

# SCHÉMA DIRECTEUR DE LA TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

## Projet alimentaire territorial

2024 - 2030



**Communauté d'Agglomération de Grand Châtelleraut**  
**MAI 2024**



**GRAND  
CHÂTELLERAUT**

COMMUNAUTÉ  
D'AGGLOMÉRATION

**GLOSSAIRE 3**

**INTRODUCTION 4**

**OBJECTIF GÉNÉRAL ET ENJEUX 5**

**ENJEUX N°1 : AGRICULTURE ET ALIMENTATION FACE AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES - CONSTAT 6**

**Enjeux n°1 : Objectifs et Axes 9**

*Objectif n°1 : Produits Phytosanitaires. 10*

*Objectif n°2 : Émissions de Gaz à Effet de Serre. 11*

*Objectif n°3 : Ressources en Eau. 12*

**ENJEUX N°2 : AUTONOMIE ALIMENTAIRE - CONSTAT 13**

**Enjeux n°2 : Objectifs et Axes 15**

*Objectif n°4 : Restauration Collective. 16*

*Objectif n°5 : Distribution Alimentaire. 17*

*Objectif n°6 : Surfaces Agricoles. 18*

**ENJEUX N°3 : ÉDUCATION ET CULTURE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE – CONSTAT. 18**

**Enjeux n°3 : Objectifs et Axes. 20**

*Objectif n°7 : Formations et Métiers. 22*

*Objectif n°8 : Consommateurs. 23*

*Objectif n°9 : Attractivité du Territoire. 26*

**ENJEUX N°4 : GOUVERNANCE ALIMENTAIRE ET AGRICOLE – CONSTAT. 28**

**Enjeux n°4 : Objectif et axes 29**

*Objectif n°10 : Gouvernance. 30*

*Objectif n°11 : Participation. 31*

*Objectif n°12 : Évaluation. 32*

**ENJEUX N°5 : ACCÈS À UNE ALIMENTATION DURABLE POUR TOUS, LA SANTÉ – CONSTAT. 33**

**Enjeux n°5 : Objectif et Axes. 35**

*Objectif n°13 : Accessibilité 36*

## GLOSSAIRE

AA : aide alimentaire

AAP : appel à projet

AB : agriculture biologique

AOP : Appellation d'Origine Protégé – AOC : Appellation d'origine Contrôlée

AFIPAR : association de formation et d'information pour les paysans et les ruraux

AGEC : la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire

AMAP : association de maintien de l'agriculture paysanne

BMO : besoin de main d'œuvre

CADET : le contrat des territoires en mutation économique

CCAS : centre communal d'action sociale

CDFFA : centre départemental de formation d'apprentis agricole

CFPPA : centre de formation professionnelle et de promotion agricole

CIVAM : centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural

CLS : Contra Local de Santé

COFIL : comité de pilotage

COTECH : comité technique

CPIE : centre permanent d'initiatives pour l'environnement

CUMA : coopérative d'utilisation de matériel agricole

EARL : exploitation agricole à responsabilité limitée

EGALIM : loi pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable. »

EPCI : établissement public de coopération intercommunale

EPTB : établissement public territorial de bassin

GAEC : groupement agricole d'exploitation en commun

GES : gaz à effet de serre

GIEC : groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat

GIEC Pays de la Loire : groupe interdisciplinaire d'experts sur le changement climatique

GPTEC : gestion prévisionnelle territoriale des emplois et des compétences

GMS : grandes et moyennes surfaces

IFT : indicateurs de fréquence de traitements phytosanitaires

LEADER : liaison entre action de développement de l'économie Rurale

MAEC : mesures agro-environnementales et climatiques

MFR : maison familiale rurale

MSA : mutualité sociale agricole

NOTRE : loi de nouvelle organisation territoriale de la République

PAT : projet Alimentaire Territorial

PCAET : Plan Climat Air Énergie Territorial

REUT : réutilisation des eaux usagées traitées

SAU : surface agricole utilisée

SCEA : société civile d'exploitation agricole

SIQO : Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine

SNANC : Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat

STG : Spécialité Traditionnelle Garantie

ZRE : zone de répartition des eaux

## INTRODUCTION

Notre système agricole et alimentaire est menacé par les changements climatiques, la perte de biodiversité, l'épuisement des ressources, la dégradation et l'artificialisation des sols. En parallèle, les crises économiques ont plongé davantage d'agriculteurs et d'habitants en difficulté financière. En témoigne, les dernières revendications du monde agricole. Dans ce contexte, les politiques locales sont amenées à accompagner la transition de nos modes de production (agriculture et transformation) et de consommations.

Face à ces enjeux, l'agglomération mène depuis 2018, une démarche de construction de sa politique locale pour une alimentation et une agriculture durable. Cette initiative a été renforcée par la mise en œuvre, depuis 2021, d'un **Projet Alimentaire Territorial (PAT), labellisé Niveau 1** par le ministère de l'Agriculture. Le PAT du Grand Châtelleraut est issu de la Loi d'Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014, et est également menée en accord avec la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et pour une alimentation saine et durable, dite loi EGALIM 1 (2018), loi EGALIM 2 (2021), loi EGALIM 3 (2023) ; la loi portant sur l'anti-gaspillage alimentaire, dite loi AGECE (2020) et la loi portant sur la lutte contre le dérèglement climatique, dite loi Climat et résilience (2021) qui établit la Stratégie National pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat (SNANC).

Produire une alimentation respectueuse de la biodiversité, du climat et accessible à toutes et tous, est l'un des chantiers prioritaires de l'État et des collectivités<sup>1</sup>. Pour relever ce défi, l'agglomération châtelleraudaise se dote d'un **schéma directeur de la transition agricole et alimentaire** construit grâce à la démarche du PAT niveau 1. Elle est le fruit d'une concertation avec les acteurs du territoire entre juin et juillet 2023. Cinq ateliers de concertation ont été menés autour des thématiques qui composent notre système alimentaire et agricole : l'accès à une alimentation saine pour tous, la culture et l'éducation agricole et alimentaire, l'autonomie, le changement climatique et la gouvernance agricole et alimentaire. Ces ateliers ont permis d'identifier les enjeux, les axes et les actions à mener d'ici 2030 pour adapter notre agriculture aux effets des dérèglements climatiques, relocaliser l'alimentation au sein du territoire et garantir une alimentation de qualité pour tous les habitants.

Le présent document de schéma directeur constitue donc une feuille de route stratégique, détaillant 13 objectifs visés et les actions possibles à mettre en œuvre pour les concrétiser. Ces actions sont à développer par l'agglomération et par ses partenaires de façon concertée via une **charte d'engagement** en faveur d'une alimentation et d'une agriculture durables et d'un espace de gouvernance qui se réunira au moins une fois par an. Le rôle de Grand Châtelleraut et des 47 communes qui la composent sera de faciliter l'émergence de projets et d'initiatives locales afin d'atteindre les objectifs proposés, ceci, à travers de leurs compétences obligatoires et facultatives et de la concertation avec les collectivités locales des niveaux supra (Département de la Vienne et Région Nouvelle-Aquitaine) et des EPCI limitrophes.

Ce schéma directeur constitue aussi le document proposé au ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire afin d'obtenir le label **Projet Alimentaire Territorial de niveau 2 (opérationnel) pour une durée de 5 ans**. Un soutien financier du ministère a été annoncé fin 2023 pour les territoires labellisés PAT niveau 2. Ce soutien et d'autres sources de financement pourront être demandées par l'agglomération et par ses partenaires afin de mener à bien les actions ambitieuses qui feront de notre territoire un exemple de transition agricole et alimentaire, ancré dans les valeurs de préservation de l'environnement, de justice sociale et de dynamisme économique local.

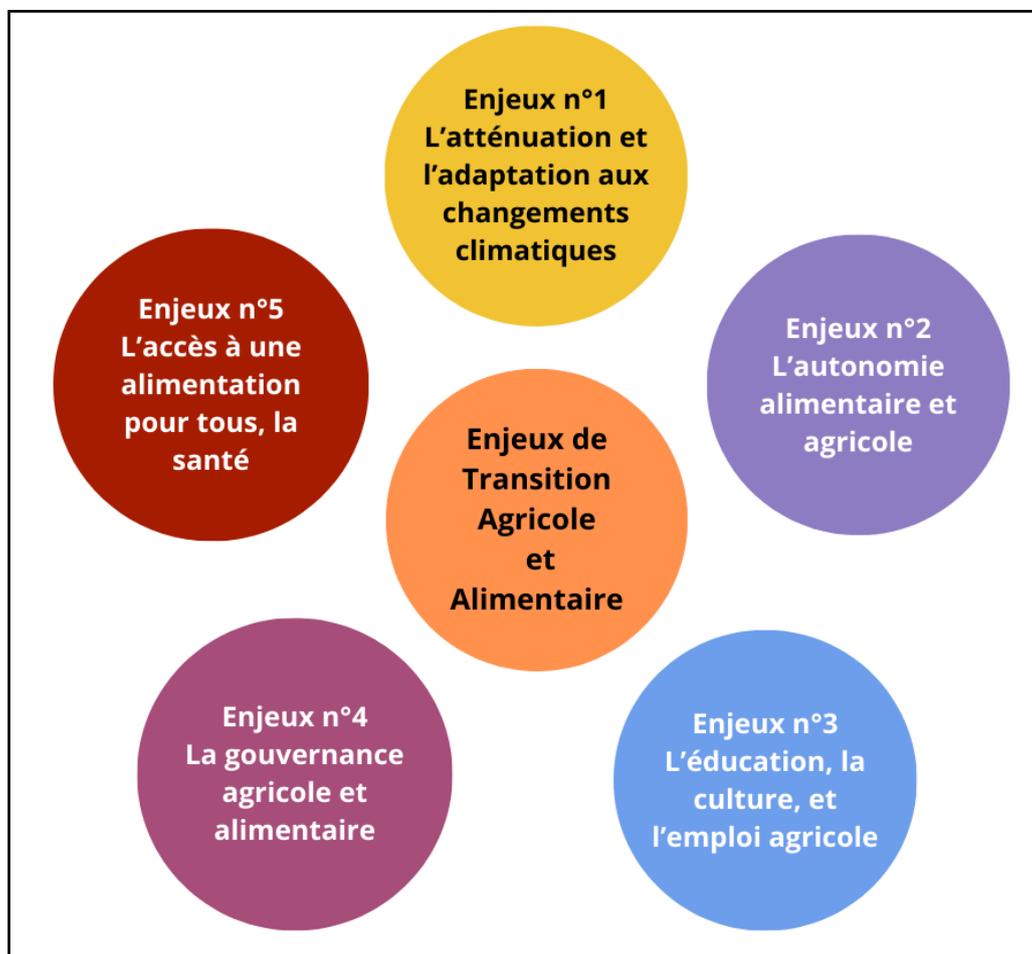
---

<sup>1</sup> Loi Egalim, feuille de route Neoterra Nouvelle-Aquitaine, Plan national de l'alimentation, objectifs SCOT Seuil du Poitou, Projet de territoire de Grand Châtelleraut

## OBJECTIF GÉNÉRAL ET ENJEUX

**OBJECTIF GÉNÉRAL :** Faire évoluer le système agricole et alimentaire local de Grand Châtellerault à 2030, pour en renforcer la résilience, l'autonomie et la durabilité et garantir, ainsi, une alimentation et une agriculture saine et de qualité sur le territoire, à travers la mise en cohérence des actions, le soutien de nouvelles initiatives et le dialogue permanent avec l'ensemble d'acteurs.

### ENJEUX :



## BUDGET ESTIMÉ 2024-2030

Le budget général alloué par l'agglomération pour le développement de l'ensemble des objectifs est de **1 120 000 euros minimum, soit 160 000 par an**. Une partie de ce budget correspond à de l'autofinancement et une autre à des subventions attendues. Deux postes à temps plein et un apprenti seront consacrés au développement de ce schéma directeur. Ce budget a été divisé de façon égale entre les 5 enjeux mais leur répartition reste fongible entre chaque enjeu.

Ce budget sera complété par les financements spécifiques des projets et des actions portés par les partenaires signataires de la charte et en collaboration avec l'agglomération.

## ENJEUX N°1 : ATTÉNUATION ET ADAPTATION DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION FACE AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES

### CONSTATS

Les effets des changements climatiques sont déjà visibles en France. Aujourd'hui, la France se réchauffe davantage. Sa température moyenne est 1.7°C supérieure à celle relevée entre 1900 et 1930, alors qu'au niveau mondial le GIEC évalue la hausse de température à 1.2°C<sup>2</sup>. A l'échelle de la Vienne, l'EPTB<sup>34</sup> constate une augmentation de 0,28°C par décennie depuis 1990, soit 1,86°C de plus par rapport à 1961. Au total, le bassin de la Vienne présente une **augmentation de 2°C depuis 1951**. Du réchauffement climatique est attendu, son lot de conséquences affectant l'ensemble des écosystèmes, la biodiversité, la santé, les modes de vie, ainsi que les systèmes agricoles et la production énergétique.

