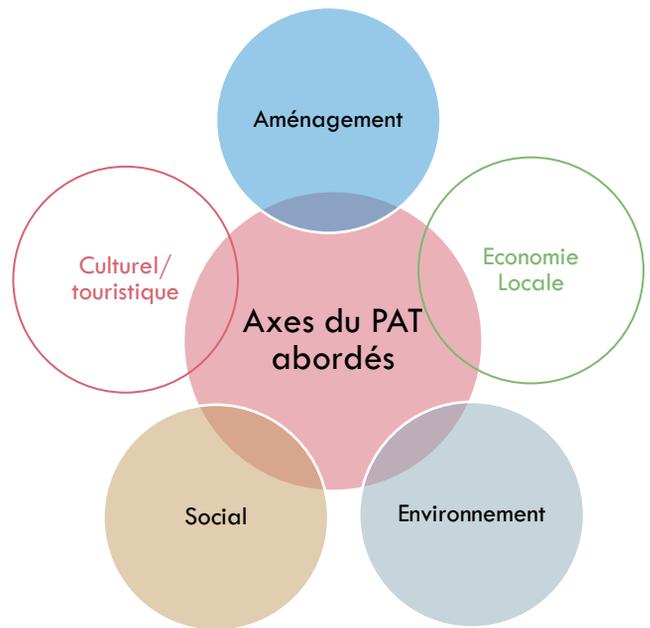
### Réseau de jardins – PAT Grand-Clermont

Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial du Grand Clermont et du Livradois-Forez, un réseau de jardiniers s'est monté à Billom, porté par la Régie de Territoire *Les deux rives*.

La régie ainsi que des chercheurs ont réalisé plusieurs ateliers de travail afin de faire dialoguer les acteurs privés, associatifs ou publics et proposer des pistes d'actions pour développer le réseau. Ce dernier a pour objectif d'être un lieu de partage des pratiques et techniques et un lien avec les autres acteurs de l'alimentation.

Dans ce réseau, le jardin est perçu comme :

- Lieu de production, d'identité, de convivialité
- Porte d'entrée pour sensibiliser à l'alimentation.



## Temporalité :

Moyen terme (2022-2025)

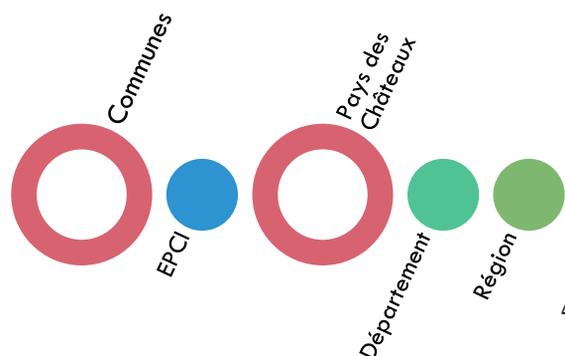
## Quelques chiffres :

Après un recensement non exhaustif, 16 jardins partagés ont été identifiés sur le Pays des Châteaux

## Financements possibles :

PNA, PNNS, LEADER, CRST

## Echelle d'action :



# D4 - MENER UNE ENQUÊTE AUPRÈS DES HABITANTS POUR MIEUX CONNAÎTRE LEURS BESOINS

## Description de l'action :

Le ressenti des consommateurs sur l'accessibilité des produits locaux est une notion peu ou pas connue. En partenariat avec les Pays de Loir-et-Cher (Pays des Châteaux, Vendômois, du Romorantinais et de Grande Sologne), l'Observatoire de l'Economie et des Territoires propose de réaliser une enquête auprès des consommateurs pour mieux connaître leurs attentes en matière de produits locaux et leurs connaissances sur les sites de vente (utilisation des réseaux sociaux).

## Freins / Points de vigilance :

- Représentativité de l'échantillon de l'enquête
- Pilotage d'un projet de coopération entre les territoires du Loir-et-Cher

## Porteur du projet :

- Observatoire de l'Economie et des Territoires

## Partenaires :

- Pays
- Communes / EPCI (Diffusion de l'enquête)
- Association Française des Diététiciens Nutritionnistes

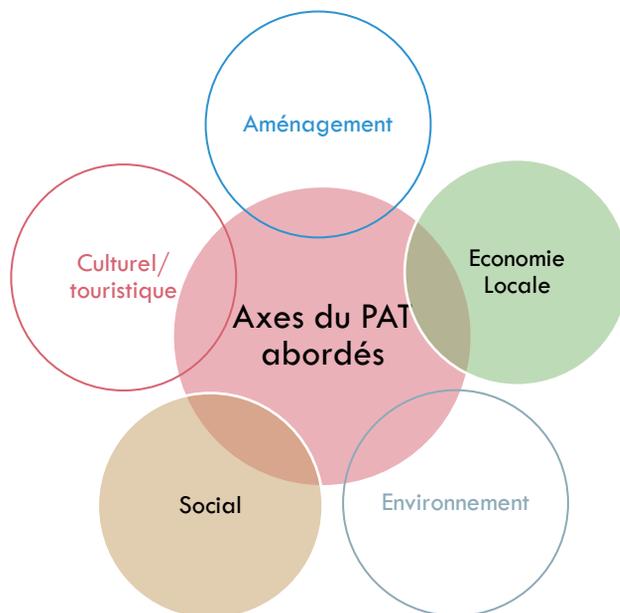
## Exemple sur un autre territoire :

### Enquête consommateurs – Loiret

En 2019, le Département du Loiret et la Chambre d'Agriculture ont mené une enquête auprès des Loirétains. Cette enquête, diffusée sur internet pendant 4 mois, donnait la parole aux citoyens afin de mieux comprendre les habitudes et les pratiques alimentaires. Cette consultation comprenait une vingtaine de questions réparties autour de 3 thèmes :

- *L'alimentation et vous (notion de produit local, bio, que signifie pour vous « bien manger », ...)*
- *Vos pratiques d'achats (lieu, motivations, critères retenus, ...)*
- *Les perspectives de votre alimentation*

Elle s'inscrit dans le cadre d'un Projet Alimentaire Territorial – « Mangeons Loiret ». Les résultats de cette enquête permettront d'orienter les futures actions.



