

Projet alimentaire territorial

Fiches-actions



*La démarche d'élaboration du Projet Alimentaire Territorial du Pays-Berry Saint-Amandois a permis de poser un cadre stratégique structuré autour de **4 orientations** :*

Orientation 1 / Favoriser le développement d'une alimentation saine et durable pour tous les habitants du territoire

Orientation 2 / Faire de la restauration collective un levier pour favoriser une alimentation et une production locales et durables

Orientation 3 / Préserver et développer les atouts agricoles du Pays Berry Saint-Amandois afin de renforcer sa capacité nourricière actuelle et future

Orientation Transverse / Faire émerger une démarche partenariale pour le système alimentaire du Pays Berry Saint-Amandois

Ces 4 orientations ont été déclinées en 3 axes stratégiques, aboutissant ainsi à 29 fiches actions, élaborées en partenariat avec le Pays Berry Saint-Amandois et les acteurs du territoire, parties prenantes de la démarche.

MODE D'EMPLOI

Chacune des actions proposées pour le plan d'action a fait l'objet d'une appréciation sur le niveau de difficulté de sa mise en œuvre, selon deux critères :

- Niveau de maturité de l'action
- Faisabilité/complexité de l'action

NB. Cette appréciation est purement indicative.

CARACTERISATION DES ACTIONS

Maturité de l'action :



Nouvelle, nécessitant une étude préalable



Nouvelle mais pouvant être mise en œuvre rapidement



Action s'appuyant sur des projets déjà existants mais à amplifier dans le cadre du PAT

Faisabilité/Complexité de l'action :



Action complexe – demandant des moyens humains et financiers importants, un temps long de mise en œuvre



Assez facile à mettre en œuvre



Très facile à mettre en œuvre - rapide, peu de moyens humains ou financiers ou s'appuyant sur des dispositifs existants

Projet alimentaire territorial



ORIENTATION 1 : FAVORISER LE DÉVELOPPEMENT D'UNE ALIMENTATION SAINTE ET DURABLE POUR TOUS LES HABITANTS DU TERRITOIRE

Axe 1.1 – Sensibiliser et communiquer auprès du grand public pour une alimentation saine, durable et locale

- 1.1.1 Créer un annuaire des producteurs et points de vente de produits locaux et durables et promouvoir les productions locales en s'appuyant sur les ressources existantes
- 1.1.2. Créer des événements de sensibilisation et soutenir les actions collectives d'éducation à l'alimentation locale et au bien manger pour le grand public
- 1.1.3. Travailler sur l'alimentation en lien avec la politique de prévention du Contrat Local de Santé

Axe 1.2 – Augmenter l'accessibilité géographique à une alimentation durable et locale en maintenant et développant les lieux de vente et de consommation

- 1.2.1. Soutenir l'émergence d'outils de commercialisation combinés, alternatifs et collectifs
- 1.2.2. Tisser des liens avec la GMS, les artisans et restaurateurs pour favoriser l'intégration de produits locaux et durables

Axe 1.3 – Favoriser l'accès à une alimentation saine et locale pour les populations précaires

- 1.3.1. Structurer et faire se rencontrer les associations d'aide alimentaire
- 1.3.2. Travailler sur les approvisionnements pour améliorer la qualité des colis (producteurs, vergers, glanage, surplus de jardins...)

ORIENTATION 2 : FAIRE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE UN LEVIER POUR FAVORISER UNE ALIMENTATION ET UNE PRODUCTION LOCALES ET DURABLES

Axe 2.1 – Accompagner les établissements de restauration collective dans l'introduction de pratiques alimentaires durables

- 2.1.1. Accompagner les établissements de restauration collective sur le plan technique et réglementaire pour : la mise en œuvre de la loi EGAlim, la rédaction des marchés, le suivi des achats, et la gestion des contrats avec les SRC
- 2.1.2. Accompagner au changement et former les équipes de restauration (cuisiniers en gestion directe, et animateurs des pauses méridiennes) aux pratiques d'alimentation saine et durable
- 2.1.3. Déployer des actions de sensibilisation des convives et des équipes
- 2.1.4. Lutter contre le gaspillage alimentaire par la mise en place de diagnostics au sein des restaurants collectifs

Axe 2.2 – Renforcer la collaboration et l'interconnaissance entre les acteurs et développer les synergies

- 2.2.1. Connaître le fonctionnement de la restauration collective publique et privée du territoire
- 2.2.2. Favoriser l'interconnaissance entre les acteurs de la restauration collective et les producteurs
- 2.2.3. Promouvoir l'échange de bonnes pratiques et la collaboration entre établissements de restauration collective

Axe 2.3 - Initier les réflexions pour encourager la mutualisation et la coordination des acteurs de la restauration collective en vue d'optimiser la rencontre entre offre et demande locale

- 2.3.1 Explorer les solutions de coordination de la commande entre acheteurs en gestion directe pour optimiser les flux
- 2.3.2 Explorer les solutions pour une production de repas locale au service des établissements en gestion concédée