L'élévation des températures dérègle le cycle de l'eau, et par conséquent celle du régime des pluies. Les périodes de sécheresse seront plus fréquentes et longues, tandis que les phénomènes de fortes précipitations seront plus nombreux et rapprochés. Une situation hydrique dégradée qui fait ainsi pression sur l'humidité des sols, le réapprovisionnement des nappes phréatiques et le débit des rivières.

Au 1<sup>er</sup> trimestre 2022, l'humidité des sols était considérée de sec à très sec sur Grand Châtelleraut (Rapport du CADET, 2022). Sur la période 1990-2020, **les débits d'étiage présentent de fortes baisses** sur une très large majorité de stations, **jusqu'à -20 à -25% par décennie** (EPTB Vienne, 2022, p. 15). A cela s'ajoute une augmentation de 21 % d'évapotranspiration et Le GIEC Pays de la Loire estime que le bassin versant de la Loire, dont la Vienne est un des principaux affluents, devrait voir sa ressource en eau réduite entre 25 à 30 % sur la moitié de la superficie de son bassin versant à l'horizon 2070.<sup>5</sup>

Ces changements climatiques ont pour cause principale l'activité humaine. Celle-ci lance dans l'atmosphère des Gaz à effet de serre -GES (CO<sub>2</sub> dioxyde de carbone, CH<sub>4</sub> méthane, N<sub>2</sub>O protoxyde d'azote) qui réchauffent la planète.

Sur Grand Châtelleraut, **l'agriculture est le deuxième secteur**, après le transport, **le plus émetteur de gaz à effet de serre, au total 22,4 % soit 148,61 kt eq CO<sub>2</sub>** émis en 2019. En cause, les déjections animales, la fermentation entérique, le travail des sols, l'utilisation d'engrais azotés, d'urée, l'épandage de boues et de pesticides, les tracteurs, les chaudières utilisées sur les exploitations. Concernant les différents types de gaz, l'agriculture est le premier émetteur (64,8%) de **méthane CH<sub>4</sub> (65,35 kt eq CO<sub>2</sub>)** et de **protoxyde d'azote N<sub>2</sub>O (53,37 kt eq CO<sub>2</sub>)**<sup>6</sup> qui ont un pouvoir réchauffant 28 fois et 300 fois supérieur à celui du CO<sub>2</sub>. Le deuxième poste est occupé par le traitement des déchets (25,2%).

Concernant la pollution de l'air, l'agriculture est le premier secteur émetteur d'ammoniac **NH<sub>3</sub> (93 %)** dans l'air à Grand Châtelleraut. Il émet également **30 % de PM<sub>10</sub>**<sup>7</sup> selon le PCAET. Celles-ci sont des particules fines qui peuvent provoquer des allergies et des maladies respiratoires.

**L'alimentation**, qui n'est pas étudiée en tant que secteur émetteur de GES, est incluse dans le calcul des **émissions énergétiques du secteur résidentielle et tertiaire** (commerces, services), de **l'agro-industrie**, du **transport** et du **traitement des déchets**. Ces secteurs, sont quant à eux très émetteurs de CO<sub>2</sub> lié à la combustion des sources fossiles pour la production d'énergie et de la chaleur, ainsi que par les déchets non triés ou réutilisés.

Selon le schéma départemental de l'eau de la Vienne 2018-2027, **les prélèvements en eau** dans le département sont estimés à **185 millions de m<sup>3</sup> par an**. Le **secteur agricole consomme 50 %** de l'eau (consommation

2 CNRS Le journal, "Le réchauffement climatique en France s'annonce pire que prévu". <https://lejournald.cnrs.fr/articles/le-rechauffement-climatique-en-france-sannonce-pire-que-prevu>. Consulté le 25 mars 2024.

3 EPTB Vienne. Stratégie d'adaptation au changement climatique. Rencontre sur l'eau à Poitiers. 6 octobre 2022.

4 EPTB Vienne. Ressources en eau et changement climatique : solutions d'adaptation, guide à l'attention des communes et intercommunalités. 2024. [https://eptb-vienne.fr/wp-content/uploads/2024/02/Guide-adaptation-chgt-climatique\\_web-150dpi.pdf](https://eptb-vienne.fr/wp-content/uploads/2024/02/Guide-adaptation-chgt-climatique_web-150dpi.pdf)

5 GIEC des Pays de la Loire, 1<sup>er</sup> rapport Juin 2022. [http://www.comite21.org/docs/2022/giec-des-pays-de-la-loire---1er-rapport-\(29-09-2022\).pdf](http://www.comite21.org/docs/2022/giec-des-pays-de-la-loire---1er-rapport-(29-09-2022).pdf), Consulté le 10/04/2024

6 TerriStory Nouvelle Aquitaine, <https://arec-nouvelleaquitaine.terristory.fr/>

nette)<sup>8</sup>. A cela s'ajoute que **80 % du département est classé en ZRE** (zone de répartition des eaux) ce qui signifie un déficit quantitatif chronique. De son côté, l'EPTB calcule à **270 millions m<sup>3</sup> de prélèvements** par an sur l'ensemble du **bassin de la Vienne**, divisé dans les différents usages : l'eau potable (76 millions), l'agriculture (61 millions), et l'industrie (136 millions dont 104 Mm<sup>3</sup> pour le refroidissement de la centrale de Civaux), sans compter la sur-évaporation des plans d'eau (71 millions).

Compte tenu de leur poids dans les émissions et dans la consommation des ressources, ainsi que de leur potentiel de contribution à l'atténuation du changement climatique, l'agriculture et l'alimentation sont appelées à participer à l'amélioration du bilan net des émissions de GES et à la conservation de la ressource en eau, via plusieurs leviers<sup>9</sup> :

- **La réduction des émissions de N2O et de CH4 (et accessoirement de CO2)**

Les techniques agronomiques utilisées, dépendantes des engrais azotés, sont très émettrices de GES. La réduction de leur utilisation ne pourra se faire sans une optimisation de la fertilisation azotée des sols, notamment par l'introduction de la culture de légumineuse afin d'assurer la nutrition azotée des cultures. Concernant le traitement des déchets alimentaires (y compris leurs emballages), le tri à la source et leur valorisation (réutilisation, recyclage, compostage) peuvent repercuter de façon favorable sur la réduction des GES, car moins de déchets à traiter par enfouissement et par incinération.

- **Le stockage de carbone dans les sols et dans la biomasse**

La capacité de stockage du CO2 par les sols (matière organique, roches, sédiments...) et la biomasse (matières organiques issues des êtres vivants, dans la forêt, les cultures, etc.) contribuent à diminuer la concentration de CO2 dans l'air. Aujourd'hui, 7 % de la SAU de Grand Châtelleraut, soit 4850 ha sur 65 312 ha, est cultivée en Agriculture Biologique. Selon une étude récente de Bordeaux Sciences Agro, l'AB est un mode de culture avec une capacité de stockage de carbone 19,2 % plus importante que d'autres cultures. De plus, l'agroforesterie et la haie sont aussi des pratiques agroécologiques captatrices de carbone. Non seulement, ils représentent des puits de carbone efficaces, mais aussi, ils constituent un réservoir de biodiversité et maintiennent la quantité et la qualité des masses d'eau. Sur l'ensemble des 47 communes du territoire de Grand Châtelleraut, d'une superficie de 1133,85 km<sup>2</sup>, 3026 km de haies ont pu être cartographiés, ce qui représente un maillage relativement faible (2,67 km/km<sup>2</sup>)<sup>10</sup>.

- **La production d'énergie (agrocarburants, biogaz, photovoltaïque) réduisant les émissions par substitution à des énergies fossiles.**

Actuellement, 25 sites de production photovoltaïque pour un total de 109 MW de puissance sont raccordés au département de la Vienne. Ainsi que, 5 ha cultivés en Miscanthus en tant que matière de bioénergie. Depuis décembre 2022, l'unité de méthanisation de la société Maréchaux Énergie, située à Ingrandes-sur-Vienne, injecte du bio-méthane dans le réseau local de distribution de gaz. Alimenté par des melons, céréales, pelouses ou encore des boues et graisses, ce sont 2 500 tonnes de CO2 évitées par an.

- **Les mesures agro-environnementales**

7 Agence ATMO. Etudes GES et pollution air pour le PCAET Grand Châtelleraut. 2012.

8 Département de la Vienne. Schéma départemental de l'eau, gestion des milieux aquatiques, objectif 2, action 2.1 maîtriser les prélèvements notamment agricoles. 2017, p. 8.

9 INRA. *Quelle contribution de l'agriculture française à la réduction des émissions de gaz à effet de serre ?*, synthèse du rapport réalisée, Juillet 2013, <https://www.inrae.fr/sites/default/files/pdf/4ce01662146c72f5de3ed9130c30c5dd.pdf>

10 GEREPI. Diagnostic et restauration écologique des chemins ruraux de Grand Châtelleraut.2021

Le secteur agricole est aussi le premier impacté par les dérèglements climatiques, qui les poussent à s'adapter. « Les principaux impacts du changement climatique sur l'agriculture sont l'avancement des calendriers culturaux, le changement du régime des précipitations, de la disponibilité de la ressource en eau et l'augmentation des événements extrêmes menaçant les cultures ».<sup>11</sup> Pour cela, des modes d'agriculture diversifiés peuvent limiter la présence de ravageurs, conserver l'humidité des sols et limiter l'utilisation de produits phytosanitaires tout en renforçant un système agricole auto-protecteur, résilient, autonome et économique.<sup>12</sup> Sur le département de la Vienne, 706 exploitations sont engagées dans des mesures agro-environnementales et climatiques (MAEC). Grâce à ce dispositif, les agriculteurs s'engagent à mettre en place des pratiques bénéfiques à la fois pour la ressource en eau, la biodiversité, les sols et le bien-être animal. À l'échelle de l'agglomération, 10 exploitations prennent part au programme DEPHY PHYTO, visant à réduire des IFT (indicateurs de fréquence de traitements phytosanitaires).

- **La lutte contre le gaspillage alimentaire**

En août 2022, le gisement de déchets putrescibles est de 48 % des ordures ménagères. La part de gaspillage alimentaire dont les aliments non consommés représentent 31 kg/hab. an soit environ 2 460 tonnes/an à l'échelle de Grand Châtelleraut. Réduire ce gaspillage, c'est réduire les GES émis lors de sa production, sa transformation et son transport.

- **La sobriété dans l'utilisation de l'eau et la préservation de sa qualité**

L'État a défini en mars 2023, 53 mesures pour une gestion sobre, résiliente et concertée de la ressource en eau<sup>13</sup>. Ces mesures visent à soutenir des pratiques économes et de préservation de la ressource.

Parmi les mesures de sobriété la **réduction de 10 % de prélèvements pour tous les usages**, apparaît comme première mesure. Cet objectif a aussi été repris par la Région Nouvelle-Aquitaine dans sa stratégie Neoterra. Ainsi, les filières économiques devront établir un plan de sobriété pour l'eau. Aussi, il est mentionné la **valorisation des eaux non conventionnelles** (REUT, eau de pluie, eaux grises...) et **l'amélioration du stockage dans les sols, les nappes et les ouvrages existants** (entretien de retenues et de canaux) et le développement de nouveaux projets dans le respect des équilibres des usages et des écosystèmes et le respect de la réglementation.

Concernant la préservation de la qualité, il est établi la **prévention des pollutions des milieux aquatiques** et, en particulier, la **protection des aires d'alimentation de captage** (agroécologie, agriculture biologique, limitation d'intrants, MAEC, paiement pour services écosystémiques), **le développement de solutions fondées sur la nature dans la gestion du petit et le grand cycle de l'eau** (renaturation, désimpermeabilisation, restauration des zones humides, soutien à la filière génie écologique).

---

11 Ademe PTC. <https://www.territoires-climat.ademe.fr/ressource/442-154>. Consulté le 25 Mars 2024.

12 INRAE. *Avenir: Le Modèle Agroécologique*. <https://www.inrae.fr/dossiers/reduire-pesticides-peu-beaucoup-resolument/avenir-modele-agroecologique>. Consulté le 25 Mars 2024.

13 France Nation Verte. 53 mesures pour l'eau, planification écologique, plan d'action pour une gestion résiliente et concertée de l'eau. 30 mars 2023.

## Enjeux n°1 : Atténuation et adaptation de l'agriculture et de l'alimentation face au changement climatique

### Résumé Constat

En 2019, 22,4 % des émissions de Gaz à effet de serre (GES) totales et 64,8 % de méthane et de protoxyde d'azote étaient issues du secteur agricole à Grand Châtelleraudais. L'alimentation est aussi émettrice de GES via les déchets, le transport et l'utilisation des énergies fossiles dans les foyers et dans l'agro-industrie. L'agriculture consomme 50 % de l'eau (61 millions m<sup>3</sup> / an). Ces secteurs sont porteurs de nombreuses opportunités pour lutter contre le changement climatique : la réduction des émissions de GES, le stockage carbone dans les sols et la biomasse, la production d'énergie, les mesures agro-environnementales, la réduction du gaspillage alimentaire et la sobriété dans l'utilisation de l'eau. La multiplication des aléas et risques climatiques fait peser une menace très forte sur les agriculteurs et sur les consommateurs (épisodes de gel, sécheresses, inondations, augmentation des prix, absence de produits, etc.). Il s'agit de s'adapter pour gagner en résilience, tant sur la production, la transformation et le transport, que sur la consommation.