## Temporalité :

Court terme (2020-2021)

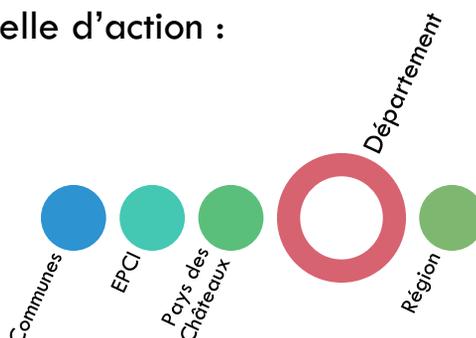
## Quelques chiffres :

En moins d'un mois, plus de 1000 Loirétains ont répondu à l'enquête

## Financements possibles :

PNA, LEADER, CRST

## Echelle d'action :



# D5 - IMPLANTER DES DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE PRODUITS LOCAUX

## Description de l'action :

Dans un premier temps, l'action passe par l'identification des lieux où la demande de produits locaux est la plus importante et l'absence de commerce est problématique. Ensuite un travail avec les communes et maisons de quartier est essentiel pour développer ces distributeurs et sensibiliser les consommateurs.

Une fois ce travail réalisé, il y a un travail de recensement des agriculteurs intéressés pour vendre leurs produits dans des distributeurs automatiques. L'achat des casiers peut se réaliser par la mairie ou par un groupement de producteurs sous forme de SAS ou SCIC.

Les distributeurs devront être ouverts 7 jours sur 7 pour faciliter l'accès à tous.

Il est également possible d'utiliser l'existant : intégrer des produits locaux dans les distributeurs alimentaires.

## Freins / Points de vigilance :

- Problèmes de vandalisme (mode d'achat par carte bancaire plus adapté)
- Absence de lien social (pas de lien direct avec le producteur)

## Porteurs du projet :

- Communes
- Maisons de Quartier
- Producteurs

## Partenaires :

- Chambre d'Agriculture / ADDEAR
- Associations de consommateurs

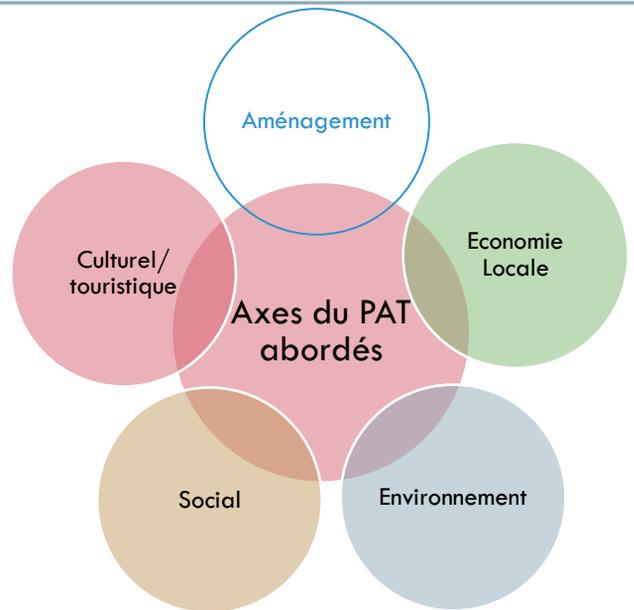
## Exemple sur un autre territoire :

« Casier de campagne » – Paulmy (37)

La commune de Paulmy, située sur la Communauté de Communes de Loches Sud Touraine, a perdu son dernier commerce il y a 6 ans. Pour remédier à ce manque de commerce, la commune a décidé de favoriser l'implantation d'une épicerie multiservice automatisée.

La commune met à disposition gratuitement le local et ce sont des agriculteurs et artisans regroupés dans une SAS « l'Union du Terroir » qui portent le projet.

L'épicerie comprend 94 casiers dont 35 casiers réfrigérés, en libre accès de 6h à 24h, 7 jours sur 7. Il n'existe pas de concurrence à moins de 8km aux alentours.



## Temporalité :

Court terme (2020-2021)

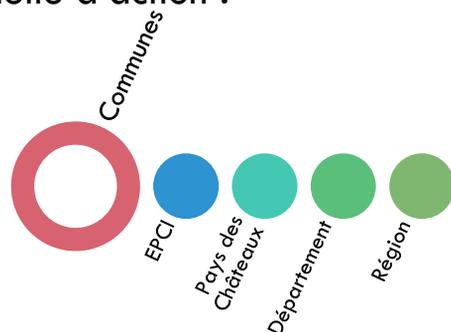
## Quelques chiffres :

Coût du projet à Paulmy : 49 850 € (achat des casiers et décoration du local)

## Financements possibles :

Région (Cap Création), LEADER, CRST

## Echelle d'action :



# D6 - ACCOMPAGNER DES INITIATIVES INNOVANTES EN MATIÈRE D'APPROVISIONNEMENT

## Description de l'action :

De plus en plus les collectivités souhaitent s'approvisionner les circuits courts, tout en maintenant leurs budgets. Si on souhaite rendre cela possible tout en rémunérant justement les producteurs, les modèles actuels ne le permettent pas. Pour atteindre ces objectifs, il est nécessaire de créer de nouveaux projets innovants en matière d'approvisionnement.

Néanmoins, les porteurs de projets prennent des risques lorsqu'ils s'engagent dans ce type d'action. Ils ont besoin des collectivités à la fois pour les aider dans le financement et également dans l'ingénierie.

Exemple d'initiative innovante : Mutualiser un camion frigorifique

## Freins / Points de vigilance :

- Recensement de l'existant
- Problème de compétence partagée sur l'alimentation entre commune, EPCI, Département, Région
- Convaincre les élus

## Porteurs du projet :

- Entrepreneurs

## Partenaires :

- Collectivités

## Exemple sur un autre territoire :

### Cagette et Fourchette – Indre

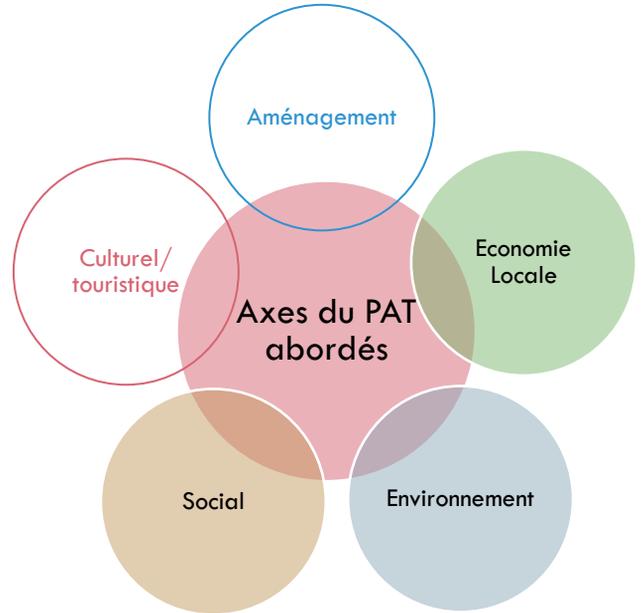
Cagette et Fourchette est une association proposant une solution au problème de logistique dans l'approvisionnement des restaurants scolaires en produits locaux. L'association fait le lien entre les producteurs du territoire et les restaurateurs.