ORIENTATION 3 : PRÉSERVER ET DÉVELOPPER LES ATOUTS AGRICOLES DE PAYS BERRY SAINT AMANDOIS AFIN DE RENFORCER SA CAPACITÉ NOURRICIÈRE ACTUELLE ET FUTURE

Axe 3.1 – Accompagner les productions nourricières face aux défis environnementaux et climatique

- 3.1.1 Mettre en avant et soutenir le paysage agricole bocager, en cohérence avec le projet de création du Parc Naturel Régional
- 3.1.2. Etudier l'impact du changement climatique sur les systèmes agricoles actuels et identifier les solutions d'adaptation, Notamment sur la ressource en eau

Axe 3.2 – Soutenir et développer les projets agricoles nourriciers et les démarches de qualité

- 3.2.1. Sensibiliser et communiquer, auprès des élus et des porteurs de projets, pour une meilleure gestion du foncier pour des usages nourriciers
- 3.2.2 Soutenir les démarches de qualité

Axe 3.3 – Mobiliser et mutualiser les moyens pour structurer des filières locales

- 3.2.1 Mobiliser les producteurs et accompagner les structurations collectives
- 3.2.2 Soutenir les débouchés locaux de la filière viande

ORIENTATION TRANSVERSALE 4 : FAIRE ÉMERGER UNE DÉMARCHE PARTENARIALE POUR LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DE PAYS BERRY SAINT-AMANDOIS

- 4.1. Créer et animer une dynamique partenariale pérenne
- 4.2. Former/sensibiliser/communiquer sur les enjeux de l'alimentation durable et du PAT auprès des élus des communes et Communautés de Communes
- 4.3. Communiquer sur les actions du PAT et assurer l'articulation avec les politiques et démarches portées par le PBSA, les Communautés de Communes et les communes
- 4.4. Intégrer le PAT PBSA dans l'écosystème supra-territorial

Projet alimentaire territorial

Fiches-actions

Orientation 1 :

Favoriser le développement d'une alimentation saine et durable pour tous les habitants du territoire

Axe 1.1 – Sensibiliser et communiquer auprès du grand public pour une alimentation saine, durable et locale

1.1.1. CRÉER UN ANNUAIRE DES PRODUCTEURS ET POINTS DE VENTE DE PRODUITS LOCAUX ET DURABLES ET PROMOUVOIR LES PRODUCTIONS LOCALES EN S'APPUYANT SUR LES RESSOURCES EXISTANTES

1.1.2. CRÉER DES ÉVÈNEMENTS DE SENSIBILISATION ET SOUTENIR LES ACTIONS COLLECTIVES D'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION LOCALE ET AU BIEN MANGER POUR LE GRAND PUBLIC

1.1.3. TRAVAILLER SUR L'ALIMENTATION EN LIEN AVEC LA POLITIQUE DE PRÉVENTION DU CONTRAT LOCAL DE SANTÉ

Axe 1.2 – Augmenter l'accessibilité géographique à une alimentation durable et locale en maintenant et développant les lieux de vente et de consommation

1.2.1. SOUTENIR L'ÉMERGENCE D'OUTILS DE COMMERCIALISATION COMBINÉS, ALTERNATIFS ET COLLECTIFS

1.2.2. TISSER DES LIENS AVEC LA GMS, LES ARTISANS ET RESTAURATEURS POUR FAVORISER L'INTÉGRATION DE PRODUITS LOCAUX ET DURABLES

Axe 1.3 - Favoriser l'accès à une alimentation saine et locale pour les populations précaires

1.3.1. STRUCTURER ET FAIRE SE RENCONTRER LES ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE

1.3.2. TRAVAILLER SUR LES APPROVISIONNEMENTS POUR AMÉLIORER LA QUALITÉ DES COLIS (PRODUCTEURS, VERGERS, GLANAGE, SURPLUS DE JARDINS...)

Axe 1.1
Action n°1

1.1.1 Créer un annuaire des producteurs et points de vente de produits locaux et durables et promouvoir les productions locales en s'appuyant sur les ressources existantes

Typologie de l'action : Animation - Communication

Porteurs et partenaires pressentis :

• Pilote : PBSA

• Partenaires opérationnels : Office de tourisme

• Expertise à mobiliser : Agrilocal18

Public cible :  Grand Public en particulier, mais peut bénéficier à tout type d'acheteurs

Contexte :

- L'initiative visant à créer un annuaire était parmi les premières actions que le Projet Alimentaire Territorial avait envisagées pour le territoire.
- Un travail préliminaire dans cette direction a déjà été lancé, ce qui permettra de démarrer rapidement la mise en œuvre de cette action.

Objectifs :

- Promouvoir les productions locales pour encourager la consommation de produits locaux
- Faciliter les rencontres directes entre producteurs et consommateurs pour renforcer les liens entre eux.

