

CONSTRUIRE UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT) EN CHÂTAIGNERAIE



Lundi 30 Juin 2025

La politique de l'alimentation : quelques éléments de contexte

2010

Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche

2014

Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la pêche

2018

Loi Egalim => objectifs pour la restauration collective

2021

Loi Climat et Résilience

...2025

Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC)

2025-..
PNA 4

2010

Programme national pour l'Alimentation - **PNA 1**

2014

PNA 2

Projets alimentaires territoriaux (PAT)

2017

Etats Généraux de l'Alimentation

2019

PNA 3

2020 - 2021

Plan « France Relance »



2024

Renforcement des critères de reconnaissance de niveau 2

Planification écologique (mesure 7.1)



Les travaux en cours : la Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat (SNANNC)

- ▶ **Introduite par la loi « Climat et résilience » (art. 265) dans le code rural et de la pêche maritime (art. L1) et dans le code de santé publique (art. L3231-1)**

Elle prend la suite du Programme National Alimentation et Nutrition (PNAN) en tant que plan chapeau du PNA et du PNNS en amplifiant les objectifs par la référence claire à la dimension environnementale de la politique de l'alimentation

=> Objectif de transition

« La stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat détermine les orientations de la politique de l'alimentation durable, moins émettrice de gaz à effet de serre, respectueuse de la santé humaine, davantage protectrice de la biodiversité, favorisant la résilience des systèmes agricoles et des systèmes alimentaires territoriaux et garante de la souveraineté alimentaire, ainsi que les orientations de la politique de la nutrition, en s'appuyant sur le programme national de l'alimentation et sur le programme national relatif à la nutrition et à la santé . »

Cette stratégie est élaborée en cohérence avec les stratégies préexistantes et leurs objectifs aux échelles nationales et européennes. Elle a vocation à déterminer les orientations stratégiques des stratégies en cours d'élaboration et à venir.

Contexte local

- ▶ Dès 2018 : mise en œuvre d'un « Plan châtaigne » porté par la Communauté de communes, complémentaire du Plan Régional
 - ▶ Relance de la plantation
 - ▶ Financement de l'animation Chambre d'agriculture
 - ▶ Financement de la Maison de la châtaigne et atelier de transformation en farine à Mourjou
 - ▶ Financement d'une étude de structuration de la filière châtaigne
- ▶ Fin 2024 : Premiers échanges techniques « alimentation et circuits courts » initiés avec Aurillac Agglo et la CC Cère et Goul en Carladès
- ▶ Fin 2024 / Mai 2025 : Préparation du futur Projet de Territoire avec le bureau d'études Citadia => un enjeu fort autour de la mise en place d'un PAT
- ▶ 27 janvier 2025 : Réunion d'information avec la DRAAF et la DDT + intégration au réseau PAT 15

Construire un Projet Alimentaire Territorial

► De quoi s'agit-il ?

Élaborés de manière **concertée** à l'initiative des acteurs d'un territoire, les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur un **diagnostic partagé** faisant un état des lieux de la **production agricole et alimentaire locale**, du **besoin alimentaire** du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes **socio-économiques** et **environnementales** du territoire.

► Un projet collectif et systémique

► Répond aux enjeux d'**ancrage territorial** de l'alimentation, de **résilience alimentaire** et de **santé**

► Porteur du projet : collectivité territoriale/EPCI ou PNR, association, ...

► Echelle territoriale et périmètre d'actions variables, avec objectif d'**approche systémique**



Comment reconnaît-on un PAT ?

Démarche de terrain,
volontaire

Piloté par une structure
capable de fédérer les
acteurs

Diagnostic de territoire
partagé

(offre/demande,
atouts/faiblesses du
territoire)

Co-construction
stratégie alimentaire,
gouvernance et plan
d'action

Programme d'action
formalisé et partagé



- Le PAT rapproche les différents acteurs du système alimentaire
- donne une cohérence aux différentes initiatives alimentaires locales
- Fait le lien avec les autres démarches territoriales (SCOT, PCAET, CLS...)