La plateforme regroupe plus de 40 producteurs et une trentaine de restaurateurs, d'associations et de restaurants collectifs.

Le fonctionnement est simple, Cagette et Fourchette possède un site internet où les restaurateurs peuvent commander les produits, l'association gère la livraison (une par semaine).

L'association a débuté en 2017 ses livraisons, et augmente depuis le nombre de restaurateurs et de producteurs.

C'est une initiative innovante, soutenue par plusieurs collectivités de l'Indre (Pays Castelroussin, les Communautés de Communes, les Communes, le PNR et la Région).



## Temporalité :

Moyen terme (2022-2025)

→ Temps nécessaire pour consolider l'initiative

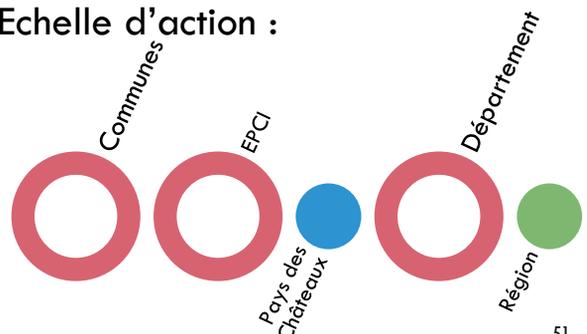
## Quelques chiffres :

En 2017, Cagette et Fourchette a débuté avec un emploi, en 2020, 2 emplois vont être créés

## Financements possibles :

LEADER, PNA, CRST (A vos ID)

## Echelle d'action :



# D7 - CONSEILLER ET ACCOMPAGNER LES COLLECTIVITÉS POUR FAVORISER LES CIRCUITS COURTS DANS LES MARCHÉS PUBLICS

## Description de l'action :

Les collectivités souhaitent de plus en plus s'approvisionner en circuits courts, mais elles sont contraintes par les marchés publics. L'objectif est de former les collectivités pour adapter les marchés publics aux produits locaux. Cette tâche est plus aisée pour des marchés publics d'une moindre ampleur.

L'accompagnement pourrait être double, les producteurs ne possèdent pas toujours les connaissances pour répondre aux marchés publics.

Parallèlement une contractualisation entre les producteurs et les collectivités peut faciliter les marchés publics et permet aux producteurs d'anticiper les productions d'une année sur l'autre pour répondre aux demandes des restaurants scolaires.

## Freins / Points de vigilance :

- Besoin d'ingénierie
- Besoin d'anticipation pour répondre aux commandes
- Aléas dus aux produits locaux (dépend du temps, des saisons, ...)
- Sensibilisation du personnel de restaurants

## Porteurs du projet :

- Collectivités

## Partenaires :

- Chambres consulaires (pour la formation)
- CNFPT (Formation)
- Producteurs (Contractualisation)
- GCS achats

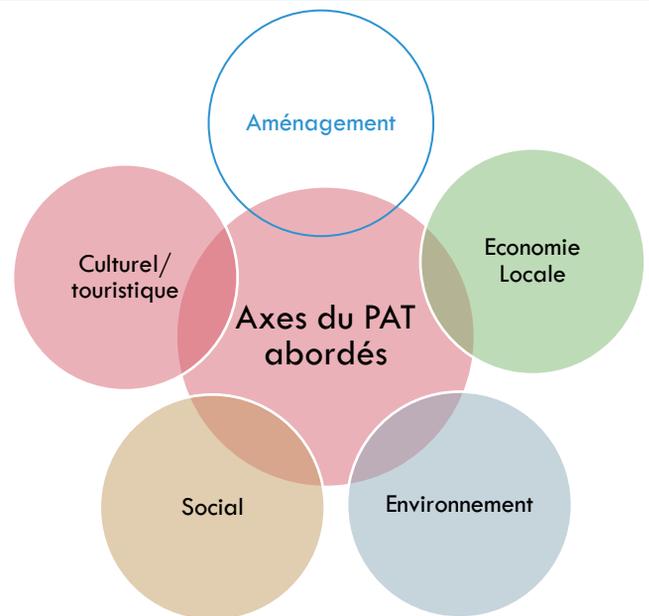
## Outil et exemple :

Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation propose un nouvel outil à destination des restaurations collectives pour accompagner l'approvisionnement local et de qualité : Localim.

Cette boîte à outils est composée de fiches opérationnelles, méthodologiques et par filières. Elle donne aux acheteurs les clefs juridiques et techniques pour développer les achats locaux.

*Exemple : « Ca vient de chez nous ! » Beauce Val de Loire*

La Communauté de Communes Beauce Val de Loire propose de faire découvrir aux élèves les produits locaux. Depuis janvier 2020, un produit du territoire est servi sur une semaine dans chaque restaurant scolaire.



## Temporalité :

Court terme (2020-2021)

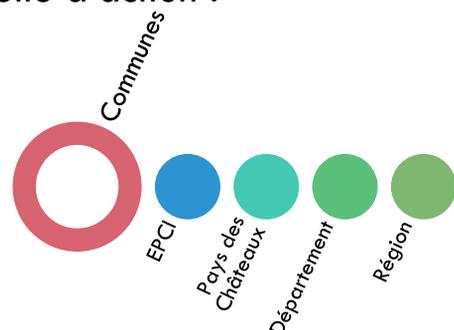
## Quelques chiffres :

D'après une enquête de l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable, en France, 59% des produits bio proposés en restauration sont d'origine locale.

## Financements possibles :

Fonds propres de la commune

## Echelle d'action :



# D8 - APPROVISIONNER EN PRODUITS FRAIS ET LOCAUX L'AIDE ALIMENTAIRE

## Description de l'action :

Les produits frais sont parfois rares dans les paniers donnés aux bénéficiaires. Les produits des grandes surfaces sont souvent abimés. L'objectif de cette action est d'acheter à un producteur une partie de sa production pour la redistribuer aux associations d'aide alimentaire.