**OBJECTIF 1** **Inciter les entreprises agricoles à sortir des pesticides de synthèse, de néonicotinoïdes et de tous les produits à mode d'action identique en 2028, pour protéger les habitants, la biodiversité et les pollinisateurs, sur le territoire châtelleraudais.**

Axe 1.1 Accompagner au changement des pratiques agricoles

**OBJECTIF 2** **Accompagner la réduction de GES en agriculture et en alimentation afin d'atteindre la neutralité carbone (équilibre entre réduction et séquestration de GES) en 2050 sur le territoire châtelleraudais.<sup>14</sup>**

Axe 2.1 Évolution des pratiques de culture

Axe 2.2 Optimisation, réutilisation et réduction des résidus agricoles et alimentaires

**OBJECTIF 3** **Inciter, d'ici à 2030, une réduction de 10 % de consommation d'eau pour l'agriculture et l'alimentation, sur le territoire châtelleraudais. Accompagner la réduction des prélèvements avec des objectifs d'augmentation de la ressource en eau dans les rétentions naturelles, afin d'atteindre un équilibre entre la consommation et la production naturelle d'eau.<sup>15</sup>**

Axe 3.1 Vers des cultures plus adaptées au sol et au cycle naturel de l'eau

Axe 3.2 Restaurer les milieux naturels et limiter l'impact sur l'environnement

Axe 3.3 Développer l'utilisation des eaux grises dans l'agriculture.

### Estimation du budget 2024-2030

**32 000 € par an.**

<sup>14</sup> Lors des ateliers de construction du présent document, les acteurs du territoire ont proposé la mesure suivant : « Réduire de 68,4 % les émissions de Gaz à effet de serre (GES) de l'agriculture d'ici à 2050 sur le territoire châtelleraudais »

<sup>15</sup> Lors des ateliers de construction du présent document, les acteurs du territoire ont proposé une réduction de 23 % de prélèvements.

## Enjeux n°1 : Atténuation et adaptation aux changements climatiques

**Objectif n°1 :** Inciter les entreprises agricoles à sortir des pesticides de synthèse, de néonicotinoïdes et de tous les produits à mode d'action identique en 2028 pour protéger les habitants, la biodiversité et les pollinisateurs, sur le territoire châtelleraudais.

### Feuille de Route

#### Période Axe 1.1. Accompagner au changement des pratiques agricoles

- |             |  |
|-------------|--|
| 2024 - 2027 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Maintenir l'élevage des ruminants en plein air permet :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ De maintenir les prairies de manière à privilégier l'herbe dans l'alimentation du bétail. Ces prairies permanentes favorisent la régulation des insectes ravageurs dans les parcelles cultivées.</li> <li>○ Produire localement des intrants issus de l'élevage pour fournir de l'azote aux sols en limitant l'usage des engrais azotés de synthèse.</li> </ul> </li> <li>● <b>Développer et promouvoir l'usage des biocontrôles.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Actions sur les populations d'insectes ravageurs et préventions des maladies : substances naturelles, introduction d'auxiliaires, utilisation de microorganismes, confusion sexuelle, lutte autocide, aménagement des cultures et des paysages (haies, agroforesterie, etc.).</li> </ul> </li> <li>● <b>Développer et promouvoir l'association de cultures.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Notamment, l'association céréales - légumineuses permet d'assurer la nutrition azotée des cultures.</li> </ul> </li> <li>● <b>Développer et valoriser les métiers du vivant.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les pratiques agroécologiques demandent davantage de main-d'œuvre (ex : désherbage mécanique et manuel).</li> </ul> </li> </ul> |
| 2027 - 2028 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Soutenir la recherche en agronomie sur les pratiques agroécologiques</li> </ul>   |

### Mise en œuvre multi-partenariale

#### Actions Agglomération

1. Animation de la plénière et de la commission « Adaptation aux changements climatiques »
2. Soutien financier des projets (AAP Transition Agricole et Alimentaire), suivi des projets.
3. Accompagnement technique et valorisation des initiatives via de supports de communication.
4. Mise en place d'une commission installation-transmission (toutes filières).

#### Actions Partenaires

1. Accompagnement et formation des agriculteurs à la transition agroécologique.
2. Mise en place de zones tests biocontrôle et association de cultures.
3. Soutenir la transmission de l'élevage existant.
4. Mise en place de groupes de travail autour de retours d'expériences.

#### MOYENS

##### Moyens internes

CAGC : budget annuel du Pôle transition agricole et alimentaire, 2 agents, un apprenti.

##### Financements Possibles

ÉTAT, LEADER, Département, Région, Agence de l'eau, Appels à projets

#### INDICATEURS DE RESULTATS

Nbr de réunions en commission  
 Nbr d'élevages maintenus et installés  
 Nbr d'agriculteurs formés ou accompagnés  
 Nbr d'agriculteurs engagés MAEC et EcoPhyto  
 Kg de pesticides de synthèse utilisés / ha  
 Kg de gaspillage alimentaire

#### Axes du PAT Niveau 2

Urbanisme et Aménagement

Économie alimentaire

Culturel et Gastronomie

Nutrition et Santé

Accessibilité sociale

Environnement

## Enjeux n°1 : Atténuation et adaptation aux changements climatiques

**Objectif n°2 :** Accompagner la réduction de GES en agriculture et en alimentation afin d'atteindre la neutralité carbone (équilibre entre réduction et séquestration de GES) en 2050 sur le territoire châtelleraudais.

### Feuille de Route

#### Période Axe 2.1. Évolution des pratiques de culture

- |             |  |
|-------------|--|
| 2024        | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Promouvoir et développer les méthodes de culture stockantes en carbone :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <u>Pratiques de conservation des sols</u> : minimiser le travail du sol, allonger et diversifier les rotations de cultures (sur 4 ans minimum), couverture végétale du sol quasi-permanente (engrais verts), intégrer des légumineuses et des nouvelles cultures.</li> <li>○ <u>Favoriser les entrées de carbone</u> : résidus de culture (pailles, racines)</li> </ul> </li> </ul> |
| 2026 - 2030 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Maîtriser l'équilibre carbone sur les exploitations agricoles (émissions - stockage)</li> </ul>   |
| 2030 -2040  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Gagner en autonomie énergétique : expérimentation de la traction animale, production d'énergie sur la ferme.</li> </ul>   |

#### Période Axe 2.2 Optimisation, réutilisation et réduction des résidus agricoles et alimentaires

- |             |  |
|-------------|--|
| 2024 -2027  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lutter contre le gaspillage alimentaire (réduire les GES et préserver les ressources)</li> <li>● Valoriser les biodéchets non évités en apport de matière organique</li> </ul>  |
| 2027 - 2030 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Développer l'utilisation du compostage pour amender les sols en agriculture</li> <li>● Développer la production énergétique : méthanisation, bois énergie (en veillant un équilibre entre surfaces agricoles alimentaire et surfaces de production d'énergie).</li> </ul> |

### Mise en œuvre multi-partenarial

#### Actions Agglomération

1. Animation de la plénière et de la commission « Adaptation aux changements climatiques »
2. Soutien financier des projets (AAP Transition Agricole et Alimentaire), suivi des projets.
3. Accompagnement technique des actions.
4. Mise en œuvre d'une démarche de compensation carbone locale.

#### Actions Partenaires

1. Accompagnement et formation des agriculteurs à la transition agroécologique, groupes de travail.
2. Réaliser les bilans carbone des exploitations agricoles et mettre en place un plan d'actions.
3. Mise en place de filière de traitement des biodéchets à destination de l'agriculture.

#### MOYENS

##### Moyens internes

CAGC : budget annuel du Pôle transition agricole et alimentaire, 2 agents, un apprenti.

##### Financements Possibles

ÉTAT, LEADER, Département, Région, Agence de l'eau, Appels à projets

#### INDICATEURS DE RÉSULTAT

Nbr de réunions et rencontres  
 Nbr d'exploitations qui ont réalisé un bilan carbone  
 Nbr d'agriculteurs formés / accompagnés  
 Kg/ an déchets alimentaires (particuliers et restauration)  
 Kg / an de biodéchets valorisés

Axes du PAT Niveau 2

Urbanisme et Aménagement

Économie alimentaire

Culturel et Gastronomie

Nutrition et Santé

Accessibilité sociale

Environnement

## Enjeux n°1 : Atténuation et adaptation aux changements climatiques

**Objectif n°3** : Inciter, d'ici à 2030, une réduction de 10 % de consommation d'eau pour l'agriculture et l'alimentation, sur le territoire châtelleraudais. Accompagner la réduction des prélèvements avec des objectifs d'augmentation de la ressource en eau dans les rétentions naturelles, afin d'atteindre un équilibre entre la consommation et la production naturelle d'eau.

### Feuille de Route

#### Période Axe 3.1. Vers des cultures plus adaptées au sol et au cycle naturel de l'eau

- 2024 - 2030
- Promouvoir des pratiques innovantes moins consommatrices en eau : favoriser l'implantation de cultures peu gourmandes en eau (méteil, sorgho...) et adaptées au territoire, cultures intermédiaires pièges à nitrates. Mise en place de système d'irrigation économe (goutte à goutte enterrée, sondes tensio-métriques, rampes d'irrigation, etc).
  - Adapter les exploitations à la préservation de la ressource en eau sans stagnation : aménager le paysage (banquette, réseaux de talus, retenues collinaires) ; améliorer la capacité de rétention des sols : techniques agroécologiques (apports en matières organiques, limitation du travail du sol, diversification des cultures, agroforesterie, haies, agriculture de conservation, etc)

#### Période Axe 3.2 Restaurer les milieux naturels et limiter l'impact sur l'environnement

- 2024 - 2030
- Restaurer une mosaïque d'habitats support de la biodiversité : maintenir et créer des corridors écologiques (préservation et restauration des haies bocagères, bandes enherbées) ; préservation, restauration et création de points d'eau (mares, zones humides) ; impulser les pratique de préservation de ressource en eau via des labels
  - Favoriser la production naturelle de l'eau et son cycle naturel.
  - Intégrer des critères agroécologiques et de circuits-courts dans les opérations d'installation.

#### Période Axe 3.3 Développer l'utilisation des eaux grises dans l'agriculture

- 2025
- Mise en place d'une démarche prospective territoriale
  - Identifier le potentiel de REUT (Réutilisation des Eaux Usagées Traitées) sur le territoire

### Mise en œuvre multi-partenarial

#### Actions Agglomération

1. Animation de la plénière et de la commission « Adaptation aux changements climatiques »
2. Soutien financier des projets (AAP Transition Agricole et Alimentaire), suivi des projets.
3. Accompagnement technique et valorisation des initiatives via de supports de communication.

#### Actions Partenaires

1. Accompagnement et formation des agriculteurs à la transition agroécologique.
2. Mise en place de groupes de travail autour de retours d'expériences.
3. Expérimentations agricoles et alimentaires (lien avec l'enjeu 2 « autonomie alimentaire »).

#### MOYENS

<b>Moyens internes</b>	CAGC : budget annuel du Pôle transition agricole et alimentaire, 2 agents, un apprenti.
<b>Financements Possibles</b>	ÉTAT, LEADER, Département, Région, Agence de l'eau, Banque de territoires

#### Indicateurs de résultat

Nbr d'agriculteurs formés / accompagnés  
 Nbr d'agriculteurs engagés dans une démarche agroécologique  
 Km linéaires de haies restaurées / plantées  
 Nbr de projets en économie de l'eau

Axes du PAT Niveau 2

Urbanisme et Aménagement

Économie alimentaire

Culturel et Gastronomie

Nutrition et Santé

Accessibilité sociale

Environnement

## ENJEUX N°2 : AUTONOMIE ALIMENTAIRE - CONSTAT

L'autonomie alimentaire est la « capacité d'une nation à décider souverainement de ses politiques alimentaires et à satisfaire globalement les besoins alimentaires de la population, en qualité et en quantité »<sup>16</sup>. Bien que les filières des céréales, du sucre, des produits laitiers, des vins et spiritueux restent excédentaires, l'autonomie alimentaire est fragilisée et non acquise à l'échelle territoriale. Au total, la France importe 20 % de sa consommation alimentaire, cette dépendance a doublé en l'espace de 20 ans. À l'échelle des départements, « la quasi-totalité de la production agricole d'un département est exportée », tandis que la « quasi-totalité de sa nourriture est importée »<sup>17</sup>.