Une reconnaissance officielle
par le ministère de l'agriculture
et de la souveraineté
alimentaire

gérée par la DRAAF en région



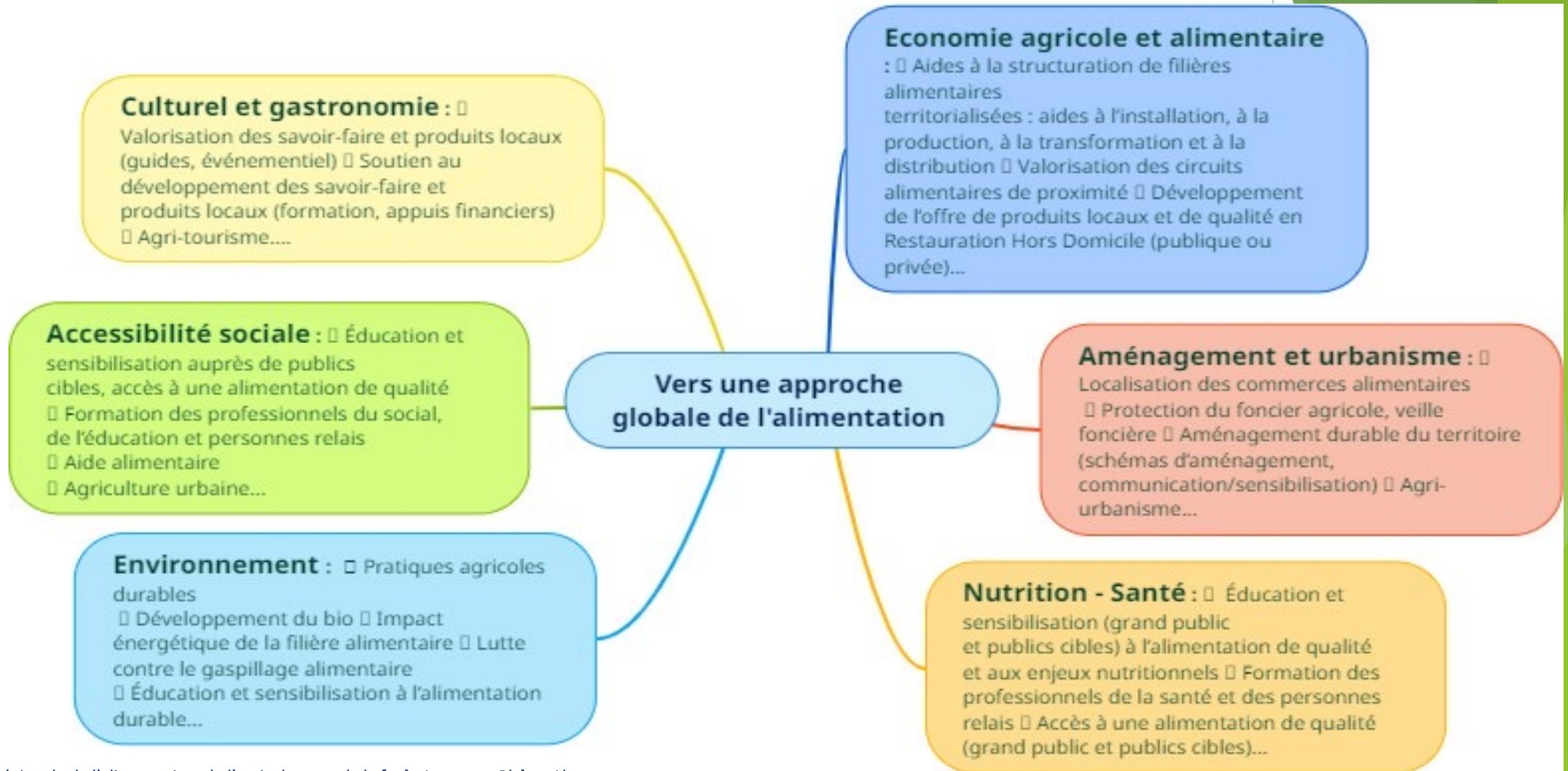
Niveau 1 : projets en émergence

Aide possible (PNA)