Maturité de l'action :



Faisabilité / complexité :



Description de l'action :

- Action actuellement en cours de développement, en collaboration avec les offices de tourisme.
- Un travail initial de listing des producteurs en vente directe a déjà été réalisé par chaque office de tourisme. Soit les offices de tourisme ont mutualisé leur travail, soit ils ont travaillé de manière indépendante. Dans le cas de cette dernière option, le Pays prendra en charge la mutualisation de leurs travaux.
- L'objectif est de mettre en place un outil numérique, sous la forme d'une plateforme, pour partager les points de vente répertoriés par les offices de tourisme, ainsi que ceux répertoriés par Agrilocal18.
- Cette plateforme aura également pour but de créer des liens vers d'autres plateformes existantes à différentes échelles sur le territoire, telles que "Bienvenue à la Ferme", ou encore le Biottin du Cher (réalisé en partenariat entre BioBerry et le GABB18), afin de favoriser une coordination avec les autres dispositifs existants. Le PAT Centre Cher est également en train de construire son propre annuaire, ce qui impliquerait d'échange avec eux sur : les informations qu'ils collectent, l'outil numérique etc. Il pourrait même être envisagé de réussir à ce que tous les PAT du département utilisent le même support numérique afin de pouvoir agglomérer facilement les données au niveau départemental. Il sera opportun d'engager des discussions avec les autres PAT du Département du Cher concernant les divers projets de création de plateformes d'annuaires, afin d'évaluer la possibilité de mutualiser les travaux. Il est à noter que la DRAAF et la DDT envisagent potentiellement de lancer des initiatives visant à favoriser cette mutualisation des projets similaires.

Etape clés / calendrier prévisionnel :

- Le PBSA a prévu d'avoir au moins un listing de mails d'ici mars 2024, dans le cadre de son action en partenariat avec Agrilocal18 et Bioberry « Au Pré de la Ferme » (cf. 2.2.2)
- Proposer une réunion d'échange dans le cadre du groupe inter-PAT pour échanger sur les divers projets d'annuaires de producteurs
- Reboucler avec les éléments des offices de tourisme
- Ensuite, initier le développement de l'outil numérique sous la forme d'une plateforme numérique

Coût estimé de l'action : Temps agent

Source des financements : Leader, Région (CRST)

Moyens humains : Création de la plateforme et mise à jour régulière avec les nouveaux listings

Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :

- La mise à jour régulière doit être assurée pour que l'outil soit utilisé

Axe 1.1
Action n°2

1.1.2 Créer des événements de sensibilisation et soutenir les actions collectives d'éducation à l'alimentation locale et au bien manger pour le grand public

Typologie de l'action : Accompagnement - Animation

Public cible :  Grand public

Porteurs et partenaires pressentis :

Pilote : PBSA / Partenaires opérationnels : Communautés de communes, communes, centres sociaux, SMIRTOM, Association des tables gourmandes du Berry

Expertise à mobiliser : CPIE Brenne Berry, en partenariat avec l'ADDEAR et BioBerry

Contexte :

- Malgré un environnement rural favorable, les acteurs du territoire constatent un manque de connaissance sur l'agriculture et l'alimentation, notamment les jeunes et les enfants. La priorité accordée par le PBSA aux questions de nutrition et d'accompagnement au changement des habitudes alimentaires mettra en lumière la nécessité de sensibilisation, sur des thématiques comme :
 - L'alimentation locale et de saison, l'agriculture biologique
 - La lutte contre le gaspillage alimentaire : les biodéchets représentent encore un tiers du contenu de la poubelle résiduelle des Français.
- En termes d'événements, le Pays avait mis en place par le passé le Défi Familles à Alimentation Positive, mais celui-ci n'a pas produit les résultats escomptés. Le constat est le suivant : une portée limitée en termes de diversification des publics cibles.
- A l'époque du projet Manger Local en Berry Saint-Amandois, le CPIE avait organisé des actions de sensibilisation autour de 4 temps forts, en partenariat avec l'ADDEAR et BioBerry, pour organiser des actions sur les marchés, sensibilisation au sein d'un théâtre, etc. Les acteurs déjà impliqués dans ce type de démarches pourraient être remobilisés,

Objectifs :

- Développer les connaissances sur l'alimentation durable et le lien nutrition-santé, éduquer sur les pratiques de prévention du gaspillage alimentaire
- Faire connaître sur le territoire les actions et les outils disponibles
- Accompagner l'ensemble des publics vers des pratiques alimentaires plus saines et des pratiques de consommation plus durables
- Mettre en valeur les produits locaux et encourager leur consommation.

Maturité de l'action :



Faisabilité / complexité :



Description de l'action :

- Recenser l'existant, et identifier les événements auxquels le Pays peut activement participer en tant qu'acteur de la sensibilisation. Par exemple, s'appuyer sur les opportunités offertes par les comices agricoles, ou encore communiquer via un stand lors des marchés de plein vent. Parallèlement, il serait pertinent de communiquer lors d'événements de portée plus large comme « De ferme en ferme » (événement de visites de fermes porté par le CIVAM).
- Identifier de nouvelles actions à déployer : diversité des publics, diversité des modalités – en coordonnant les actions pour répondre aux objectifs du PAT (ateliers cuisines, batchcooking, etc.), sur les thématiques suivantes par exemple : alimentation locale et de saison, agriculture biologique, lutte contre le gaspillage alimentaire...
- À long terme, envisager la mise en place d'un rendez-vous régulier, à l'image d'un forum de l'alimentation, porté conjointement par le Pays et ses partenaires.