L'autonomie alimentaire repose sur un système alimentaire. Il est formé d'un ensemble d'acteur en interaction qui permet d'approvisionner un territoire en nourriture : la production, la transformation, la distribution et la consommation en sont les quatre grands piliers.

Aujourd'hui, les conditions qui ont permis le développement de notre système alimentaire agro-industriel sont fragilisées par l'épuisement des ressources indispensables à notre activité économique et les impacts des dérèglements climatiques. Pour gagner en autonomie alimentaire, il est nécessaire de renforcer la résilience de notre système alimentaire locale. Elle passe par la diversité des productions, des variétés, des pratiques culturelles, des acteurs et de leurs interactions ; la reterritorialisation et la connectivité du système alimentaire ; la redondance et la cohésion des acteurs.<sup>18</sup>

Les professions du monde agricole sont en déclin. La population agricole a massivement reculé en l'espace de quelques décennies, dans un contexte de gain de productivité et d'agrandissement de la taille des exploitations. Entre 2010 et 2020, le nombre de main d'œuvre des exploitations a baissé de 31 % (Agreste – recensements agricoles). En 2019, la moyenne des chefs d'exploitations était de 52,2 ans. Ce chiffre suggère que de nombreux agriculteurs atteindront l'âge de la retraite au cours de la décennie actuelle.

Le nombre d'exploitations a fortement diminué en passant de 2020 exploitations à 488 en trente ans (Panorama agricole de Grand Châtelleraut, 2019). La taille moyenne des exploitations a augmenté en passant de 53ha à 125ha sur la même période (Panorama agricole, 2019). Un agrandissement des surfaces accompagné par une spécialisation des cultures. Sur l'ensemble des surfaces déclarées, près de 70 % sont destinées aux grandes cultures et moins de 1 % sont dévolues au maraîchage (Panorama agricole, 2019).

À cela s'ajoute la problématique du foncier agricole disponible et de l'accès à celui-ci. Entre 1988 et 2017, la surface agricole utilisée à Grand Châtelleraut est passée de 66 585 à 61 103 ha, soit une baisse de 8,2 %. Les surfaces agricoles sont aujourd'hui des espaces menacés par l'artificialisation des sols. Sur l'agglomération du Grand Châtelleraut, 488 ha d'espaces NAF (naturels, agricoles, et forestiers) ont été consommés entre 2011 et 2021, dont 71,6 % pour l'habitat (Observatoire de l'artificialisation, 2022). Toutefois, un ralentissement de la consommation foncière existe entre la période 2009-2016 (64 ha par an) et la période 2017- 2020 (29 ha par an) grâce à l'application de la loi NOTRE (2015), ALUR (2014) et Climat et résilience (2021).

L'autonomie alimentaire ne dépend pas uniquement de la capacité des territoires à produire, mais aussi sur la distribution des produits alimentaires. En l'espace de quelques décennies, les réseaux de commerces de détail implantés dans les bourgs et centres-villes, accessibles à pied, ont été remplacés par une distribution dominée par les grandes et moyennes surfaces en périphérie des zones urbaines. Sur Grand Châtelleraut, 44 % de la population est théoriquement dépendante de la voiture pour ses achats alimentaires (CRATER). Bien que l'on dénombre 120 commerces alimentaires et 172 cafés, hôtels et restaurants (CHR) sur l'agglomération, 21 communes sur 47,

---

16 *Production agricole : comment retrouver l'autonomie alimentaire ?* | *vie-publique.fr*. 24 Dec. 2021, <http://www.vie-publique.fr/en-bref/282972-production-agricole-comment-retrouver-lautonomie-alimentaire>.

17 *Les Greniers d'Abondance*. Infographie résilience alimentaire., <https://resiliencealimentaire.org/infographie-resilience-alimentaire/>. Consulté 26 Mars 2024.

18 *Les Greniers d'Abondance (2020) Vers la résilience alimentaire. Faire face aux menaces globales à l'échelle des territoires*. Deuxième édition, 184 pages.

comportent un tissu commercial limité ou inexistant, soit 14,3 % de la population. Pour palier à l'éloignement des commerces, les communes ne disposant pas de commerce alimentaire bénéficient pour 89 % d'au moins une tournée alimentaire. Cependant, elles se limitent aux légumes, fruits et crèmerie.

Face à ce constat, diverses initiatives sont déjà en places. Sur Grand Châtelleraut, 16 % des exploitations vendent en circuits courts, contre 11 % dans la Vienne et 20 % au niveau national (Chambre d'Agriculture, 2019). L'étude AFIPAR révèle que le potentiel de commercialisation en circuits courts est de 199 millions € par an sur Grand Châtelleraut. Une réelle opportunité de développement pour le territoire. Un des débouchés possible de la production locale se trouve dans la restauration collective. Sur les 129 structures présentes, 90 d'entre elles ont été contactées. Elles représentent 12 964 repas par jour, dont 21 % du coût d'achats sont des produits locaux. Parmi ces structures, on constate que 25 % d'entre elles font face à un manque de matériel. De plus, une grande majorité, soit 60 %, ne dispose pas de logiciel de suivi adéquat pour gérer efficacement les approvisionnements et les données relatives aux produits locaux utilisés. En termes de gestion, 55 % des restaurants collectifs pratiquent une gestion directe, tandis que 44 % ont recours à une gestion concédée.

Entre les agriculteurs et les potentiels débouchés en circuits courts, une problématique revient : la logistique. Elle apparaît comme un facteur explicatif de la difficulté actuelle à toucher plus de consommateurs et à répondre à leurs besoins. Chaque semaine, nous comptabilisons 6 700 livraisons, dont 21 % concernent le petit commerce (Étude dernier km, Logicités) et en majorité dans l'axe sud-nord de l'agglomération. Ces flux de marchandises entraînent une démultiplication des véhicules de livraison avec un faible taux de remplissage occasionné par le manque d'une zone de transfert ou de massification qui optimiserait les flux vers les zones urbaines. Une problématique identifiée par les agriculteurs du collectif « Déclif Paysan » qui ont créé un service de click and collect avec 7 points de retrait sur Grand Châtelleraut. Le projet sera opérationnel en mai 2024.

Cela implique également la structuration de filières territorialisées, notamment à destination de la restauration collective, des commerces et restaurants. Elle concerne, dans un premier temps, les filières fruits et légumes (668 ha), les grandes cultures (48 229 ha à diversifier et à relocaliser en partie) et avicole (volailles et œufs). Puis dans un second temps, l'élevage laitier (-17%), ovin (-10%), bovin (-17%) et porcin (-35 % de truies), le melon impacté par les dérèglements climatique, qui sont des filières actuellement mieux organisées.

Une étude sur l'optimisation logistique des producteurs en circuit court est en cours (CIVAM Poitou Charentes), visant à identifier des solutions efficaces pour améliorer la distribution et la disponibilité des produits locaux sur le marché.

Le contexte actuel met en évidence les enjeux complexes de l'atteinte de l'autonomie alimentaire, notamment en termes de production, de distribution et de consommation. Cependant, elle révèle également un potentiel considérable pour le développement de solutions locales et durables, telles que les circuits courts et les débouchés vers la restauration collective. Pour relever ces défis et saisir ces opportunités, une collaboration étroite entre les acteurs du secteur agricole, des collectivités locales et des consommateurs est essentielle. En investissant dans la diversification des filières, la résilience des systèmes alimentaires locaux et l'optimisation logistique, nous pouvons œuvrer ensemble vers une autonomie alimentaire plus pérenne pour nos territoires.

## Enjeux n°2 : Autonomie alimentaire

### Résumé Constat

L'autonomie alimentaire repose sur un système alimentaire. Il est formé d'un ensemble d'acteurs en interaction qui permet d'approvisionner un territoire en nourriture : la production, la transformation, la distribution et la consommation en sont les quatre grands piliers. Pour gagner en autonomie alimentaire, il est nécessaire de renforcer la résilience de notre système alimentaire local. La résilience passe par la diversité, la reterritorialisation et la connectivité du système alimentaire, la redondance et la cohésion des acteurs.<sup>1</sup>

**La production agricole** : la crise des vocations et le difficile accès au foncier agricole menacé par l'artificialisation des sols. Il y a un réel enjeu pour l'installation et la transmission des fermes qui faute de repreneur partent à l'agrandissement, accompagné par une spécialisation des cultures.

**La restructuration des filières locales** : éloignement des populations des points de distribution, dépendance à la voiture pour les achats alimentaires, développement des circuits courts, notamment vers la restauration collective.

**L'optimisation de la logistique actuellement** : frein au développement des circuits courts.

1 Les Greniers d'Abondance (2020) Vers la résilience alimentaire. Faire face aux menaces globales à l'échelle des territoires. Deuxième édition, 184 pages.

OBJECTIF 4	<b>Encourager les structures de la restauration collective à atteindre 60 % d'approvisionnement de produits de qualité*, de préférence locale (dont au moins 30 % Bio), d'ici à 2030 à Grand Châtelleraut.</b>
Axe 4.1	Accompagner les producteurs et les transformateurs locaux
Axe 4.2	Favoriser la coordination des cantines et leurs liens avec les producteurs locaux
OBJECTIF 5	<b>Favoriser un maillage de distribution alimentaire dans 100 % des communes de l'agglomération dont 20 points d'accès aux produits locaux dans des communes différentes, d'ici à 2030.</b>
Axe 5.1	Optimiser le système de distribution alimentaire locale
OBJECTIF 6	<b>Concourir à l'objectif de 37 % de la surface agricole destinée pour l'alimentation locale et durable, d'ici à 2040 à Grand Châtelleraut, notamment pour les filières Fruits et Légumes (actuellement 670 ha) et légumineuses pour l'alimentation humaine (actuellement 9,76 ha).</b>
Axe 6.1	Augmenter la surface agricole utile (SAU) dédiée à l'alimentation locale.

### Estimation de budget

32 000 € par an

\* Produits SIQO (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine) : Label Rouge, IGP, AOP, AOC, Commerce Équitable, STG, Agriculture Biologique.

## Enjeux n°2 : Autonomie Alimentaire

**Objectif n°4 : Encourager les structures de la restauration collective à atteindre 60 % d’approvisionnement de produits de qualité\*, de préférence locale (dont au moins 30 % Bio), d’ici à 2030 à Grand Châtelleraut.**

### Feuille de Route

#### Période **Axe 4.1. Accompagner les producteurs et les transformateurs locaux**

- |             |  |
|-------------|--|
| 2024<br>-   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Accompagner les producteurs existants vers la vente en circuit court via :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ L’identification des débouchés locaux</li> <li>○ Mise en relations avec les acteurs de l’aval</li> <li>○ Répondre aux cahiers des charges de la restauration collective</li> <li>○ Soutenir les dynamiques collectives entre agriculteurs (groupements d’achats, point de vente collective, outils de mutualisation,etc)</li> </ul> </li> </ul>                                       |
| 2027        | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Soutenir le développement du maraîchage pour un approvisionnement en local             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Mise en place de maraîchage communal sur les ressources foncières des communes volontaires                 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Appel à Candidature - Porteurs de Projet</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>● Développer les infrastructures de transformation             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Création d’une légumerie</li> </ul> </li> </ul> |
| 2027 - 2030 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Accompagner l’installation en collectif comme moyen de pallier la pénibilité du métier d’agriculteur et diversifier les activités à la ferme vers plus de résilience.</li> </ul>  |

#### Période **Axe 4.2 Favoriser la coordination des cantines et leurs liens avec les producteurs locaux**

- |           |  |
|-----------|--|
| 2024<br>- | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Participer au montage d’une plateforme de commande entre les producteurs et la restauration collective avec un service de logistique associé, échelle à définir. (ex: Resalis dans les Deux-Sèvres)</li> <li>● Favoriser l’interconnaissance et les attendus entre les producteurs et les cantines             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Créer un catalogue des producteurs locaux à destinations de la restauration collective</li> <li>○ Créer un cahier des charges à destination des producteurs sur les attentes de la restauration collective</li> </ul> </li> </ul> |
| 2030      | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Accompagner les agriculteurs vers la labellisation pour répondre aux attentes de la loi EGALIM</li> <li>● Mettre en place une structure de coordination pour accompagner les cantines vers les objectifs de la loi EGALIM (favoriser les circuits courts dans les marchés publics)</li> <li>● Accompagner les cantines à améliorer la qualité de leurs approvisionnements en local et en produits de qualité.</li> </ul>  |

### Mise en œuvre multi-partenarial

#### Actions Agglomération

1. Animation de la plénière et de la commission « autonomie alimentaire »
2. Soutien financier des projets (AAP Transition Agricole et Alimentaire et Aide installation).
3. Accompagnement de la restauration collective
4. Valorisation des initiatives via de supports de communication.