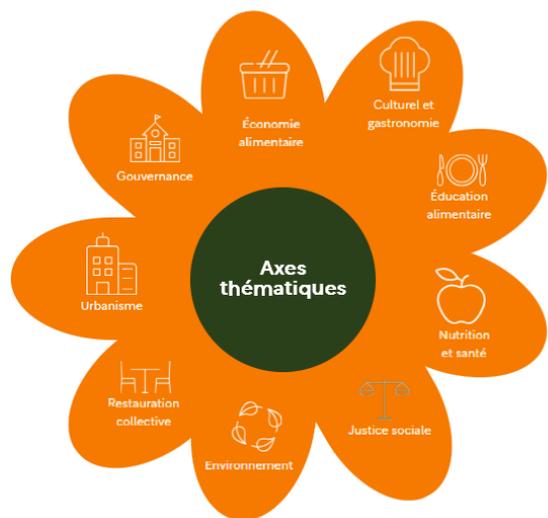
Niveau 2 : projets opérationnels

Aide possible (Planification écologique)

Les PAT : une incitation à l'approche systémique



Les PAT : volet justice sociale (lutte contre la précarité)



- Diagnostic notamment données sociales (précarité alimentaire)
- Indicateurs de suivi :

Justice sociale	1.1	Partenariat	% d'associations de lutte contre la précarité alimentaire (y compris associations d'aide alimentaire habilitées) partenaires du PAT par rapport au nombre total d'associations de lutte contre la précarité alimentaire présentes sur le territoire
	1.2	Action / Impact	% du territoire couvert par l'aide alimentaire
	1.3	Action / Impact	Nombre de personnes concernées par les actions du PAT sur la précarité alimentaire - préciser le ou les type(s) d'action(s)

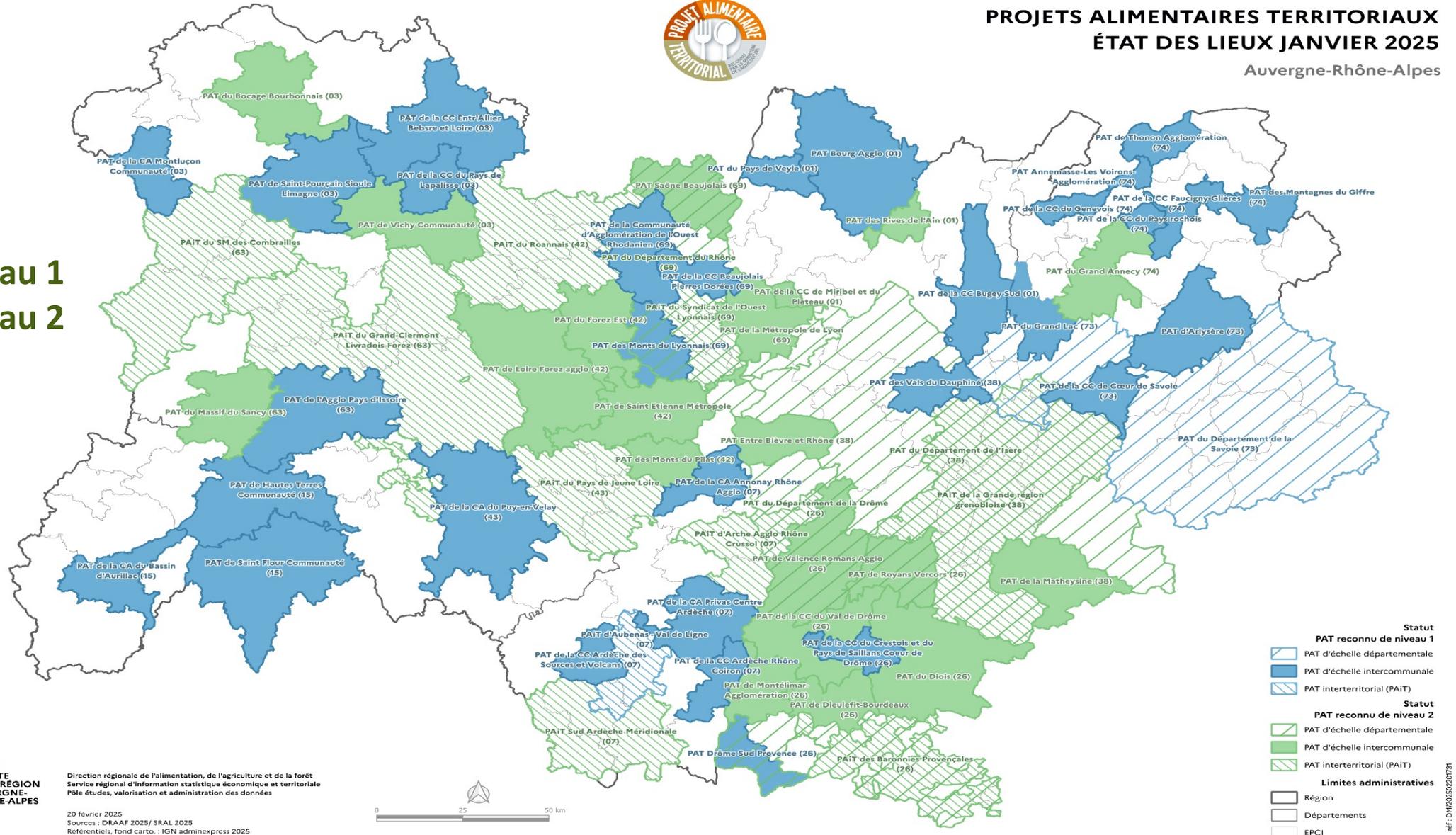
65 PAT en Auvergne-Rhône-Alpes au 15/05/2025