Dans cette optique, la communication sera importante. Il serait opportun d'explorer des canaux de diffusion tels que l'Application Intra-muros de l'association des Maires de France, en tant que relais de communication pour promouvoir les événements liés à l'alimentation locale. En fonction des publics ciblés, il sera important d'identifier des relais pour diffuser l'information : les centres sociaux si les publics précaires sont ciblés par exemple. S'appuyer sur le SMIRTOM pour diffuser les actions de communication relatives au gaspillage alimentaire par exemple.

Etape clés / calendrier prévisionnel :

- La mise en place d'un événement d'envergure n'est pas actuellement la priorité.
- L'approche envisagée consiste à progresser graduellement dans les actions de sensibilisation, en débutant par l'intégration et la tenue de stands lors des événements préexistants.
- À mesure que la participation et l'impact s'accroissent, la réflexion pourrait évoluer vers la conception d'un événement régulier que le Pays pourrait porter, ou soutenir.

Coût estimé de l'action : Si intervention d'une expertise extérieure : coûts de financement. Pour le projet Manger Local en Berry, 2 ans de communication et de sensibilisation coûtaient 60 000€, pour l'ensemble des structures impliquées dans les actions. Un projet comme le Défi Alimentation, organisé autour de 8 temps forts, représente 5 000 €.

Source des financements : Leader, Région (CRST)

Moyens humains : Temps de préparation, d'animation. Coordination possible avec le poste d'animateur du CLS.

Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :

- Assurer la participation active de la communauté pour maximiser l'impact des événements.
- Evaluer régulièrement l'impact des événements pour ajuster les stratégies de sensibilisation au besoin.

Axe 1.1
Action n°31.1.3 Travailler sur l'alimentation en lien avec la politique de prévention du
Contrat Local de Santé**Typologie de l'action :** Animation**Public cible :**  Grand public**Porteurs et partenaires presentis :**

Pilote : animateur du CLS

Partenaires opérationnels : département / CCAS / ADDEAR ?

Contexte :

Sur le territoire, La principale préoccupation est l'accès aux soins, le territoire souffrant d'un accès difficile aux médecins généralistes (46 services de santé pour 10 000 habitants en moyenne, selon le SCOT). Néanmoins, les affections de longue durée qui touchent des populations locales supposent aussi une révision de principes alimentaires pour recouvrer la santé. Certaines familles, plutôt en détresse sociale mais pas que,,,, optent facilement pour les aliments industriels prêts à consommer dans une forme d'urgence et de gestion du temps optimisée.

Ainsi, les pratiques alimentaires sont intégrées dans les politiques locales de Santé : le CLS 3 (horizon 2024-2028) en cours de signature intègre des actions autour de l'alimentation sous l'axe de la prévention, en faisant référence directement au PAT, via une fiche action spécifique,

Objectifs :

- Permettre aux consommateurs d'accéder à une alimentation saine pour la santé et pour l'économie du territoire
- Permettre à chacun de manger en connaissance de cause et de conséquences

Maturité de l'action :**Faisabilité / complexité :****Description de l'action :**

La fiche action du CLS 3 fait directement référence aux actions à mettre en œuvre dans le cadre du PAT. Il s'agit ici de réfléchir à des prototypes d'actions, avec des partenaires clés, facilement mises en place si des opportunités de financement se présentent. L'animateur du CLS est en charge, avec l'animateur PAT, de travailler sur de tels prototypes, et également d'effectuer une veille d'appels à projets pour trouver des subventions pour financer les actions.

La fiche action du CLS 3 renvoie vers le plan d'action du PAT. Elle énumère notamment les pistes d'actions suivantes :

- Créer des événements de sensibilisation autour des productions locales et du bien manger
 - Eduquer les populations à l'alimentation et au goût
 - Développer des actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire / développer des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
- faire se rencontrer les producteurs et les consommateurs, ainsi que les produits et les goûts informations sur
 - les liens entre les producteurs et les consommateurs
 - les basiques de santé
 - le gaspillage alimentaire

Etape clés / calendrier prévisionnel :

- 1) Réunion de travail animateur CLS / animateur PAT sur prototypes d'actions, avec partenaires identifiés
- 2) Mise en place d'une veille sur sources de financement
- 3) Opérationnalisation des actions selon opportunités des financements

Coût estimé de l'action : Temps d'agents

Source des financements : Opportunités AAP grâce au CLS. Les postes CLS et PAT étant financés par les partenaires institutionnels (ARS, Région, DRAAF)

Moyens humains :**Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :**

Typologie de l'action : Animation / Investissement

Public cible : habitants / agriculteurs 

Porteurs et partenaires pressentis :

- Pilote : PBSA
- Partenaires opérationnels : Chambre d'agriculture / ADDEAR / Communautés de communes / CCI
- Expertise à mobiliser : Département / CPIE Brenne Berry / associations de producteurs / Service Développement économique de la Région

Contexte :

Sur le territoire, les 2/3 des communes sont dépourvues de commerce alimentaire, et l'offre alimentaire est concentrée sur Saint-Armand-Montrond qui concentre la moitié des supermarchés du territoire (6 sur 13 supermarchés au total). De plus, il existe très peu de lieu de commercialisation en produits locaux et durables sur le territoire, notamment à Saint Amand Montrond. Le Pays Berry Saint Amandois souhaite soutenir l'émergence d'outils de commercialisation qui se basent sur un collectif.