## Freins / Point de vigilance :

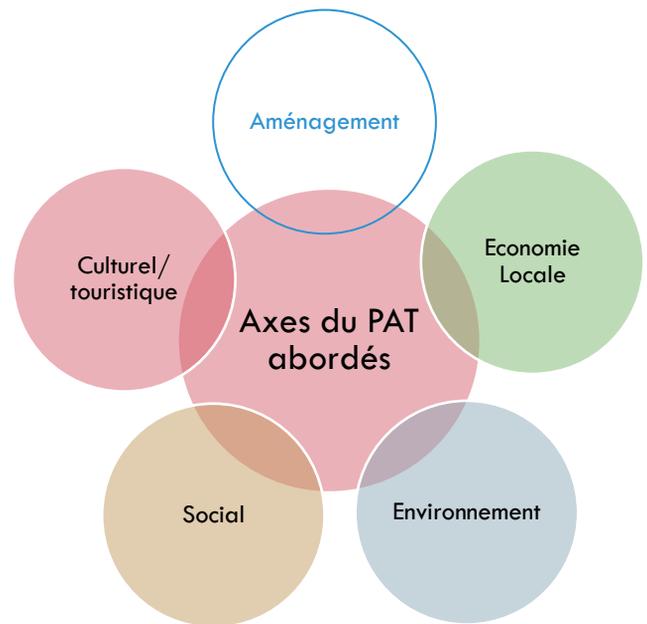
- Prévoir des recettes ou des ateliers cuisines (voir fiche action D9)
- Réaliser un état des lieux de l'existant

## Porteurs du projet :

- Associations d'aide alimentaire
- CCAS/CIAS

## Partenaires :

- Producteurs / Groupement de producteur
- Collectivités



## Exemple sur un autre territoire :

*Alimentation solidaire : un nouveau circuit court d'approvisionnement – CCAS de Loon-Plage*

La ville a créé des liens avec les producteurs locaux afin d'approvisionner la cuisine centrale (notamment pour les foyers de personnes âgées ou à domicile par le CCAS).

Les « paniers solidaires » sont portés par le Réseau Cocagne pour permettre à des familles à très faibles revenus d'accéder à des paniers de légumes bios à un prix solidaire. A Loon-Plage, 10 familles bénéficient de ce dispositif : un panier de légumes à 1€ distribué chaque semaine. Le reste à charge des paniers (environ 9€) est financé par le CCAS, le Réseau Cocagne et la communauté urbaine de Dunkerque. Le CCAS complète cette action par une dimension collective : atelier cuisine hebdomadaire, accompagnement par une conseillère en économie sociale et familiale.

Repérage des familles par le CCAS, leur nombre est limité à 10 familles pour que l'accompagnement soit réalisable.

## Temporalité :

Court terme (2020-2021)

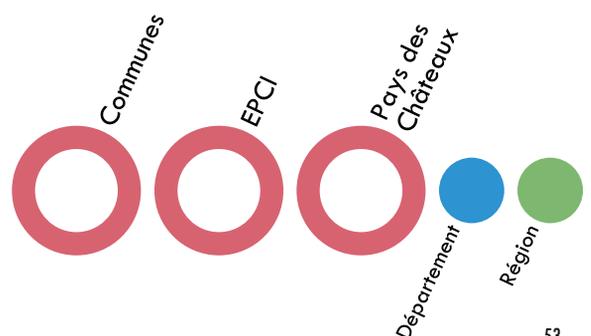
## Quelques chiffres :

En 2017, 754 000 repas ont été distribués par la Banque Alimentaire sur le territoire départemental.

## Financements possibles :

PNA, LEADER, Politique de la Ville/contrat de Ville, FSE, Conseil Départemental

## Echelle d'action :



# D9 - METTRE EN PLACE DES ATELIERS CUISINE À PARTIR DE PRODUITS LOCAUX ET/OU DES INVENDUS

## Description de l'action :

Il est parfois compliqué de cuisiner avec des invendus, notamment pour les personnes ayant perdu l'habitude de préparer leur repas. En s'approvisionnant directement auprès des maraichers ou d'autres producteurs de produits frais, il est essentiel de donner des astuces aux consommateurs pour « manger sainement » et éviter le gaspillage alimentaire. Pour cela, les ateliers cuisine sont la solution. Ce sont des moments conviviaux et intergénérationnels. Ils seront proposés au plus près des habitants (maisons de quartier, centres sociaux, ...) et multipliés dans les communes intéressées.

## Freins / Points de vigilance :

- Former les bénévoles pour les ateliers cuisine
- Communiquer auprès des publics pour qu'ils participent aux ateliers
- Créer des partenariats avec les producteurs (voir la fiche action D8)

## Porteurs du projet :

- Associations caritatives
- CIAS/CCAS

## Partenaires :

- Conseil Départemental
- GMS
- Associations caritatives
- Producteurs
- AMAP
- EPCI (PCAET)

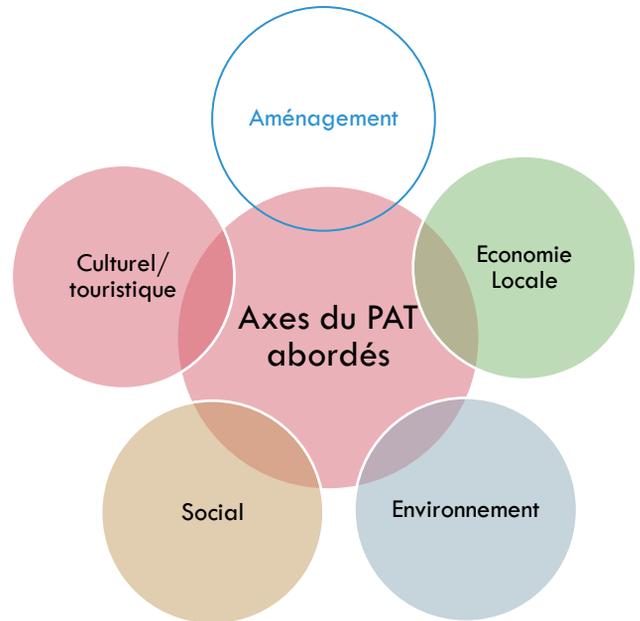
## Exemple sur d'autres territoires :

*Les Ateliers cuisine solidaires – le Secours Populaire Français (Fédération de Paris)*

En 2016, 10 ateliers cuisine, animés par des chefs ou bénévoles, ont été organisés à destination des personnes et familles aidées. Parallèlement le SAMU Social a organisé 20 ateliers pour apprendre aux bénéficiaires à cuisiner en utilisant exclusivement un micro-onde.

L'objectif était de sensibiliser à l'équilibre alimentaire, de répondre aux besoins de toute la famille et de créer un lieu d'échange et de convivialité pour rompre avec l'isolement.

Résultat : 58 bénéficiaires ont participé à ces 8 ateliers cuisine.



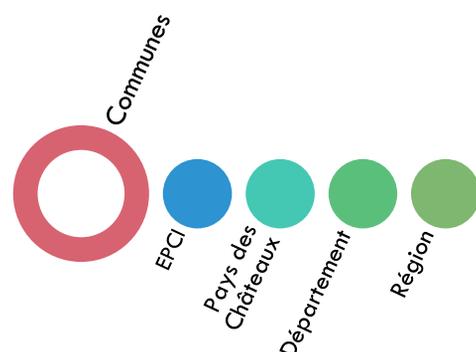
## Temporalité :

Court terme (2020-2021)

## Financements possibles :

PNA, LEADER, Politique de la Ville/contrat de Ville, FSE, Conseil Départemental, ADEME

## Echelle d'action :



# D10 - DÉVELOPPER LE GLANAGE

## Description de l'action :

La glanage est une pratique autorisée mais oubliée peu à peu. Or cela répond à plusieurs objectifs du Projet Alimentaire Territorial, notamment en termes de lutte contre le gaspillage agricole et d'accessibilité sociale à une alimentation locale. Afin que ce dispositif ne soit pas vu comme une contrainte, un premier temps sera consacré à identifier les fermes acceptant le glanage et à construire ensemble les règles de « bonne conduite ».