#### Actions Partenaires

1. Accompagnement et formation des agriculteurs vers les filières locales.
2. Maraîchage communal

MOYENS		INDICATEURS DE RÉSULTAT
<b>Moyens internes</b>	CAGC : budget annuel du Pôle transition agricole et alimentaire, 2 agents, un apprenti.	Part des producteurs en circuit court Part des approvisionnements de la restauration collective en local
<b>Financements Possibles</b>	ÉTAT, LEADER, Département, Région, Agence de l'eau, Appels à projets	



## Enjeux n°2 : Autonomie Alimentaire

**Objectif n°5 : Favoriser un maillage de distribution alimentaire dans 100 % des communes de l'agglomération dont 20 points d'accès aux produits locaux dans des communes différentes, d'ici à 2030.**

### Feuille de Route

#### Période Axe 5.1. Optimiser le système de distribution alimentaire locale

- Maintenir et développer les réseaux de distributions de proximité et enrayer les déserts alimentaires présents sur le territoire
    - Renforcer le maillage existant et faciliter l'ouverture de nouveaux lieux et moyens de distribution divers (vente en ligne (drive fermiers), magasin de producteurs, AMAP, etc)
      - Accompagner le montage de projet par une étude de faisabilité pour identifier les lieux d'installation pertinents et les moyens d'approvisionnement locaux.
      - Soutien de la collectivité au développement : communication, appel à initiatives "Transition Agricole et Alimentaire".
    - Renforcer l'action sur les zones à tissu commercial inexistant ou limité : implanter des distributeurs automatiques dans les zones à tissu commercial inexistant ou limité ; développer l'ouverture de multi-services ; développer un service d'épicerie itinérante qui complète l'offre existante en fruits, légumes et crèmerie et privilégie les produits locaux (70 % produits locaux, 30 % produits de première nécessité).
    - Accompagner les groupements d'achat des particuliers (ex : AMAP, Les Locavores, La ruche qui dit oui) et communiquer dessus (guide des structures distributrices en local)
  - Construire des parcours logistiques avec des partenaires comme La Poste et les portages de repas de la MSA.
  - Favoriser les solutions d'achat de produits locaux.
  - Favoriser l'installation de lieux ressources (multi-services, tiers lieux nourriciers, etc)
- 2024 - 2027
- 2027
- 2027 - 2030

## Mise en œuvre multi-partenaire

### Actions Agglomération

1. Animation de la plénière et de la commission « autonomie alimentaire »
2. Soutien financier des projets (AAP Transition Agricole et Alimentaire), suivi des projets.
3. Accompagnement de la restauration collective
4. Valorisation des initiatives via de supports de communication.
5. Mise en place de la commission installation-transmission (toutes filières).

### Actions Partenaires

1. Accompagnement des porteurs de projet

### MOYENS

<b>Moyens internes</b>	CAGC : budget annuel du Pôle transition agricole et alimentaire, 2 agents, un apprenti.
<b>Financements Possibles</b>	ÉTAT, LEADER, Département, Région, Agence de l'eau, Appels à projets

### Indicateurs de résultat

Part des communes avec une offre inexistante ou limitée  
Nbr de points de vente / dispositifs créés  
Part d'achat de produits locaux des habitants

Axes du PAT  
Niveau 2

Urbanisme et  
Aménagement

Économie  
alimentaire

Culturel et  
Gastronomie

Nutrition et  
Santé

Accessibilité  
sociale

Environnement

## Enjeux n°2 : Autonomie Alimentaire

### Objectif n°6 :

Concourir à l'objectif de 37 % de la surface agricole destinée pour l'alimentation locale et durable, d'ici à 2040 à Grand Châtelleraudais, notamment pour les filières Fruits et Légumes (actuellement 670 ha) et légumineuses pour l'alimentation humaine (actuellement 9,76 ha).

## Feuille de Route

### Période Axe 6.1. Augmenter la surface agricole utile (SAU) dédiée à l'alimentation locale

#### 2024 - 2027 Installation - Transmission

- Recensement du foncier disponible et des prochains départs en retraite.
- Développer l'accompagnement coordonné entre les acteurs autour de la transmission et de l'installation.
  - Privilégier systématiquement l'installation de nouveaux agriculteurs au lieu de l'agrandissement des exploitations.
  - Faciliter l'accès à l'information sur les dispositifs d'accompagnements et d'aide.
    - Création d'une plaquette installation - transmission dans le Grand Châtelleraudais.
- Consolider les installations et assurer leur pérennité.
  - Développer les lieux-test sur le territoire.
    - Identifier les communes volontaires propriétaires foncières et trouver des synergies autour des éventuels projets.

- Garantir les débouchés des productions au niveau local pour les agriculteurs en circuit court (voir Axe 4.1, Axe 5.1).
- Optimiser la mutualisation du matériel agricole par les groupements d'agriculteurs (ex : CUMA).
- Intégrer dans les documents d'aménagement la protection de terres agricoles et naturelles dans le principe du Zéro artificialisation nette.

2027 - 2030

- Développer les outils de transformation sur le territoire (dont une légumerie).

### Mise en œuvre multi-partenaire

#### Actions Agglomération

1. Animation de la plénière et de la commission « autonomie alimentaire »
2. Soutien financier des projets (AAP Transition Agricole et Alimentaire), suivi des projets.
3. Accompagnement de la restauration collective
4. Valorisation des initiatives via de supports de communication.
5. Mise en place de la commission installation-transmission (toutes filières).

#### Actions Partenaires

1. Accompagnement coordonné des cédants et des porteurs de projet.

#### MOYENS

##### Moyens internes

CAGC : budget annuel du Pôle transition agricole (160 000 €) et alimentaire, 2 agents, un apprenti.

##### Financements Possibles

ÉTAT, LEADER, Département, Région Appels à projets

#### Indicateurs de résultat

Part de la SAU dédié à l'alimentation locale et durable  
 Part des fruits et légumes produits  
 Part des légumineuses produites  
 Nbr d'installations et de transmissions réussies  
 Nbr de lieux tests créés / occupé par un porteur de projet

Axes du PAT  
Niveau 2

Urbanisme et  
Aménagement

Économie  
alimentaire

Culturel et  
Gastronomie

Nutrition et  
Santé

Accessibilité  
sociale

Environnement

## ENJEUX N°3 : ÉDUCATION ET CULTURE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - CONSTAT

Sur l'agglomération de Grand Châtelleraut, nous dénombrons 488 exploitations, dont 50 % sont organisées sous formes de société (EARL, GAEC, SCEA), et l'autre moitié sous forme d'entreprises individuelles. Ces dernières n'ont pas la possibilité d'employer des salariés, contrairement aux sociétés. Si la plupart du travail est réalisé directement par les exploitants, un certain nombre d'agriculteurs ont également recours à une main d'œuvre souvent saisonnière pour les assister dans certains travaux.

Selon un article de Vie publique, « les secteurs agricole et agroalimentaire sont confrontés à une crise des vocations à l'origine d'une pénurie de main-d'œuvre, alors que les besoins vont croissant. Ce risque latent pour notre autonomie alimentaire est devenu très concret lors de la crise sanitaire : le manque de bras de la filière a alors constitué une véritable inquiétude pour de nombreux exploitants »<sup>19</sup>.

Sur Grand Châtelleraut, l'agriculture représente 781 emplois en 2020, soit 2,5 % de l'emploi sur le territoire. En 2020, l'enquête BMO révèle 459 projets de recrutement d'agriculteurs salariés et ouvriers agricoles non saisonniers -tous jugés difficiles- ; 195 projets de recrutements saisonniers (viticulteurs, arboriculteurs salariés, cueilleurs) -jugés difficiles à 84,6 %- ; et 95 projets de recrutements saisonniers (maraîchers et horticulteurs salariés) -jugés à 0 % difficiles-. Alors que près de 80 % des entreprises sont spécialisées dans les grandes cultures (céréales, oléagineux et protéagineux) et moins d'1 % sont dévolues au maraîchage. (Panorama agricole, 2019).

Nous pouvons faire le même constat auprès des entreprises alimentaires. Sur l'agglomération, nous dénombrons 120 commerces alimentaires et 172 cafés, hôtels et restaurants (Étude du potentiel commercial, 2018), et 129 structures de la restauration collective. Parmi les 15 entreprises de la restauration privée interrogées en 2021, 15 ont recours à des apprentis en cuisine et en service (GPTEC). Ils rencontrent des difficultés de recrutement dues à la pénurie de main d'œuvre et au manque de compétences. En 2023, l'étude BMO comptabilise 145 projets de recrutement non saisonnier (aides, apprentis, employés polyvalents de cuisine) dont 13,1 % jugés difficiles ; tandis que les 25 projets de recrutement de serveurs de cafés, de restaurants et commis sont jugés à 62 % difficiles. Cette crise se comprend notamment au regard des conditions de travail des agriculteurs et des métiers de bouche, particulièrement difficiles (travail de nuit, les week-ends, à des horaires décalés, etc.) pour des revenus moyens.

Cette crise des vocations survient alors que le monde agricole est confronté au défi de renouvellement des futures générations d'agriculteurs. En 2019, la moyenne des chefs d'exploitations était de 52,2 ans. Ce chiffre suggère que de nombreux agriculteurs atteindront l'âge de retraite au cours de la décennie actuelle. Pour relever ce défi, nous devons répondre à plusieurs enjeux : sécuriser les parcours vers le monde de l'emploi agricole et agroalimentaire et renouveler l'image du monde agricole dans l'opinion publique.

La question de la formation est essentielle, en particulier dans un contexte de transition agricole et alimentaire nécessitant l'apprentissage de nouveaux savoir-faire. Le territoire se dote de quatre formations initiales, de la 4<sup>e</sup> jusqu'au baccalauréat professionnel. La MFR d'Ingrandes dispense un enseignement agricole de la 4<sup>e</sup> à la 3<sup>e</sup>. Quant au Lycée Professionnel Agricole de Thuré, il forme à la conduite et gestion de l'entreprise agricole (Bac Pro), à la conduite de productions horticoles (Bac Pro) , et à la conduite de productions maraîchères (certification de spécialisation) en formation initiale. Plusieurs de leurs formations sont également dispensées en formation continue au CFPPA: le Certificat d'Aptitude Professionnelle agricole Horticulture Maraîchage et Certificat de Spécialisation Conduite de Productions Maraîchères. Le lycée de Thuré s'est engagé dans une démarche de transition agroécologique avec un espace maraîcher certifié en agriculture biologique (2 ha de maraîchage sur sol vivant et traditionnel et 2,5 ha en agroforesterie fruitière) et 80 ha en céréales et légumineuses qui portent plusieurs initiatives<sup>20</sup>.

Des financements de formations de salariés agricoles via les fonds VIVEA et OCAPIAT sont également

19 Vie publique.fr. *Production agricole : comment retrouver l'autonomie alimentaire ?*. 24 Dec. 2021, <http://www.vie-publique.fr/en-bref/282972-production-agricole-comment-retrouver-lautonomie-alimentaire>.

20 Agroforesterie (239 arbres sur 3,5 hectares), HVE, AB, Innovation technologique, cartographie des sols, l'intégration de compost au niveau des fumures, renforcement des couverts végétaux (18,5 hectares en 2022), associations de culture, la plantation de haies (1,5km de haies en 2023)

disponibles. Cependant, il est à noter un manque de formations spécifiques en agroécologie.

La production des matières premières de l'agriculture nécessite, dans de nombreux cas, une transformation pour arriver au produit fini consommable. Dans une approche en circuit court, les artisans spécialisés dans les métiers de bouche jouent un rôle crucial en tant que maillons essentiels de cette chaîne de production jusqu'au produit prêt à être consommé. Le recrutement dans le secteur des métiers du goût connaît une désaffection depuis plusieurs années. Les tensions de recrutement sont issues de facteurs combinés dont le manque de candidatures, l'inadéquation des profils, des candidats de moins en moins formés et la méconnaissance des métiers.

Sur le territoire, peu de formations aux métiers du goût et de bouche sont disponibles. En formation initiale, le lycée des métiers des arts et goût et des services de Loudun propose des formations du niveau CAP à baccalauréat professionnel en restauration, boulangerie-pâtisserie et crèmerie-fromagerie, et le lycée de Kyoto à Poitiers délivre des baccalauréats professionnels en cuisine, hôtellerie et restauration, et un CS en restauration collective. Le lien entre les entreprises et les écoles est entretenu par les formations apprenantes du Campus CFA de St-Benoît (boulangier, pâtissier, chocolatier, boucher, charcutier-traiteur, agent polyvalent restauration du CAP au BM), au CFA Académique de Poitiers (métiers de l'hôtellerie, restauration, et tourisme du CAP au Bac+2) et au CDEFA de Venours (CS en restauration collective).

Face à ces défis cruciaux de renouvellement des générations agricoles et de maintien des métiers du goût, il est important d'instaurer des dispositifs de sensibilisation grand public et des jeunes afin de susciter l'intérêt et l'engagement envers ces secteurs. Sur l'agglomération des événements à destination du grand public ont vocation à recréer du lien entre les agriculteurs et les consommateurs : *Un samedi soir à la ferme* et *De ferme en ferme* organisé par le CIVAM, *Connectez-vous au local* par le Département de la Vienne, et *Bienvenu dans mon jardin au naturel* par le CPIE Seuil du Poitou. L'unité de production culinaire de Châtellerauld organise des ateliers de sensibilisation au goût pour promouvoir la culture des patrimoines culinaires, le bien manger et le choix des produits que nous mangeons. Cependant, la mise en place de ces ateliers reste un cas isolé, avec peu d'autres cantines locales qui prennent des initiatives similaires. Cette situation limite l'ampleur de l'impact potentiel de telles actions sur l'ensemble de l'agglomération.