Il s'agit également de tirer leçon d'initiatives qui ont déjà émergées (petit magasin de producteurs, Drive Fermier,,,) et qui n'ont pas perdurer car elles ne reposaient que sur les efforts bénévoles d'une poignée de personne,

Objectifs :

- augmenter l'accessibilité à des produits locaux et durables par la multiplication de solutions de commercialisation pérennes
- Créer de nouveaux débouchés pour les produits locaux et durables

Maturité de l'action :



Faisabilité / complexité :



Description de l'action :

L'idée est de favoriser l'émergence d'outils de commercialisation (magasins, casiers, paniers, amap ...) qui peuvent d'ailleurs se combiner afin d'assurer aux producteurs locaux davantage de débouchés sur le territoire. Ce type d'action implique une mobilisation commune des acteurs, qui doivent porter ce projet en tant que collectif. Le PBSA peut être en charge d'animer l'émergence d'un collectif qui à terme devrait devenir de plus en plus indépendant dans sa gestion. La création d'une CUMA vente pourrait être envisagée. Le collectif doit être fortement multi partenarial et s'appuyer sur des actions déjà en place ou en émergence. A noter que la Chambre des Métiers et de l'Artisanat et la CCI accompagnent les territoires et les petits commerces dans l'identification de nouvelles formes d'organisation pour pérenniser les points de vente et identifier des solutions alternatives et innovantes. Ils doivent faire partie des partenaires opérationnels.

Etape clés / calendrier prévisionnel :

Cette fiche action s'inscrit dans la suite d'une action préalable de mobilisation de collectifs d'agriculteurs (fiche n° 3.3.1). Il est nécessaire de s'appuyer sur un collectif d'agriculteurs déjà en place.

- 1) Faire émerger une dynamique collective : mettre en place un collectif multi-partenarial voire une CUMA vente, qui se regroupe, se structure et formalise un projet pouvant être accompagné financièrement. L'avantage étant que plusieurs projets peuvent émerger pour atteindre l'objectif final. Un animateur, financé par la subvention, serait chargé de créer ce groupe multi partenarial. Ce groupe pourrait regrouper : toutes les structures membres du COPIL du PAT, les associations de producteurs, Dev'Up Centre Val de Loire etc...
- 2) Déterminer les besoins nécessaires : financier une étude d'opportunité qui quantifie l'offre et la demande, étudie quelles solutions de commercialisation seraient les mieux adaptées, et quelles conditions pour la viabilité économique de l'outil
- 3) Trouver le porteur de projets, déterminer les besoins en investissements et trouver les financements nécessaires

Coût estimé de l'action :

- Etude de faisabilité : 50 000 €
- Cout d'animation dédié : 20 000 €

Source des financements :

- Subvention "A vos ID" (programme Région Centre, financement sur 3 ans)
- Subventions Région pour les structures collectives

Moyens humains : Temps d'animation

Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :

- Des expériences passées de nouveaux outils de commercialisation qui n'ont pas tenu (drive fermier en 2015, magasin de producteurs créé par des parents d'élèves)
- Attention à ne pas trop mobiliser notamment les producteurs, qui s'épuisent dans des projets qui leurs prennent du temps
- Aller chercher les autres projets de même type (financées par le programme à vos ID) pour en tirer des leçons et voir si c'est applicable sur le territoire

Typologie de l'action : animation

Public cible :  habitants / agriculteurs / GMS / commerces / restaurateurs

Porteurs et partenaires presentis :

• Pilote : PBSA

• Partenaires opérationnels : CCI / CMA / association de restaurateurs / GMS

• Expertise à mobiliser : Département

Contexte :

Le territoire est généralement peu doté en commerces alimentaires, (2/3 des communes en sont dépourvues). Concernant la Grande et Moyenne Distribution, le territoire PBSA regroupe : 3 hypermarchés (dont 2 à Saint Amand Montrond), 16 supermarchés. Un nouvel outil de transformation viande (vaches et porcs) a été créé par un directeur de supermarchés (il représente 10 intermarchés et 4 netto) pour approvisionner ses magasins en viande locale. Cette démarche a été possible grâce à l'implication même du directeur pour améliorer la part de local dans les produits carnés vendus (rayon boucherie), Concernant les commerces de bouches et les restaurateurs : PBSA regroupe 34 boulangeries, 19 boucheries et/ou charcuteries, 3 primeurs et 2 poissonneries. Les artisans et restaurants sont des acteurs difficiles à atteindre, et le travail sur leur approvisionnement est compliqué du fait des petites quantités nécessaires, et invite à faire le lien avec des projets de structuration d'une logistique mutualisée.