## Freins / Points de vigilance :

- Abus des consommateurs
- Récalcitrance des agriculteurs à autoriser le glanage sur leurs parcelles
- Travailler avec les associations d'aide alimentaire pour encadrer les participants,
- Sensibiliser la population à cette pratique

## Porteurs du projet :

- Chambre d'Agriculture
- CDPNE

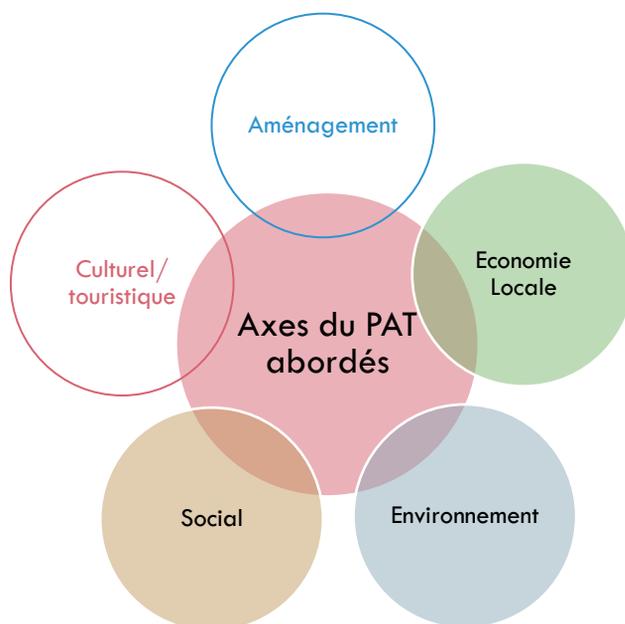
## Partenaires :

- Producteurs
- Associations d'aide alimentaire
- Citoyens

## Exemple sur un autre territoire :

Plusieurs agriculteurs en France ouvrent leurs champs aux citoyens pour glaner. C'est le cas à Spycker dans le Nord, où un agriculteur ouvre ses parcelles chaque année. Ces journées sont organisées avec les Maisons de Quartier de la ville de Grande-Synthe et le CCAS.

Afin d'éviter les conflits, un partenariat est réalisé entre le CCAS et les agriculteurs. La première année, 40 familles ont pu glaner des pommes de terre, l'année suivante c'est près de 70 familles. Cette action est encadrée par le CCAS de Grande Synthe et dure trois jours.



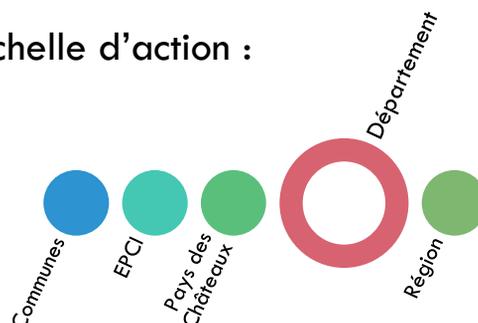
## Temporalité :

Court terme (2020-2021)

## Financements possibles :

ADEME

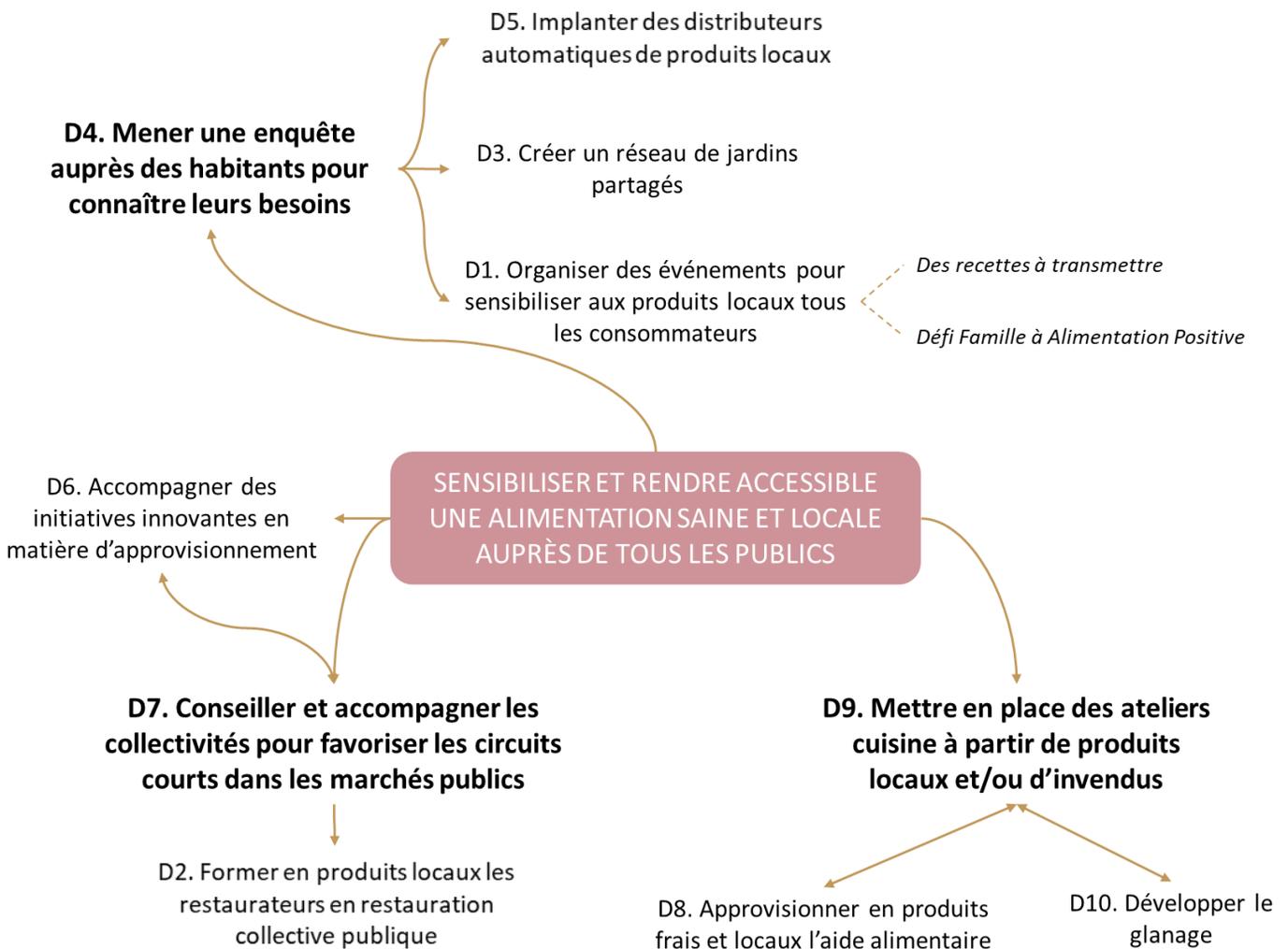
## Echelle d'action :