La promotion gastronomique locale croise les enjeux de l'alimentation et de la préservation du patrimoine immatériel du territoire. Elle améliore la visibilité des productions, des savoir-faire et des spécificités locales par l'éducation au « manger local ». Le centre Châtelleraudais d'Histoire et d'Archives (CCHA) mène des études et organise des événements en lien avec l'histoire et le patrimoine culinaire local, tel que *2023 Se nourrir depuis le Moyen Âge* et *Histoire de la moutarde et de l'huile de noix*.

## Enjeux n°3 : Éducation et culture alimentaire et agricole

### Résumé Constat

Avec une population d'agriculteurs proche de la retraite et des métiers de bouche confrontés à une désaffection croissante, il devient important de renouveler les générations et de favoriser l'apprentissage de nouveaux savoir-faire dans un contexte de transition écologique. Le territoire dispose déjà de plusieurs structures de formation, allant de la 4e jusqu'au baccalauréat professionnel, mais souffre d'un manque de formations spécifiques en agroécologie et dans les métiers de bouche. Afin de sensibiliser le public et les jeunes aux enjeux et aux opportunités de ces secteurs, des dispositifs de communication et d'événements sont mis en place. Une meilleure coordination et communication entre les acteurs et les actions, sont essentielles pour maximiser l'impact de ces initiatives sur l'ensemble de l'agglomération.

#### OBJECTIF 7 **Adapter les formations initiales aux besoins de main d'œuvre et les compétences de salariés à l'évolution des pratiques dans les filières agricoles et des métiers de bouche.**

- Axe 7.1 Valorisation des métiers de l'agriculture et des métiers de bouche
- Axe 7.2 Former les salariés de l'agriculture et des métiers de bouche
- Axe 7.3 Former les jeunes pour répondre aux enjeux sociétaux de transition agricole et alimentaire
- Axe 7.4 Développer nouveaux modèles de formation pour répondre aux enjeux territoriaux de transition agricole et alimentaire

#### OBJECTIF 8 **Accompagner les habitants à manger sain, durable et local.**

- Axe 8.1 Communiquer sur l'alimentation saine, locale et durable
- Axe 8.2 Garantir l'accès à une alimentation saine, locale et durable

#### OBJECTIF 9 **Rendre attractif le territoire par la création d'une identité gastronomique et de transition agricole.**

- Axe 9.1 Faire un inventaire de l'alimentation locale
- Axe 9.2 Créer et développer des solutions innovantes
- Axe 9.3 Développer des actions de promotion portées par l'agglomération

### Estimation budget

32 000 € par an

## Enjeux n°3 : Culture, éducation, emploi en agriculture et alimentation

**Objectif n°7 :** Adapter les formations initiales aux besoins de main d'œuvre et les compétences de salariés à l'évolution des pratiques dans les filières agricoles et des métiers de bouche.

### Feuille de Route

Période	Axe 7.1. Valorisation des métiers de l'agriculture et des métiers de bouche
2024 - 2025	<ul style="list-style-type: none"><li>● Intégrer les métiers de l'agriculture et de bouche dans le parcours d'information et de sensibilisation dans les collèges et lycées<ul style="list-style-type: none"><li>○ Interventions des professionnels en milieu scolaire</li><li>○ Mise en place d'actions découverte de ces métiers (salons, circuits de visite, rencontres, portraits vidéos d'acteurs, etc)</li><li>○ Réalisation de stage dans ces domaines</li></ul></li><li>● Revaloriser l'image des métiers de l'agriculture et de bouche :<ul style="list-style-type: none"><li>○ Sensibiliser à leur richesse et diversité via les médias et des ateliers</li><li>○ Travailler sur l'amélioration de leur rémunération, les conditions de travail, les horaires, les offres d'emploi.</li></ul></li></ul>
Période	Axe 7.2 Former les salariés de l'agriculture et des métiers de bouche
2025 - 2027	<ul style="list-style-type: none"><li>● Valoriser les salariés et leurs employeurs par des formations transversales (ex. ergonomie, organisation, outils informatiques...)<ul style="list-style-type: none"><li>○ Développer une école itinérante pour former les salariés agricoles et de métiers de bouche.</li><li>○ Accompagner les agriculteurs vers la vente en circuit court. (modifié)</li></ul></li><li>● Répondre aux besoins en compétences des salariés agricoles (Ceresco, 2022a)<ul style="list-style-type: none"><li>○ Assurer une meilleure visibilité des formations proposées</li><li>○ Formations de "Formateurs" pour les agriculteurs qui accueillent des salariés non issus du milieu agricole.</li></ul></li></ul>
Période	Axe 7.3. Former les jeunes pour répondre aux enjeux sociétaux de transition agricole et alimentaire
2027 - 2030	<ul style="list-style-type: none"><li>● Promouvoir le travail saisonnier agricole sur les grandes vacances scolaires auprès des étudiants</li><li>● Proposer des formations et stage courts et en immersion auprès des lycées, MFR, Centres de Formation</li></ul>
Période	Axe 7.4 Développer des nouveaux modèles de formation pour répondre aux enjeux territoriaux de transition agricole et alimentaire
2027 - 2030	<ul style="list-style-type: none"><li>● Encourager le développement des formations qui répondent aux enjeux du territoire<ul style="list-style-type: none"><li>○ Intégrer les compétences de la transition agroécologique dans la production</li><li>○ Intégrer des parcours de transformation et de commercialisation des produits en circuits courts à la formation des métiers agricoles (technique de transformation, de conditionnement, de vente, de communication, etc)</li><li>○ Intégrer les compétences de saisonnalité, d'approvisionnement en circuit court, de connaissances des labels, aux outils informatiques de gestion, à la cuisine végétarienne dans les métiers de bouche.</li></ul></li></ul>

## Mise en œuvre multi-partenaire

### Actions Agglomération

1. Animation de la plénière et de la commission « Education et culture agricole et alimentaire »
2. Soutien financier des projets (AAP Transition Agricole et Alimentaire), suivi des projets.
3. Accompagnement de la restauration collective et de la valorisation des métiers agricoles et alimentaires.
4. Valorisation des initiatives via de supports de communication.

### Actions Partenaires

1. Mise en place d'un programme de revalorisation des métiers agricoles et de bouche en partenariat avec les collèges, lycées et autres.
2. Mise en place d'une démarche pour attirer et accéder à la formation en partenariat avec les acteurs de l'emploi et de l'insertion.

### MOYENS

Moyens internes	CAGC : budget annuel du Pôle transition agricole et alimentaire, 2 agents, un apprenti, Projets éducatifs territoriaux.
Financements Possibles	ÉTAT, Département, Région, Éducation Nationale, Organismes de formation, VIVEA, OCAPIAT, Appels à projets.

### INDICATEURS DE RÉSULTAT

Nbr de réunions et rencontres  
 Nbr de personnes en sortie de formations aux métiers agricoles et de bouches / an  
 Nbr de communications créées sur ces métiers  
 Nbr de dispositifs de sensibilisation créés  
 Nbr de salariés / employeurs formés  
 Nbr de personnes en recherche d'emploi formées / insérées en milieu agricole ou de bouche.  
 Nbr de formations qui intègrent les enjeux écologiques et de transition

Axes du PAT Niveau 2

Urbanisme et Aménagement

Économie alimentaire

Culturel et Gastronomie

Nutrition et Santé

Accessibilité sociale

Environnement

## Enjeux n°3 : Culture, éducation, emploi en agriculture et alimentation

**Objectif n°8:** Accompagner les habitants à manger sain, durable et local.

### Feuille de Route

#### Période Axe 8.1. Communiquer sur l'alimentation saine, locale et durable

- Communiquer auprès du grand public
  - Création d'outils de communication à déployer sur le territoire (Guide Anti - Gaspi alimentaire, Guide des structures distributrices en local, etc)
  - Création d'événements festifs autour de l'alimentation (marché de producteurs, visites des fermes, etc)
  - Mise en place d'ateliers de sensibilisation et d'apprentissage avec les structures du territoire (atelier jardinage/cuisine, disco-soupe, etc)
- Communiquer auprès du grand public en associant les agriculteurs locaux
  - Renforcer la communication des événements organisés sur le territoire.
- Faire de l'école un lieu privilégié de la sensibilisation à l'alimentation saine, locale et durable
  - Favoriser l'intégration des thématiques alimentaires dans les projets éducatifs
    - Créer des jardins potagers au sein des écoles comme support pédagogique
    - Développer des journées thématiques, type semaine du goût

**Période Axe 8.2 Garantir l'accès à une alimentation saine, locale et durable**

- Maintenir et développer les réseaux de distributions de proximité et enrayer les déserts alimentaires présents sur le territoire.
  - Développer et diversifier les débouchés commerciaux de proximité pour la production.
  - Optimiser les outils de transformation agro-alimentaire existants et coordonner l'émergence de nouveaux.
  - Valoriser les produits locaux dans les GMS.
  - Développer les distributions itinérantes avec des produits diversifiés pour les personnes à mobilité réduite.
- Développer l'éducation aux filières courtes.
  - Proposer des menus locaux, sains et de saison sur une plateforme, en version locale, reliée à des producteurs avec à la clé un panier constitué des produits.
  - Mettre en place des ateliers de découverte culinaire à partir de produits locaux, de saison, ou végétalisés auprès des enfants au sein des écoles et auprès des adultes par le réseau associatif.
  - Mise en place de dégustation dans l'espace public.
  - Proposer des cours de cuisine au collèges.

2025 - 2027

Lien avec les actions de l'objectif 13

- Participer à la création d'un service mutualisé de la logistique des denrées vers l'aide alimentaire (véhicule, stockage, personnel dédié).
  - Création d'une navette des denrées alimentaires vers les points de distribution.
- Développer des solutions bas-carbone, comme le vélo, dans la logistique du dernier kilomètre. Projet à mettre en lien avec les jeunes des quartiers.
- Mettre en place des distributions itinérantes de l'aide alimentaire pour les personnes peu mobiles.
- Maintenir et développer les réseaux de distributions de proximité et enrayer les déserts alimentaires présents sur le territoire.
  - Développer le aller-vers pour les personnes peu mobiles par la création de services de box, repas en livraison, drive, points de collecte à partir de produits locaux.

2027 - 2030

**Mise en œuvre multi-partenaire**

**Actions Agglomération**

**Actions Partenaires**

1. Animation de la plénière et de la commission « Education et culture agricole et alimentaire »
2. Soutien financier des projets (AAP Transition Agricole et Alimentaire), suivi des projets.
3. Accompagnement des actions sur la logistique
4. Valorisation des initiatives via de supports de communication.

1. Animation de temps de sensibilisation (ex: défi famille)
2. Mise en œuvre d'un système logistique d'alimentation locale

**MOYENS**

**INDICATEURS DE RÉSULTAT**

Moyens internes CAGC : budget annuel du Pôle transition agricole et alimentaire, 2 agents, un apprenti.

Financements Possibles ETAT, LEADER, Département, Région, Appels à projets.

Nbr d'outils de communication créés  
 Nbr d'événements / Actions de sensibilisation + / Nbr de personnes touchées  
 Tonnes de produits locaux transformés localement / an  
 Nbr de projets en logistique et de distribution itinérante.

Axes du PAT Niveau 2

Urbanisme et Aménagement

Économie alimentaire

Culturel et Gastronomie

Nutrition et Santé

Accessibilité sociale

Environnement

## Enjeux n°3 : Culture, éducation, emploi en agriculture et alimentation

**Objectif n°9** : Rendre attractif le territoire par la création d'une identité gastronomique et de transition agricole.

### Feuille de Route

#### Période **Axe 9.1. Faire un inventaire de l'alimentation locale**

- Valorisation du patrimoine culinaire
  - Identifier les plats locaux et les faire valoir lors d'évènements (festival, marché, guinguette, etc) et en restauration.
  - Faire valoir la richesse culinaire locale au travers de la publication d'un inventaire des produits locaux
- Créer une identité aux travers d'un produit ou d'une marque (ex: produit en Bretagne → produit en Poitou) : identifier les produits "phares", mobiliser les producteurs intéressés

#### Période **Axe 9.2. Créer et développer des solutions innovantes**

- Créer des événements culturels, gastronomiques ou ateliers à disposition du public ou professionnels, mêlant chefs de cuisine et producteurs pour faire des habitants les porteurs d'une identité de territoire.
- Favoriser la création d'un pôle gastronomique rassemblant les chefs de cuisine, les producteurs et les consommateurs (particuliers, sites touristiques, restauration collective, apprentis) pour initier des actions.
- Favoriser la création d'une flotte de food truck sur la Vienne déployant les recettes conçues sur le pôle gastronomique et vendu par les jeunes en formation (restauration) à partir des produits des producteurs locaux.