Objectifs :

- Augmenter la part de produits locaux dans les rayons de la GMS
- Augmenter la part de produits locaux dans les commerces de bouche
- Augmenter la part de produits locaux dans les menus des restaurateurs

Maturité de l'action :



Faisabilité / complexité

:



Description de l'action :

- **Concernant la GMS**, il s'agit de :

- soutenir les actions des GMS existantes : aider le laboratoire viande à trouver les quantités suffisantes pour soutenir des volumes minimums (notamment porcs), avec des producteurs plus locaux.

- Promouvoir et participer à des actions de rapprochement offre/demande organisées par les partenaires : Evènement agrilocal type « Au pré de la ferme » de rencontres acheteurs / agriculteurs, la démarche "Éleveurs et Engagés", en collaboration avec les Jeunes Agriculteurs qui vise à accompagner les agriculteurs dans la mise en place de contrats avec la GMS et d'autres

- **concernant les commerces de bouches et les restaurateurs** : il s'agit d'aller voir les « petits restaurants », plus accessibles, et engager un dialogue sur comment améliorer leurs approvisionnements et rechercher des produits locaux. Il s'agit de travailler avec eux sur base de leurs menus pour établir quels produits pourraient être sourcés localement. Une initiative du type « les assiettes du Pays » (ancien projet dans lequel les restaurateurs étaient invités à proposer dans leur carte au moins une assiette ou un menu avec des produits locaux), que le Pays mettait en avant) pourrait être reprise. Plusieurs restaurants de petite taille proposent des repas ouvriers le midi et pourraient proposer des produits locaux. La CMA pourrait intervenir sur cet axe de prise de contact/accompagnement des petits commerces.

L'action consiste également à participer à l'observatoire des circuits courts en train d'être développé par le département. Il s'agit d'une carte numérique dans laquelle on retrouve les producteurs, agriculteurs, artisans, acheteurs publics (restauration collective), afin d'avoir une meilleure connaissance de l'offre et de la demande. Le département ambitionne également de quantifier les volumes qui peuvent s'échanger et identifier les besoins au final qui peuvent manquer. Le travail de terrain de PBSA doit pouvoir alimenter l'observatoire du département en cours de création.

Etape clés / calendrier prévisionnel :

Cette action consiste généralement en du temps d'animation, pour profiter des événements de rapprochement offre/demande pour embarquer la GMS, les commerces de bouche et les restaurateurs. Cette action est jugée comme moyennement prioritaire, le PBSA se concentrant en priorité lors de la phase de mise en œuvre de son PAT sur le levier de la restauration collective.

Coût estimé de l'action : pas de ligne budgétaire, seulement temps animation

Source des financements :

Moyens humains : Animateur.trice PAT

Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :

Typologie de l'action : Animation

Public cible :  associations aide alimentaire / bénéficiaires

Contexte :

Avec un taux de pauvreté et un taux de chômage supérieurs à la moyenne départementale, la question de la précarité alimentaire est un enjeu fort du PAT. A la précarité économique s'ajoute une difficulté d'accès aux commerces, voire à l'aide alimentaire, pour les populations isolées, notamment dans le sud du Pays (principalement des personnes âgées). Si certains acteurs de l'aide alimentaire ont mis en place des initiatives type camion ambulant, l'enjeu de se rapprocher des populations précaires isolées est encore prégnant. La composition des colis de l'aide alimentaire est également un sujet. Plusieurs associations sont présentes sur le territoire : le secours populaire, les restaurants du Cœur, les CCAS, une épicerie sociale et solidaire à Dun gérée par le CCAS, le MIAM (jardins partagés). Ces associations doivent se confronter à une augmentation des bénéficiaires et une baisse des dons, même si des aides publiques existent pour pallier à la baisse des dons.

Objectifs :

- Initier une coordination entre les acteurs de la solidarité alimentaire
- Améliorer l'accès à l'alimentation des personnes précaires en s'appuyant sur une coordination des professionnels et bénévoles sur le territoire
- Renforcer les moyens pour faire face aux difficultés communes rencontrées par les acteurs de la solidarité alimentaire (hausse du nombre de personnes accueillies, baisse des dons en quantité et en qualité, manque de bénévoles, etc.) Ces thématiques seront abordées par le Département du Cher au sein de son futur Schéma Unique.
- Aller travailler dans les zones non couvertes en termes d'aide alimentaire, notamment le sud du territoire.

Maturité de l'action :



Faisabilité / complexité :



Description de l'action :

Création d'un groupe de travail (institutionnels, associations) en s'appuyant sur les dynamiques du conseil départemental (le département serait partenaire)

Interconnaissance, identification des besoins communs (faire un état des lieux), identifier un format de portage du groupe de travail, plan d'action partagé et priorisé. Le département a déjà engagé cette démarche (démarche engagée avec l'ancienne chargée de projet du PBSA mais qui n'a pas abouti et qu'il conviendrait de réinterroger au regard des changements d'organisation au sein du Département sur le volet social), via la MDAS (Maison départementale de l'action sociale, qui n'a pas le même périmètre que PBSA) : réunissent tous les partenaires qui œuvrent sur la précarité alimentaire et co construisent un questionnaire à destination des bénéficiaires pour recenser les besoins des usagers. Il est également prévu une cartographie/observatoire de l'aide alimentaire.