# POUR RÉSUMER ...

Cet axe propose dix actions ayant pour objectif l'accessibilité à la fois géographique et sociale à une alimentation saine et locale pour tous les publics : les enfants, les actifs et les personnes âgées ou handicapées par la restauration collective ; les personnes bénéficiaires par l'aide alimentaire ; et les citoyens pour toutes les autres actions.

Certaines de ces actions ont un caractère plus prioritaire que d'autres. Les trois actions mises en évidence ci-dessous entraînent la réussite des suivantes.



# E - METTRE EN VALEUR LE TERROIR DU VAL DE LOIRE POUR DEVELOPPER L'IMAGE DU TERRITOIRE

## **Travailler sur une destination « Art de vivre » valorisant les produits locaux**

Action n°1 : Créer des circuits « du goût » avec nos châteaux

Action n°2 : Faire de nos habitants les ambassadeurs de notre terroir

Action n°3 : Mettre en valeur les produits locaux lors des manifestations touristiques

## **Défendre globalement la restauration traditionnelle**

Action n°4 : Créer un lien entre producteurs et métiers de bouche

## **Méthodologie**

Le Pays des Châteaux porte actuellement deux stratégies territoriales : Alimentaire et Touristique. Dans la stratégie touristique, plusieurs axes concernent la valorisation et la promotion des produits locaux auprès de la clientèle touristique.

Le Pays des Châteaux étant un territoire à fort potentiel touristique par ses différents châteaux comme celui de Chambord ou par les paysages produits par la Loire, il est apparu évident de proposer au sein du Projet Alimentaire Territorial un axe autour de la mise en valeur du terroir du Val de Loire.

# E1 - CRÉER DES CIRCUITS « DU GOÛT » AVEC NOS CHÂTEAUX

## Description de l'action :

Les touristes recherchent de plus en plus une expérience lorsqu'ils voyagent, c'est ce que l'on nomme le tourisme expérientiel. L'objectif de cette action est d'associer les sites les plus connus et les producteurs locaux afin de proposer des visites et des dégustations.

La création d'une carte « du goût » comprenant des parcours de visite permettra de faire connaître les multiples productions locales et la diversité des terroirs de la destination Blois-Chambord (Vallée de la Cisse, Val de Loire, Sologne, Beauce, etc.);

## Freins / Points de vigilance :

- Former les producteurs à l'activité touristique (horaires, visite en langue étrangère, accueil, etc.)
- Proposer des formations au goût aux professionnels, en lien avec la nutrition

## Porteurs du projet :

- Office de tourisme Blois-Chambord

## Partenaires :

- Viticulteurs
- Producteurs
- Chambre d'Agriculture
- ADDEAR
- Sites historiques
- Tours opérateurs
- EPCI (PCAET)

## Exemple sur un autre territoire :

*L'Orne a bon goût – Circuit en camping car*

Le Département de l'Orne propose pour les camping-cars un circuit permettant de découvrir les richesses du département : fromage, AOC Calvados, boudin noir, etc.

Il y a 15 étapes réparties sur le territoire. Certaines de ces étapes concernent des randonnées, des visites de fermes, des lieux historiques (église, musée, château, etc.).

Ce parcours mêle à la fois le terroir et les sites importants du territoire.



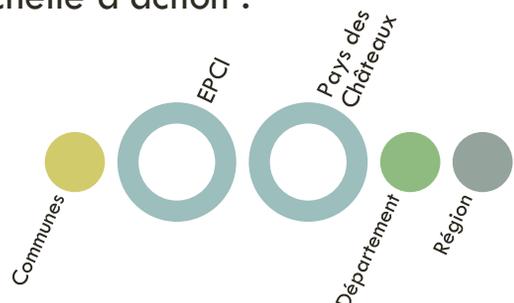
## Temporalité :

Court terme (2020-2021)

## Financements possibles :

LEADER, PNA Régional, FEDER, FEADER, Conseil Départemental, Conseil Régional

## Echelle d'action :



# E2 – FAIRE DE NOS HABITANTS LES AMBASSADEURS DE NOTRE TERROIR

## Description de l'action :

A destination des nouveaux habitants et des personnes âgées, cette action peut également s'ouvrir aux salariés d'entreprises (par exemple, l'hôpital de Blois). L'objectif est de mettre en place des colis de fin d'année ou de bienvenue avec des produits locaux. Ainsi, nos habitants pourront connaître la diversité du terroir local et en devenir des ambassadeurs.

## Freins / Points de vigilance :

- Travailler avec les Mairies pour les colis
- Le coût des produits

## Porteurs du projet :

- Collectivités territoriales (Mairies, intercommunalités, ...)
- CCAS/CIAS
- CH Blois

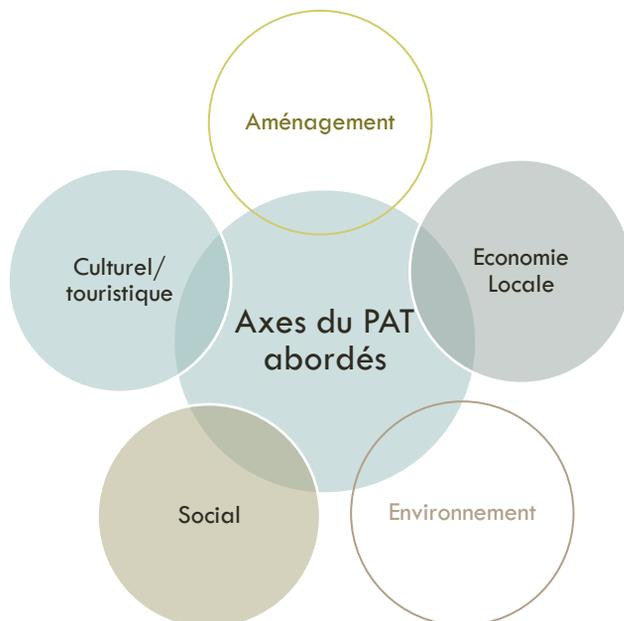
## Partenaires :

- Producteurs
- Chambre d'Agriculture
- ADDEAR
- Transformateurs artisanaux
- Office de tourisme

## Exemple sur un autre territoire :

Offrir des produits locaux aux nouveaux arrivants est une pratique répandue dans plusieurs communes. C'est notamment le cas de la ville de Gourin (Morbihan), qui a accueilli en 2014, 127 nouveaux habitants. La ville a offert à chaque famille un panier composé de produits locaux (cidres, crêpes, miel, ...).