#### Période **Axe 9.3. Développer des actions de promotion portées par l'agglomération**

- Mettre en valeur les produits locaux lors des évènements de l'agglomération
  - Proposer en priorité des produits locaux lors des buffets et dégustation, associé à une communication.
  - Mettre à la vente les produits locaux transformés sur une étale.
- Communiquer la démarche du PAT lors d'une journée dédiée : l'agglomération en marche pour une alimentation locale.
- Promouvoir les marchés de producteurs locaux existants et soutien à l'organisation.
- Créer des « grandes » surfaces référençant les produits locaux avec une offre complète avec des prix justes pour le producteur et le consommateur (grande quantité = tarif plus abordable).

### Mise en œuvre multi-partenariale

#### Actions Agglomération

1. Animation de la plénière et de la commission « Education et culture agricole et alimentaire »
2. Soutien financier des projets (AAP Transition Agricole et Alimentaire), suivi des projets.
3. Accompagnement des actions sur la logistique
4. Valorisation des initiatives via de supports de communication.

#### Actions Partenaires

1. Mise en place d'évènements réunissant les acteurs de la gastronomie et des produits du terroir avec le soutien de la CAGC.

MOYENS	
Moyens internes	CAGC : budget annuel du Pôle transition agricole et alimentaire, 2 agents, un apprenti.
Financements Possibles	ETAT, LEADER, Département, Région, Appels à projets.

INDICATEURS DE RÉSULTAT
Nbr d'évènements autour de la gastronomie locale



## ENJEUX N°4 : GOUVERNANCE ALIMENTAIRE ET AGRICOLE - CONSTAT

Les projets alimentaires territoriaux ont été introduits en 2014 par l'article 39 de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt. La loi place les collectivités en chefs de file du projet alimentaire territorial, ce qui rend important leur rôle de coordination. Pourtant, aucun texte n'attribue de compétence générale dans le domaine de l'alimentation ou de l'agriculture à une collectivité territoriale ou une EPCI. C'est donc à partir de nos diverses compétences (légales ou conventionnelles), que nous allons pouvoir agir directement ou indirectement sur l'agriculture et l'alimentation (foncier, éducation, gestion de déchets, tourisme, économie, commande publique). Les possibilités d'actions sont nombreuses à condition qu'elles soient coordonnées et qu'elles s'appuient sur une coopération entre les collectivités (Commune, Département, Région), l'État et les acteurs locaux.

*« La gouvernance alimentaire territoriale désigne ainsi un nouvel ensemble de coopération entre les différents acteurs et les échelons d'intervention géographiques, dont l'arène commune est l'enjeu alimentaire » (Réseau Terres en Villes).*

Dans sa conception et sa gouvernance, le PAT vise explicitement la concertation de l'ensemble des acteurs du territoire, pouvant être des personnes publiques (État, collectivités territoriales et leurs établissements publics) ou des personnes privées (producteurs, transformateurs, distributeurs de produits alimentaires, consommateurs, etc.). Lors du niveau 1 du PAT de Grand Châtelleraut, un Comité de pilotage et un Comité technique ont été constitués. Une moyenne de 25 personnes et de 15 structures y ont participé.

Le développement du projet alimentaire territorial de Grand Châtelleraut invite à renforcer l'implication du plus grand nombre par la mise en réseau de tous les acteurs vers la conception de solutions adaptées au territoire. Les ateliers de concertation menés entre juin et juillet 2023 ont renforcé la démarche collective, et ont fait émerger les orientations opérationnelles de ce schéma directeur.

Dès lors que le schéma directeur sera voté, le processus de gouvernance jusqu'ici établi autour du COPIL et du COTECH aura vocation à évoluer vers de nouvelles espaces de participation. De plus, **les seules instances de décision sur la politique alimentaire et agricole locale seront le bureau et le conseil communautaire de Grand Châtelleraut**. Les nouveaux espaces de participation et d'orientation sont :

- **La grande plénière du réseau d'acteurs**

Elle constitue un espace de rencontres, d'échanges et de partage sur les avancées du schéma. C'est un lieu pour envisager collectivement les perspectives de collaborations pour faire vivre cette stratégie et le label PAT de niveau 2. La première grande plénière donnera lieu à la constitution des commissions thématiques.

- **Les commissions thématiques**

Elles doivent permettre d'avancer concrètement sur les orientations retenues. Au cœur de la gouvernance, ces commissions sont investies par les acteurs du territoire. C'est un espace pour avancer sur des actions concrètes afin de répondre aux enjeux identifiés.

À travers cette gouvernance, le politique de transition agricole et alimentaire territoriale mobilise l'ensemble des ressources et des expertises disponibles sur le territoire pour relever les défis liés à l'agriculture et à l'alimentation. En favorisant l'implication active de tous, nous construisons des systèmes alimentaires plus résilients et favorisons l'émergence de solutions adaptées et innovantes.

## Enjeux n°4 : Objectif et axes

### Résumé Constat

En 2014, la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt a instauré les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), confiant aux collectivités un rôle de coordination sans leur attribuer de compétence générale dans ce domaine. Le PAT peut mobiliser diverses compétences pour agir sur l'agriculture et l'alimentation, nécessitant une coopération entre collectivités, État et acteurs locaux. La gouvernance alimentaire territoriale implique une coopération entre acteurs et échelons géographiques, avec pour objectif la concertation de tous les acteurs du territoire, publics et privés. Les ateliers de concertation ont permis d'établir un plan d'actions adapté au territoire, formant les bases du schéma directeur. Le futur vote de ce dernier entraînera une évolution de la gouvernance vers de nouveaux espaces de participation, notamment une grande plénière et des commissions thématiques, pour favoriser les collaborations et la mise en œuvre d'actions concrètes répondant aux enjeux identifiés. Les instances de décision ne seront toutefois modifiées. Celles-ci sont le bureau et le conseil communautaire de Grand Châtelleraut.

**OBJECTIF 10 Animer un espace de gouvernance partagé pour faire vivre la politique alimentaire et agricole de Grand Châtelleraut**

Axe 10.1 Création d'un réseau d'acteurs autour de l'agriculture et de l'alimentation, comme une forme d'expérimentation. (modifié)

**OBJECTIF 11 Mettre en œuvre des stratégies pour augmenter la participation des habitants et pour faire émerger des projets alimentaires et agricoles à Grand Châtelleraut.**

Axe 11.1 Création de dispositifs de participation citoyenne de la politique de transition agricole et alimentaire.

**OBJECTIF 12 Établir un schéma de gouvernance pour faire le suivi de la politique alimentaire et agricole de Grand Châtelleraut**

Axe 12.1 Création de trois voies de proposition et de validation des actions de la politique de transition agricole et alimentaire.

### Estimation de budget

32 000 € par an

## Enjeux n°4 : Gouvernance alimentaire et agricole

**Objectif n°10** : Animer un espace de gouvernance partagé pour faire vivre la politique alimentaire et agricole de Grand Châtelleraut

### Feuille de Route

#### Période **Axe 10.1. Création d'un réseau d'acteurs autour de l'agriculture et de l'alimentation.**

- Animer un espace de débat et de réflexion autour des initiatives alimentaires et agricoles :
  - 1 assemblée plénière qui se réunira 1 à 2 fois par an (tous les partenaires). Leurs propositions seront amendées et validées par le bureau ou le conseil communautaire.
  - 5 commissions thématiques (=5 enjeux) qui pourront se réunir 2 à 3 fois par an.
    - Culture et Éducation agricole et alimentaire
    - Agriculture et alimentation face au changement climatique
    - Accès à une alimentation saine pour tous
    - Autonomie Alimentaire
    - Gouvernance Agricole et Alimentaire
- Un lien avec le Conseil de développement de Grand Châtelleraut est à mettre en place pour les mobiliser sur des questions agricoles et alimentaires précises.

### Mise en œuvre multi-partenaire

#### Actions Agglomération

1. Organisation de la gouvernance participative
2. Mise en réseau des acteurs

#### Actions Partenaires

1. Soutien des partenaires à l'organisation des réunions et des événements.
2. Communication auprès de leur réseau d'acteurs et d'adhérents

#### MOYENS

Moyens internes	CAGC : budget annuel du Pôle transition agricole et alimentaire, 2 agents, un apprenti.
Financements Possibles	ETAT, LEADER, Département, Région, Appels à projets.

#### Indicateurs de résultat

Nbr de réunion de l'assemblée plénière  
 Nbr de réunions de commissions thématiques  
 Nbr d'acteurs présents par réunion

Axes du PAT Niveau 2	Urbanisme et Aménagement	Économie alimentaire	Culturel et Gastronomie	Nutrition et Santé	Accessibilité sociale	Environnement
----------------------	--------------------------	----------------------	-------------------------	--------------------	-----------------------	---------------

## Enjeux n°4 : Gouvernance alimentaire et agricole

**Objectif n°11** : Mettre en œuvre des stratégies pour augmenter la participation des habitants et pour faire émerger des projets alimentaires et agricoles à Grand Châtellerault.

### Feuille de Route

**Période** Axe 11.1. Création de dispositifs de participation citoyenne autour de la politique de transition agricole et alimentaire.

- |                   |  |
|-------------------|--|
| 2024<br>-<br>2030 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Participation directe des citoyens :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Inviter des citoyens dans les espaces de participation de la politique alimentaire et agricole de Grand Châtellerault, pour tenir compte des attentes des consommateurs.</li> <li>○ Décentraliser l'assemblée plénière et les commissions sur les différentes communes du territoire.</li> <li>○ Recueillir les avis et les propositions des citoyens.</li> </ul> </li> <li>● Événements festifs autour de l'agriculture et l'alimentation avec conférences et débats.</li> <li>● Un appel à initiatives en direction des acteurs locaux afin de soutenir leurs actions.</li> </ul> |
|-------------------|--|

### Mise en œuvre multi-partenaire

#### Actions Agglomération

1. Organisation des réunions et mise en place d'une méthodologie participative.
2. Lancement d'un appel à initiatives.
3. Mise en réseau des acteurs.

#### Actions Partenaires

1. Soutien des partenaires à l'organisation des réunions et des événements.
2. Communication auprès de leur réseau d'acteurs et d'adhérents des partenaires.

#### MOYENS

Moyens internes	CAGC : budget annuel du Pôle transition agricole et alimentaire, 2 agents, un apprenti.
Financements Possibles	ETAT, LEADER, Département, Région, Appels à projets.

#### Indicateurs de résultat

Nbr d'événement de communication  
Nbr de réunions et de rencontres  
Réalisation de l'appel à initiatives

Axes du PAT  
Niveau 2

Urbanisme et  
Aménagement

Économie  
alimentaire

Culturel et  
Gastronomie

Nutrition et  
Santé

Accessibilité  
sociale

Environnement

## Enjeux n°4 : Gouvernance alimentaire et agricole

**Objectif n°12** : Établir un schéma de gouvernance pour faire le suivi de la politique alimentaire et agricole de Grand Châtelleraut

### Feuille de Route

**Période**    **Axe 12.1. Création de trois voies de proposition et de validation des actions de la politique de transition agricole et alimentaire.**

Voie # 1 : Des groupes de travail ou de commissions qui travaillent sur les idées proposées dans le schéma directeur de la transition agricole et alimentaire → Une présentation des propositions au Conseil communautaire de Grand Châtelleraut → Un vote → Le développement d'actions → Un bilan tous les 3 ans.

2024 - 2030    Voie # 2 : L'assemblée plénière du réseau d'acteurs agricoles et alimentaires saisi le conseil de développement pour avancer dans la recherche les orientations opérationnelles de la politique agricole et alimentaire → discussion et avis sur les propositions → présentation au bureau et Conseil communautaire de Grand Châtelleraut → Un vote → Le développement d'actions → Un bilan tous les 3 ans.

Voie # 3 : Une plateforme de proposition et de vote des idées citoyennes → présentation des idées au sein de l'assemblée plénière et des commissions de gouvernance de la politique agricole et alimentaire → présentation au bureau et Conseil communautaire de Grand Châtelleraut → Un vote → Le développement d'actions → Un bilan tous les 3 ans.

### Mise en œuvre multi-partenaire

#### Actions Agglomération

1. Organisation et animation des voies de validation.

#### Actions Partenaires

1. Participation des partenaires dans la proposition d'actions
2. Communication auprès de leur réseau d'acteurs et d'adhérents des partenaires.

#### MOYENS

Moyens internes	CAGC : budget annuel du Pôle transition agricole et alimentaire, 2 agents, un apprenti.
Financements Possibles	ETAT, LEADER, Département, Région, Appels à projets.