- Pistes de sujet : cartographie des acteurs et de leurs activités, approvisionnements, actions pour recruter des bénévoles, assurer une continuité de l'aide alimentaire, travailler avec les conseillères en économie sociale et familiale, travailler sur des conventions territoriales globales (au niveau des communautés de communes) pour permettre un maillage de l'action sociale mieux réparti sur chaque commune etc.

Le PBSA intègre la démarche en : portant la démarche, en étant présent lors des échanges, en faisant le relai vers les associations du territoire notamment les communautés de communes et les CCAS.

Etape clés / calendrier prévisionnel :

Voir description de l'action

Coût estimé de l'action : Temps d'animation

Source des financements :

Moyens humains :

Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :

- Se rapprocher de la Fédération régionale des Centres sociaux (organisateur d'une « carav' ALIM », mouvement d'éducation populaire pour le droit à l'alimentation)
- PETR Centre Cher va créer une collaboration entre un lycée agricole, un lycée hôtelier et des nutritionnistes pour élaborer un livret de recettes pour les étudiants, une initiative à reprendre et à disséminer sur le territoire

Typologie de l'action : partenariats / animation

Public cible :  Associations d'aide alimentaire / producteurs / bénéficiaires

Porteurs et partenaires presentis :

Pilote : PBSA

Partenaires opérationnels : CD18, CPIE Brenne Berry, Bio Centre, Chambre d'agriculture du Cher

Contexte :

- Le CD18 a engagé des discussions avec SOLAAL CVL pour déployer les actions de SOLAAL sur le territoire du département du Cher. SOLAAL sera d'ailleurs présent au moins lors d'une des demi-journées de l'action « Au Pré de la Ferme ».
- Le CPIE a déjà mené des actions sur un autre territoire sur un projet de récupération de surplus de jardins de particuliers en s'appuyant sur un réseau de jardiniers. D'autres projets tels que du glanage ou l'identification de vergers abandonnés avaient aussi été imaginés.
- Bio Centre est partenaire de SOLAAL. Bio Centre accompagne par exemple le PAT du Pays des Châteaux, un territoire qui a travaillé à la structuration des associations d'aide alimentaire qui a permis à l'association Parmentier d'émerger, afin de tisser des liens avec les producteurs bio et réorienter leur enveloppe budgétaire pour acheter à ces producteurs.

Objectifs :

- Améliorer la qualité des colis des associations d'aide alimentaire : avoir des repas complets dans les colis, varier les produits pour les bénéficiaires
- Atteindre une solution simple pour les producteurs de livraison de leurs surplus

Maturité de l'action :



Faisabilité / complexité :



Description de l'action :

Il s'agit d'une action qui doit se faire en lien avec le travail de la MDAS d'identification des besoins des acteurs de l'aide alimentaire (voir fiche action n°1.3.1)

Plusieurs pistes :

- Un partenariat avec l'association SOLAAL

Le conseil départemental est déjà en prise de contact, afin de voir quel est le plan d'action de l'association dans le Cher sur 2024-2026, la présence de SOLAAL étant aujourd'hui limitée sur le département. Les chantiers sur lesquels pourrait travailler SOLAAL seraient les suivants : Récupération de surplus de potagers ou associations qui cultivent les marais (à Dun) / Travailler sur les problèmes de temporalité entre la collecte des denrées et la distribution des colis auprès des bénéficiaires. Pour PBSA, l'enjeu serait de faire connaître SOLAAL sur le territoire et travailler sur le sujet avec le CD18 et la chambre d'agriculture pour faire connaître SOLAAL auprès des agriculteurs du territoire, de manière proactive.

- Faire intervenir le CPIE

Expérience du CPIE sur la communauté de commune d'Argenton et qui pourrait être transposable : récupération de surplus de jardins de particuliers, en faisant se rencontrer bénévoles, bénéficiaires et jardiniers pour avoir davantage de produits frais dans les paniers. Cette action a bien marché : 700 kilos de fruits et légumes frais en six mois par 13 jardiniers (attention : vérifier si cela est possible d'un point de vue sanitaire auprès de la DDSSPP)

- Partenariat avec la GMS pour les dons

Refaire le tour des contacts GMS : aller chercher d'autres GMS avec qui pour l'instant le lien n'est pas fait (Leclerc, Super U, Carrefour ...).

- Voir les relations d'achats entre producteurs locaux et associations : certaines associations d'aide alimentaire ont des budgets pour acheter des denrées et font le choix d'acheter local. Il conviendrait de voir si certaines associations ont ce budget, et les accompagner dans le sourcing de producteurs locaux.

-Il s'agira également dans la suite logique des ces actions, de **sensibiliser** les bénéficiaires et de les **accompagner à l'utilisation** de ces produits. En effet, un accompagnement pourrait être imaginé pour que ces produits « bruts » ne soient pas jetés : idées cuisines, action type « défi » etc...

Etape clés / calendrier prévisionnel :

En cours de cadrage avec le département (à redéfinir)

Coût estimé de l'action : Temps d'animation

Source des financements :

Moyens humains :

Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :

- Mobilisation et pérennisation des groupes projets auxquels il faut être particulièrement vigilant.