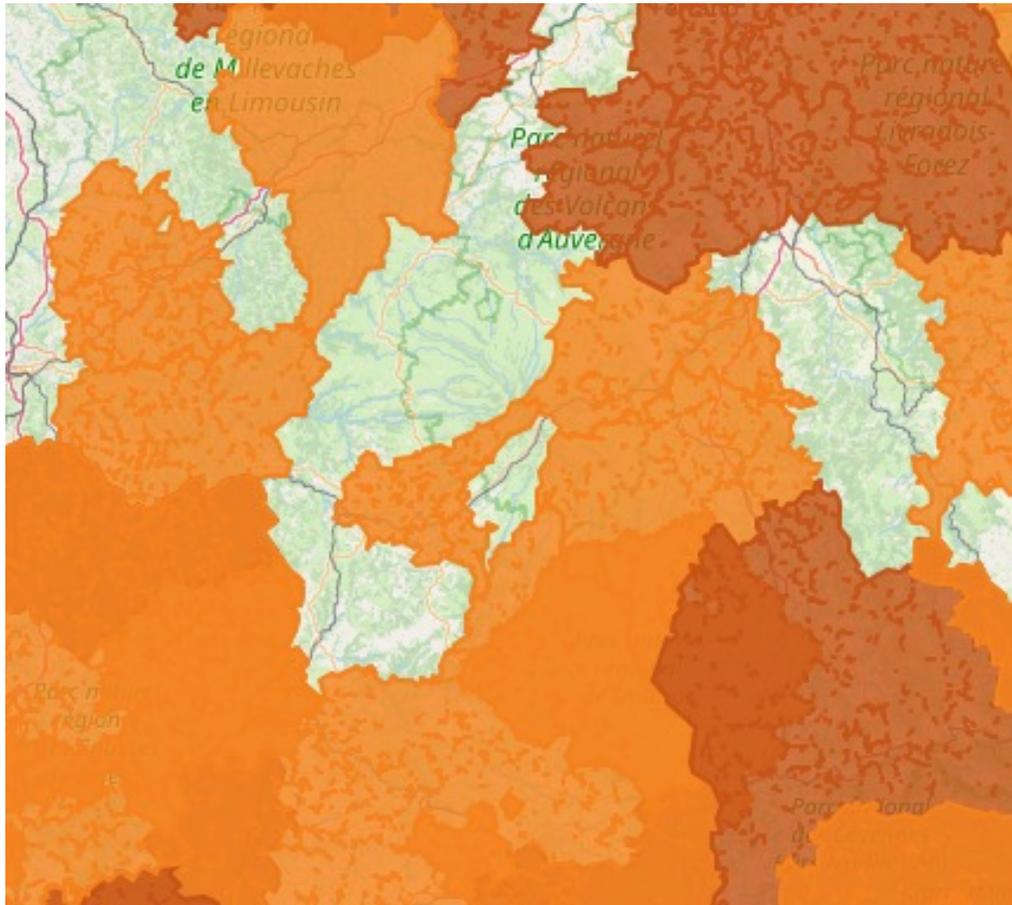
PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX ÉTAT DES LIEUX JANVIER 2025