#### INDICATEURS DE RÉSULTAT

Nbr de réunions des groupes de travail  
 Nbr de réunions de l'assemblée plénière  
 Nbr de réunions des commissions  
 Nbr de propositions  
 Nbr de délibérations  
 Rapport de bilan intermédiaire

Axes du PAT Niveau 2	Urbanisme et Aménagement	Économie alimentaire	Culturel et Gastronomie	Nutrition et Santé	Accessibilité sociale	Environnement
----------------------	--------------------------	----------------------	-------------------------	--------------------	-----------------------	---------------

## ENJEUX N°5 : ACCÈS À UNE ALIMENTATION DURABLE POUR TOUS, LA SANTÉ - CONSTAT

La crise sanitaire de la Covid-19 a déstabilisé notre système alimentaire et exacerbé les problèmes d'accès à l'alimentation. L'arrêt de la restauration collective, des distributions, de l'aide alimentaire, les fermetures des marchés et la limitation des déplacements ont rendu l'accès à l'alimentation plus difficile. Ainsi, la pandémie a contraint davantage de français à se tourner vers l'aide alimentaire.

« L'aide alimentaire prend diverses formes : de la soupe populaire aux épiceries sociales, en passant par des colis alimentaires ou des chèques services et concerne des catégories très diverses de population : travailleurs pauvres, retraités, étudiants, familles monoparentales... et des agriculteurs »<sup>21</sup>. Elle est assurée par 5 associations (les restos du cœur, la halte du cœur, la croix rouge, le secours catholique, St-Vincent de Paul, le secours populaire), 3 associations sous forme d'épicerie sociale (Croque la vie, Au panier de l'Envigne), et 4 CCAS (Colombiers, Naintré, Les Ormes, Vouneuil sur Vienne).

Sur l'agglomération, près de 13 000 personnes sont bénéficiaires de l'aide alimentaire sur 84 000 habitants, soit 15 % de la population. Après la période d'insécurité alimentaire vécue pendant la crise sanitaire et sociale du Covid-19, se développe aujourd'hui une crise alimentaire liée à l'inflation (prix de l'énergie (+23,1%) et de l'alimentation (6,8% en 2022)<sup>22</sup>. Le recours à l'aide alimentaire augmente, et au-delà d'une aide d'urgence, elle s'inscrit dans le temps pour les ménages en difficulté. En parallèle, le lien entre l'alimentation et l'activité physique n'est pas toujours pris en compte dans le développement des actions, ce qui augmenterait leurs bienfaits sur la santé.

Les structures de l'aide alimentaire rencontrent plusieurs difficultés pour répondre aux besoins : une baisse des dons, des problèmes d'approvisionnement, l'accès à des lieux adaptés à l'accueil des publics. Sur Grand Châtelleraut, plusieurs structures ont des locaux inadaptés à la distribution, aux ateliers vers l'autonomie et manquent d'espaces de stockage (Épicerie Sociale *Au panier de l'Envigne*, Secours Populaire, et le Secours Catholique).

Alors que les grandes et moyennes surfaces (GMS) sont intégrées à l'approvisionnement de l'aide alimentaire sur le principe de la lutte contre le gaspillage alimentaire, la restauration collective reste en dehors. Parmi les 129 structures (cantines et cuisines), 90 d'entre elles ont été contactées. La moitié de ces structures n'ont pas réalisé de diagnostic sur le gaspillage alimentaire, imposé par la loi EGALIM, et 46 % n'ont pas mis en place de plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Les surplus de la restauration collective pourraient faire partie des filières d'approvisionnement de l'aide alimentaire. Les structures de l'aide alimentaire, devant des budgets limités et l'augmentation de la demande, est contrainte de s'approvisionner en quantité suffisante à un coût minimal vers des produits standardisés, de faible qualité et issus d'une agriculture non durable. L'offre de l'aide en est alors limitée : peu de choix, peu de produits frais et de produits de qualité. Par conséquent, les produits disponibles ne permettent pas toujours d'assurer l'équilibre alimentaire des familles. Un enjeu dont sont conscientes les structures.

Face aux limites de l'aide alimentaire, d'autres actions que des distributions alimentaires peuvent être pensées et/ou renforcées. Au sein des quartiers prioritaires de la politique de la ville de Châtelleraut, sont implantés des jardins partagés et deux jardins ouvriers. Également, le service cadre de vie a mis en place des potagers publics en centre-ville. Ces formes d'autoproduction sont un moyen de produire une alimentation durable, tout en permettant de renforcer le lien social et l'autonomisation des personnes, condition essentielles au bien-être alimentaire. Cependant, il convient de noter qu'il manque souvent un accompagnement adéquat pour aider les habitants à maîtriser les techniques de jardinage.

En conclusion, la crise sanitaire de la Covid-19 a mis en lumière les failles préexistantes de notre système alimentaire et a amplifié les difficultés d'accès à une alimentation adéquate pour de nombreux ménages. L'aide

21 CIVAM. *L'Autodiagnostic, Accessible, Pour Une Alimentation Durable Accessible à Tous*. p. 26, [https://www.civam.org/wp-content/uploads/2021/02/Civam\\_Accessible\\_AutodiagExtrait.pdf](https://www.civam.org/wp-content/uploads/2021/02/Civam_Accessible_AutodiagExtrait.pdf).

22 Secours Catholiques. *Etat de la pauvreté en France 2023, Pauvretés : Les femmes en première ligne*, d'après les statistiques d'accueil 2022 du Secours Catholiques, Caritas France.

alimentaire, bien que cruciale pour répondre à l'urgence, se heurte à des défis croissants en lien avec la santé. Il est impératif de repenser nos approches et de diversifier les solutions pour garantir non seulement un accès alimentaire d'urgence, mais aussi une alimentation durable, saine et de qualité pour les habitants de tous les âges (petite enfance, jeunes, adultes, personnes âgées) et conditions.

## Enjeux n°5 : Accès à une alimentation saine et durable pour tous

### Résumé Constat

Sur l'agglomération, près de 13 000 personnes sont bénéficiaires de l'aide alimentaire sur 84 000 habitants, soit 15 % de la population. Après la période d'insécurité alimentaire vécue pendant la crise sanitaire et sociale du Covid-19, se développe aujourd'hui une crise alimentaire liée à l'inflation. Alors que la demande augmente, les moyens alloués demeurent insuffisants. Les structures de l'aide alimentaire rencontrent plusieurs difficultés pour répondre aux besoins : une baisse des dons, des problèmes d'approvisionnement, l'accès à des lieux adaptés à l'accueil des publics. En parallèle, l'offre de l'aide alimentaire ne dispose pas suffisamment de produits frais et de qualité pour répondre aux besoins des bénéficiaires. D'ailleurs, le lien entre l'alimentation et l'activité physique n'est pas toujours pris en compte dans le développement des actions, ce qui augmenterait leurs bienfaits sur la santé. Il est impératif de repenser nos approches et de diversifier les solutions pour garantir non seulement un accès alimentaire d'urgence, mais aussi une alimentation durable, saine et de qualité pour les habitants de tous les âges (petite enfance, jeunes, adultes, personnes âgées) et conditions.

**OBJECTIF 13**      **Garantir l'accès physique, social et économique à une alimentation saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale de Grand Châtellerault et en général à tous ses habitants.**

- Axe 13.1      Informer et créer du lien entre les structures de l'aide alimentaire
- Axe 13.2      Mettre en place des ateliers et des animations pour les habitants
- Axe 13.3      Sensibiliser les habitants au jardinage et les mettre en lien avec les jardiniers professionnels
- Axe 13.4      Formation des professionnels et accompagnateurs
- Axe 13.5      Développer des entreprises d'insertion autour d'une alimentation durable

### Estimation de budget

32 000 € par an

## Enjeux n°5 : Accès à une alimentation saine et durable pour tous

**Objectif n°13** : Garantir l'accès physique, social et économique à une alimentation saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale de Grand Châtelleraut et en général à tous ses habitants.

### Feuille de Route

#### Période Axe 13.1. Informer et créer du lien entre les structures de l'aide alimentaire

- Accompagner la mise en réseau associations de l'aide alimentaire et la structuration du don alimentaire
  - Appuyer l'approvisionnement de produits locaux et de qualité de l'aide alimentaire (AA)
    - Créer un groupe de producteurs locaux, volontaires et solidaires qui souhaitent collaborer avec le réseau de l'AA
- Réfléchir sur une agence de l'alimentation sur le modèle de l'agence de l'eau

#### Période Axe 13.2. Mettre en place des ateliers et des animations pour les habitants

- Accompagner l'accès et la mise en pratique d'une cuisine de produits durables avec les familles :
  - Proposer un parcours de formation aux bénévoles de l'AA et professionnels de l'aide sociale sur les thématiques de la nutrition, de l'alimentation durable, de l'activité physique et de l'accueil des personnes précaires.
  - Proposer des animations « cuisine » en respectant les cultures alimentaires, autour du partage des expériences et des recettes des participants, notamment avec les productions des jardins partagés et de producteurs locaux.
    - Introduire des produits peu coûteux et riches en nutriments (ex : les légumineuses).
- Développer le "aller vers" dans les zones peu pourvues de structures d'accompagnement par la mise en place d'un bus itinérant qui concilie information sur les structures de l'AA, l'activité physique et la nutrition.
- Recenser les besoins pour améliorer les services de santé et le fonctionnement de l'AA.

#### Période Axe 13.3. Sensibiliser les habitants au jardinage et les mettre en lien avec les jardiniers professionnels

- Recensement des jardins collectifs, partagés et ouvriers des communes afin de consolider un réseau des jardins producteurs (échanges sur les pratiques, échange de plants et graines, etc)
- Encourager et promouvoir l'autoproduction :
  - Soutenir la démarche existante des jardins partagés dans les quartiers Politique de la Ville et dans les communes.
  - Accompagner les jardiniers volontaires par des professionnels qualifiés dans l'apprentissage à la gestion écologique du jardin / potager, de la préparation du sol, au semis, à la récolte, à la montée en graines.
    - Mutualiser les moyens humains : faire appel aux encadrants des chantiers d'insertion ou agents communaux.
  - Organiser des visites des jardins partagés et de producteurs locaux, particulièrement, à destination des personnes en situation de précarité et bénéficiaires de l'AA comme moyen de les rendre acteur de leur choix alimentaire.
  - Organiser un événement autour de l'alimentation, la santé et le jardinage sur tout l'agglomération.
- Développer l'agriculture urbaine

**Période** **Axe 13.4. Formation des professionnels et accompagnateurs**

- Accompagner les travailleurs sociaux à l'intégration des questions alimentaires et de santé dans leur accompagnement :
  - Proposer un parcours de formation aux bénévoles de l'AA et aux professionnels de l'aide sociale sur les thématiques de la nutrition, de l'alimentation durable, de la santé, de l'accueil des personnes précaires (ex : diversité des produits, condition d'accueil, etc)
  - Optimiser la diffusion des aides possibles d'accès à une alimentation en mettant à disposition le guide de l'aide alimentaire aux professionnels et dans les lieux stratégiques.
- Appuyer les associations dans la diversification de leurs sources de collecte :
  - Former aux achats en fonction des saisons et des produits locaux disponibles (surplus agricoles, invendus, etc)
- Palier au manque de bénévoles de l'AA par une campagne de communication
- Sensibiliser les professionnels et accompagnateurs au schéma directeur de la transition agricole et alimentaire :
  - les encourager à participer à la gouvernance, via la commission "Accès à une alimentation saine et durable pour tous"

**Période** **Axe 13.5 Développer des entreprises d'insertion autour d'une alimentation durable**

- Développer des productions manquantes sur le territoire en créant une activité génératrice d'emploi adaptée aux besoins et aux compétences des personnes en insertion.
  - Étudier le développement de nouvelles structures de l'insertion en fonction des besoins du territoire, en particulier sur la transformation.

**Mise en œuvre multi-partenaire**

**Actions Agglomération**

1. Animation de la plénière et de la commission « Accès à une alimentation saine pour tous, la santé »
2. Soutien financier des projets (AAP Transition Agricole et Alimentaire), suivi des projets.
3. Accompagnement des actions sur la logistique alimentaire
4. Valorisation des initiatives via de supports de communication.

**Actions Partenaires**

1. Participation aux temps de concertation.
2. Animation de temps de sensibilisation
3. Mise en œuvre d'une expérimentation locale de logistique alimentaire

**MOYENS**

Moyens internes	CAGC : budget annuel du Pôle transition agricole et alimentaire, 2 agents, un apprenti. Lien avec le CLS.
Financements Possibles	ETAT , LEADER, Département, Région, Appels à projets.

**Indicateurs de résultat**

Présence des acteurs invités à la commission  
 Nbr d'ateliers et d'animations mises en place  
 Part des produits locaux et de qualité dans les distributions de l'AA  
 Nbr d'initiatives d'insertion développées  
 Nbr d'initiatives d'autoproduction / jardinage  
 Mise en place d'un système logistique alimentaire

Axes du PAT  
Niveau 2

Urbanisme et  
Aménagement

Économie  
alimentaire

Culturel et  
Gastronomie

Nutrition et  
Santé

Accessibilité  
sociale

Environnement