Dans d'autres communes comme au Pays de l'Anjou Bleu, un guide référençant les producteurs locaux est distribué aux touristes et nouveaux habitants par l'Office de Tourisme. Ce livret est créé depuis 2015 et fonctionne de mieux en mieux.



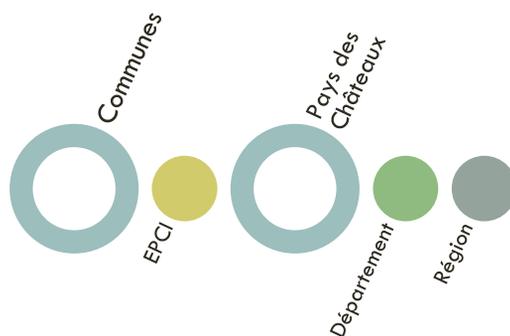
## Temporalité :

Moyen terme (2022-2025)

## Financements possibles :

Primes d'intéressement (CH Blois), Conseil Départemental

## Echelle d'action :



# E3 – METTRE EN VALEUR LES PRODUITS LOCAUX LORS DES MANIFESTATIONS TOURISTIQUES

## Description de l'action :

Chaque événement organisé sur le territoire doit pouvoir proposer prioritairement des produits locaux, lors de buffets ou dégustations. Il est essentiel qu'une communication soit effectuée afin de mettre en valeur ces produits. Il est possible d'utiliser des outils existants comme « En direct de nos fermes » ou « Saveurs 41 ». Afin de faciliter le contact entre les organisateurs d'événements et les producteurs, pourrait être créé un annuaire recensant les produits locaux (entrée par le produit et non par le producteur), disponible à l'office de tourisme.

## Freins / Points de vigilance :

- Adaptabilité de l'offre, anticipation, saisonnalité, coût
- Logistique (livraison, investissements matériels, ...)

## Porteurs du projet :

- Organisateurs d'événements (publics ou privés)
- Office de tourisme Blois-Chambord
- Collectivités territoriales (dont EPCI dans PCAET)

## Partenaires :

- Producteurs
- Transformateurs artisanaux
- Restaurateurs
- Grandes et moyennes surfaces
- Chambre d'agriculture
- ADDEAR
- Bienvenue à la ferme
- C du centre
- Hébergeurs

## Exemple sur un autre territoire :

Le Pays des Châteaux aide financièrement chaque année l'organisation de manifestations touristiques. Ce fonds de soutien comprend plusieurs critères. L'un d'entre eux est la proposition de produits locaux lorsqu'il y a un buffet ou des dégustations.

Par exemple, un marathon est organisé chaque année à Cheverny. Les ravitaillements sont composés principalement de produits locaux (Palais solognot, fraises de Sologne, etc.)



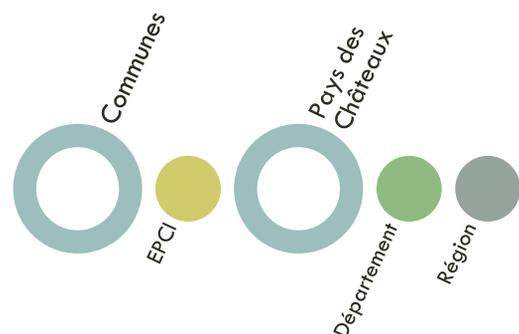
## Temporalité :

Moyen terme (2022-2025)

## Financements possibles :

LEADER, Conseil Départemental, FEDER

## Echelle d'action :



# E4 - CRÉER UN LIEN ENTRE PRODUCTEURS ET MÉTIERS DE BOUCHE

## Description de l'action :

Cette action se découpe en plusieurs sous-actions :

### 1. Mettre en relation les producteurs et les artisans de bouche

Cela passe par l'organisation de visites de chefs de cuisine chez les producteurs et inversement. Il est également possible d'organiser des événements type « Speed dating » ou forum pour créer des liens entre ces professions.

### 2. Intégrer aux menus des restaurants l'origine exacte des produits (Ferme et/ou localisation géographique) et les modes de fabrication à la ferme

Dans les restaurants, des fiches « produits » sont à disposition pour mieux communiquer sur les produits. Il est également possible de travailler sur une charte de qualité s'appuyant sur des labels (transparence sur l'origine du produit).

### 3. Communication de la part des producteurs sur les lieux de vente de leurs produits

Une communication est également possible par les producteurs. Sur les sites comme « En direct de nos fermes » ou « Saveurs 41 », les producteurs auront la possibilité d'indiquer avec quels restaurants ou artisans ils travaillent.

## Temporalité :

Moyen terme (2022-2025)

## Freins / Points de vigilance :

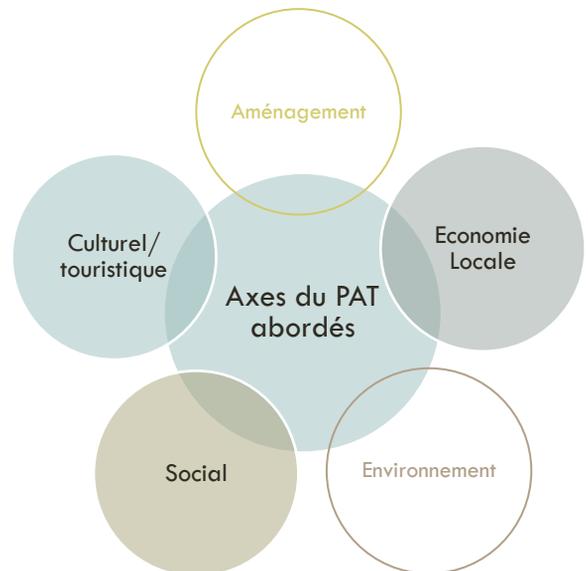
- Mise à jour des fiches produits et des données sur le site internet
- Manque de temps des restaurateurs et artisans pour visiter les fermes et/ou se rendre disponibles aux événements (de préférence à organiser pendant la basse saison)

## Porteurs du projet :

- Collectivités territoriales (Animation du réseau)
- Restaurateurs (dont « Cuisine en Loir-et-Cher »)
- Producteurs
- Chambres consulaires (CCI, CMA, Chambre d'Agriculture)