Auvergne-Rhône-Alpes

65 PAT dont
- 22 de niveau 1
- 43 de niveau 2



Les PAT limitrophes à la Communauté de communes



- ✓ PAT d'Aurillac agglomération
- ✓ PAT du Conseil départemental de l'Aveyron
- ✓ PAT de la CC du Grand Figeac
- ✓ PAT de la CC Causses et Vallée de la Dordogne
- ✓ PAT PNR de l'Aubrac
- ✓ PAT PETR Vallée de la Dordogne Corrézienne

Accompagnement des stratégies alimentaires territoriales en AuRA

Échelle nationale

Portail France PAT

Enjeu « Poursuite animation d'un réseau régional des PAT - SAT »

Échelle régionale

Objectifs :

- coordination des partenaires financiers,
- réponse aux besoins des territoires dont soutien à l'émergence de SAT, accompagnement vers la reconnaissance de PAT,
- mise en cohérence de l'animation régionale avec les échelles infra,
- Capitalisation, valorisation et échanges

Actuel comité coordination réseau PAT

ADEME

DRAAF

REGION

DREETS

ARS

Jury reconnaissance régional PAT

Animation régionale du réseau PAT et SAT

Échelle départementale

Objectifs :

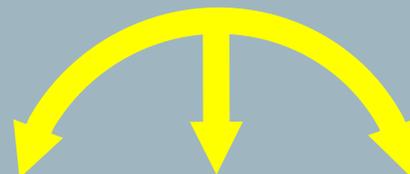
- animation de dynamiques infra départementales,
- coordination des projets et moyens
- Accompagnement technique et méthodologique

Référents alimentation DDT

Référents territoriaux ADEME (1 par département)

Responsable d'équipe Région au nombre de 4

Autres référents DDARS, DDETS...



Collectivités

Collectivités

Collectivités

Collectivités

Collectivités

Animation départementale à géométrie variable CD, CDA, DDT, BE, autres



Expertises, ressources, travaux recherche, ...

Accompagnement des porteurs de PAT par différentes structures (CDA, BE, référents DDT-ADEME-Région...)

Le travail en inter-PAT et en réseaux

▶ **L'interPAT Cantal :**

- ▶ comprend avec la Chataigneraie cantalienne : Aurillac Agglo, St Flour Communauté, Hautes Terres communauté et PNR de l'Aubrac ;
- ▶ mis place en 2025 par la DRAAF pour favoriser l'inter-PAT et animé par le Centre d'Innovations Sociales Clermont Auvergne (CISCA)

▶ **Le dispositif Conso Cantal :**

- ▶ Conseil départemental du Cantal et Chambre d'agriculture du Cantal
- ▶ élargissement du COPIL en 2025 aux EPCI
- ▶ souhait de mener des travaux à l'échelle départemental.

▶ **Projet de CNR (Conseil National de la Refondation) circuits alimentaires de proximité :**

- ▶ inscrit dans la feuille de route de la COP départementale du Cantal (planification écologique)
- ▶ objectif d'aller lever des freins communs aux territoires à l'échelle départementale surtout sur la restauration collective
- ▶ travaux en plénière et groupes de travail.
- ▶ automne 2025 - début 2026

Reconnaissance PAT niveau 1 et financements dédiés

► Reconnaissance PAT niveau 1 :

Fin d'année 2025 / début 2026

► Financements :

AAP « vers une stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC)

Volet 1 : PAT en émergence

Dernière ouverture : novembre 2024 à janvier 2025

Prochaine ouverture : à priori, fin d'année 2025

► Critères d'éligibilité :

- devra répondre au critère de la reconnaissance niveau 1 (dépôt de la demande en même temps)
- présenter une articulation avec des PAT voisins
- ces projets devront porter une attention particulière aux enjeux de lutte contre la précarité alimentaire et de la transition agricole et alimentaire



Intérêt et enjeux d'un PAT

- ▶ Mieux connaître et mettre en réseau les acteurs intervenant dans les volets agricole et alimentaire locaux
- ▶ Favoriser le maintien et l'installation agricoles (foncier / aménagement et urbanisme)
- ▶ Accompagner la structuration et le développement de filières locales, à l'image de la châtaigne
- ▶ Encourager l'évolution des pratiques agricoles vers une agriculture durable
- ▶ Valoriser le patrimoine culturel et la gastronomie locale
- ▶ Accompagner la restauration collective vers un approvisionnement local
- ▶ Favoriser une meilleure accessibilité à tous à des produits de qualité
- ▶ Lutter contre le gaspillage alimentaire
- ▶ Sensibiliser (nutrition et santé) / éduquer à l'alimentation

Développement du Système Alimentaire Local : quel rôle des élus ?

- ▶ Sensibiliser les habitants, les entreprises
- ▶ Renforcer les partenariats, mobiliser les acteurs locaux
- ▶ Valoriser l'identité « Châtaigneraie » autour de ses produits et notamment la châtaigne

- ▶ Gouvernance :
 - ▶ Conseil communautaire et bureau communautaire
 - ▶ COPIL

Quelques retours d'expériences et exemples d'actions concrètes...



Action pilote Restauration Hors Domicile - Aurillac Agglomération (2023-2024)

Cette 1^{ère} action pilote fait suite à un état des lieux mené en 2022 auprès des cantines scolaires et des crèches.

- ▶ Objectif : accompagner les élus, directeurs et cuisiniers ainsi que certains restaurateurs vers une évolution de la provenance et de la qualité de leurs produits. Pour les restaurants scolaires, l'enjeu est également de répondre aux exigences de la loi Egalim
- ▶ Une dizaine d'établissements volontaires ont ainsi pris part à l'expérimentation, dont une majorité de restaurants d'écoles et de crèches.
- ▶ 7 mois d'échanges, de formations et mise en réseau d'élus, cuisiniers et fournisseurs / prestataire : SCIC Nourrir l'avenir
 - ▶ Visites de cuisines / réalisation d'audits
 - ▶ Formation des cuisiniers (techniques, nutrition)
 - ▶ 1 Journée de rencontre fournisseurs et acheteurs
 - ▶ Ateliers « éducation des mangeurs, « commission cantine », « temps du repas »
 - ▶ Repas de Noël démonstratif
 - ▶ Expérimentation d'approvisionnement en légumes bio dans 2 établissements scolaires
 - ▶ Budget total : 34 120 €



Un guide des producteurs locaux (CC du Haut-Poitou)

- ▶ Productions locales disponibles à la vente aux particuliers dans le cadre des marchés, des boutiques à la ferme, du drive fermier, des Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP), des magasins de producteurs ...
- ▶ Liste non exhaustive, mise à jour chaque année
- ▶ Support dématérialisé et/ou papier
- ▶ Productions diversifiées : produits laitiers, miels, pains, fruits et légumes, plantes aromatiques, vins et bières, viandes et volailles
- ▶ Cartographie des exploitations
- ▶ Valorisation des labels et signes de qualité (Agriculture Biologique, Label Rouge, IGP, ...)



THOMAS BARTHOUT - PAYSAN BOULANGER

Thomas BARTHOUT
Depuis 2008
1 rue des Entrepreneurs
86110 Mirebeau
Thomas Barthout paysan, pains biologiques au levain
barthout@outlook.fr
06 71 21 79 92
Lat : 46.776216014052295,
Long : 0.18560316838405225



Les points de vente :

- **À la ferme :**
- Vente directe uniquement sur rendez-vous
- **Point de retrait :**
- AMAP du Haut Poitou, Neuville-de-Poitou - Jeudi - 18h - 19h
- **Magasin :**
- Senteurs des Mets, Mirebeau - Mardi et Jeudi

Info + :
Farine bio issue des blés cultivés sur la ferme.

Produits :

- Transformation de céréales en farine et pain.
- Produit phare : le pain au levain naturel, avec de la farine bio issue des blés cultivés sur la ferme.