## Partenaires :

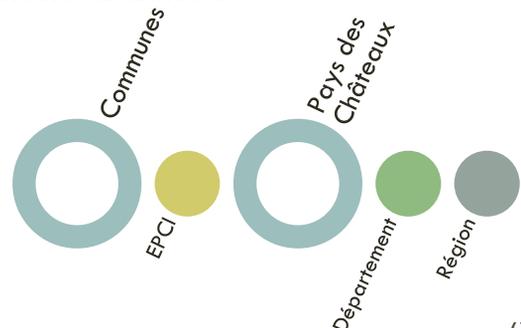
- Lycée hôtelier / Lycée horticole
- Bienvenue à la ferme
- UNAT
- UMIH
- ADDEAR
- Observatoire de l'Economie et des Territoires
- Office de Tourisme Blois-Chambord



## Financements possibles :

LEADER, Conseil Départemental, PNA Régional, FEADER, Conseil Régional

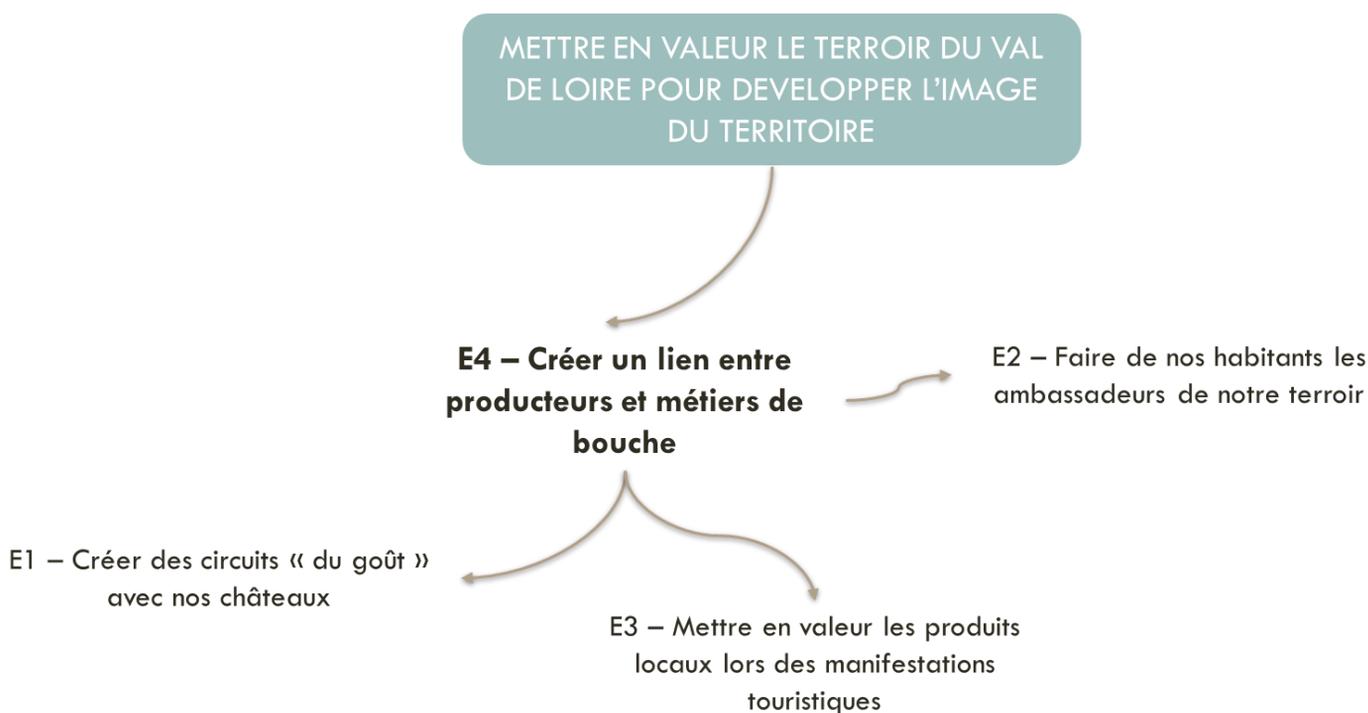
## Echelle d'action :



# POUR RÉSUMER ...

Cet axe propose 4 actions à mettre en place pour mettre en valeur le terroir du Val de Loire et développer l'image du territoire. Il est centré sur les liens entre les producteurs et les métiers de bouche (restaurateurs, artisans, traiteurs, etc.). La création d'une identité et d'une culture commune est également au centre de cet axe : être fier des produits de notre territoire.

Trois de ces actions sont considérées comme prioritaires (voir le graphique ci-dessous).





# ABRÉVIATIONS

**A2RC** : Association d'Agroforesterie de la Région Centre Val de Loire

**ADDEAR** : Association Départementale pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural

**ADEME** : Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

**AMAP** : Association pour le maintien d'une agriculture de proximité

**CA41** : Chambre d'Agriculture du Loir-et-Cher

**CAUE** : Conseil d'Architecture, d'Urbanisme et de l'Environnement

**CIAS** / **CCAS** : Centre Intercommunal/Communal d'Action Social

**CIVE** : Culture Intermédiaire à Valorisation Energétique

**CCI** : Chambre de Commerce et d'Industrie

**CDPNE** : Comité Départemental de la Protection de la Nature et de l'Environnement

**CLA** : Conseil Local de l'Alimentation

**CMA** : Chambre de Métiers et de l'Artisanat

**CNFPT** : Centre National de la Fonction Publique Territoriale

**CRPF** : Centre Régional de la propriété Forestière

**CRST** : Contrat Régional de Solidarité Territoriale

**DDT** : Direction Départementale des Territoires

**EPCI** : Etablissement Public de Coopération Intercommunale

**FEADER** : Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural

**FRAPS** : Fédération Régionale des Acteurs en Promotion de la Santé

**FSE** : Fonds Social Européen

**GDF 41** : Groupement de Développement Forestier

**GMS** : Grande et Moyenne Surface

**HVE** : Haute Valeur Environnementale

**JA** : Jeunes Agriculteurs

**ONF** : Office National des Forêts

**PAT** : Projet Alimentaire Territorial

**PCAET** : Plan Climat Air Energie Territorial

**PLUi** : Plan Local d'Urbanisme intercommunal

**PNA** : Programme National pour l'Alimentation

**PNNS** : Programme National Nutrition Santé

**PNR** : Parc Naturel Régional

**RHD** : Restauration Hors Domicile

**SCoT** : Schéma de Cohérence Territoriale

**SEM** : Société d'Economie Mixte

**SIAB** : Syndicat Intercommunal de l'Agglomération Blésoise

**UMIH** : Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

**UNAT** : Union Nationale des Associations de Tourisme

**VAL-ECO** : Syndicat mixte de collecte et de traitement des déchets blaisois