EARL VENT D'OUEST - EPI DE LA PIERRE ROUGE

Mikaël et Jérémie SERGENT
Depuis 1989
Champrollies
86110 Chouppes
Vent d'Ouest - Fournil l'Épi de la pierre rouge
06 64 89 23 23
Lat : 46.81942187560128,
Long : 0.20861530641659656



Les points de vente :

- **Marchés :**
- Mirebeau - Mercredi
- Chinon - Jeudi
- Vouillé - Samedi
- Chauvigny - Samedi
- **Point de retrait :**
- Commande par téléphone ou par mail, avec récupération sur les marchés
- **Magasins :**
- Poitiers : Halles Fermières, Biocoop

Info + :
Présents dans la plupart des magasins spécialisés BIO dans la Vienne.

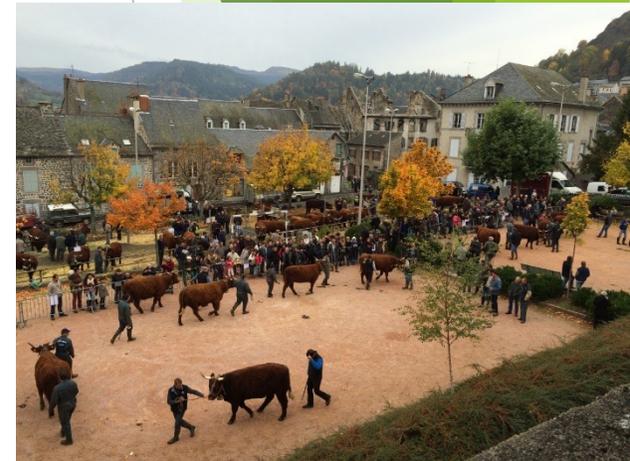
Produits :

- Large choix de pains, farines, gâteaux et pâtes.



Structuration d'une filière viande à haute valeur ajoutée, autonome et opérationnelle (Hautes Terres Communauté)

- ▶ Objectif : relocaliser et valoriser la production de viande sur le territoire
- ▶ Accompagner et former les éleveurs du Collectif « la viande des Hautes Terres » sur les nouvelles compétences nécessaires au développement de la filière
- ▶ Valoriser et promouvoir la filière viande par la réalisation de supports pédagogiques et de communication
- ▶ Autonomiser la filière, une fois cette dernière structurée, opérationnelle et viable pour les éleveurs.
 - ▶ Conception d'un livret technique à destination des éleveurs
 - ▶ Création d'une marque productrice ou d'un label
 - ▶ Participation aux concours de prairies fleuries avec échanges de pratiques (1 /an)
 - ▶ Réalisation d'études techniques : impact sur la ressource en eau + lien flore - pratiques - qualité de la viande)
 - ▶ Conception d'un court-métrage documentaire sur la filière avec projection et débat
 - ▶ Création d'un module de formation sur l'engraissement à l'herbe
- ▶ Budget prévisionnel (études) : 70 000 €



Portage foncier agricole (CC Massif du Sancy, 2024)

- ▶ Acquisition de foncier non bâti à la demande d'un propriétaire foncier agricole pour le mettre en réserve (5 ans maxi) puis à disposition pour un projet d'installation ou un confortement d'installation en agriculture.
- ▶ Recherche de candidats par l'EPCI ou en partenariat avec la SAFER, si aucun n'a été identifié au préalable.
- ▶ Critères : productions orientées vers des débouchés locaux ou alimentant des filières territorialisées (départementales à régionales) + s'inscrire dans un système économe en intrants
- ▶ Objectif : installation + favoriser la diversification (80 % St Nectaire fermier)
- ▶ Porteur de projet sélectionné devient locataire du bien porté par la collectivité (bail rural de 9 ans minimum). Le temps de mise en réserve peut être mis à profit pour du test agricole en partenariat avec la SAFER (5 ans maxi).
- ▶ La demande de mise en réserve peut être réalisée par toute personne publique ou privée, à partir du moment où celle-ci a obtenu un accord de principe du ou des propriétaires des terrains concernés.
- ▶ Budget annuel prévisionnel de l'EPCI consacré au dispositif : 150 000 €



Merci de votre attention

The background features abstract, overlapping geometric shapes in various shades of green, ranging from light lime to dark forest green. These shapes are primarily located on the right side of the slide, creating a modern, layered effect. The rest of the slide is a plain white background.