- Clés de succès : avoir des relais professionnels

Projet alimentaire territorial

Fiches-actions

Orientation 2 :

Faire de la restauration collective un levier pour favoriser une alimentation et une production locales et durables

Axe 2.1 – Accompagner les établissements de restauration collective dans l'introduction de pratiques alimentaires durables

2.1.1. ACCOMPAGNER LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE SUR LE PLAN TECHNIQUE ET RÉGLEMENTAIRE POUR : LA MISE EN ŒUVRE DE LA LOI EGALIM, LA RÉDACTION DES MARCHÉS, LE SUIVI DES ACHATS, ET LA GESTION DES CONTRATS AVEC LES SRC

2.1.2. ACCOMPAGNER AU CHANGEMENT ET FORMER LES ÉQUIPES DE RESTAURATION (CUISINIERS EN GESTION DIRECTE, ET ANIMATEURS DES PAUSES MÉRIDIANNES) AUX PRATIQUES D'ALIMENTATION SAIN ET DURABLE

2.1.3. DÉPLOYER DES ACTIONS DE SENSIBILISATION DES CONVIVES ET DES ÉQUIPES

2.1.4. LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE PAR LA MISE EN PLACE DE DIAGNOSTICS AU SEIN DES RESTAURANTS COLLECTIFS

Axe 2.2 – Renforcer la collaboration et l'interconnaissance entre les acteurs et développer les synergies

2.2.1. CONNAITRE LE FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE ET PRIVÉE DU TERRITOIRE

2.2.2. FAVORISER L'INTERCONNAISSANCE ENTRE LES ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET LES PRODUCTEURS

2.2.3. PROMOUVOIR L'ÉCHANGE DE BONNES PRATIQUES ET LA COLLABORATION ENTRE ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE

Axe 2.3 - Initier les réflexions pour encourager la mutualisation et la coordination des acteurs de la restauration collective en vue d'optimiser la rencontre entre offre et demande locale

2.3.1. EXPLORER LES SOLUTIONS DE COORDINATION DE LA COMMANDE ENTRE ACHETEURS EN GESTION DIRECTE POUR OPTIMISER LES FLUX

2.3.2. EXPLORER LES SOLUTIONS POUR UNE PRODUCTION DE REPAS LOCALE AU SERVICE DES ÉTABLISSEMENTS EN GESTION CONCÉDÉE

Axe 2.1
Action n°1

Accompagner les établissements de restauration collective sur le plan technique et réglementaire pour : la mise en œuvre de la loi EGAlim, la rédaction des marchés, le suivi des achats, et la gestion des contrats avec les SRC

Typologie de l'action : Accompagnement - Animation

Public cible :  Restauration collective publique et privée

Porteurs et partenaires presentis :

▪ Pilote : PBSA

▪ Partenaires opérationnels : Communes, Communautés de Communes, restaurants collectifs / Expertise à mobiliser : Bio Centre

Contexte :

- Sur le territoire de PBSA, ce sont les communes qui ont la compétence de la restauration collective scolaire primaire. 28 communes ou regroupements communaux (sous la forme de SIRPF ou RPI) ont été identifiés, parmi lesquels 54% délèguent leur restauration, et 46% sont en gestion directe. Les Sociétés de Restauration Collective (SRC) les plus présentes sur le territoire sont Ansamble à Bourges, et SOGIREST à Montluçon.
- L'étude sur la restauration collective publique et privée sur le territoire a révélé que pour les établissements en gestion concédée, il n'y avait pas de suivi ou de pilotage réel des contrats et des approvisionnements réalisés par les prestataires. Il y a généralement une communication par les prestataires via les menus, sur les labels ou la localité des produits, qui apparaissait occasionnelle pour la plupart des interlocuteurs.
- De manière générale pour tous les établissements, que ce soit de la restauration collective publique ou privée, il n'y a pas de suivi de l'atteinte des objectifs EGAlim, et pas de connaissance de la plateforme MaCantine.
- Sur le territoire régional, Bio Centre accompagne par exemple le PAT du Pays des Châteaux, qui a mis en place un AMI 3 ans de suite pour accompagner ses communes, pour mettre en place des formations en cuisine, réaliser des diagnostics cuisine, des audits d'achats... Ils accompagnent chaque année 5 ou 6 communes via cet AMI.

Objectifs :

- Proposer aux communes (restauration collective scolaire) et aux autres types d'établissements de restauration collective intéressés un service d'accompagnement technique et réglementaire pour renforcer leurs compétences afin de :
 - Répondre aux objectifs EGAlim : connaître la réglementation, suivre les achats, renseigner la plateforme MaCantine
 - Favoriser l'introduction de produits locaux dans les menus : rédiger les marchés, piloter les contrats avec les SRC

Maturité de l'action :



Faisabilité / complexité :



Description de l'action :

Cette action doit tout d'abord se développer sur la base **d'un groupe de communes et d'établissements partenaires et motivés**. Pour cela, il faudra s'appuyer sur les fiches de description des établissements produites lors de l'étude sur la restauration collective pour leur identification. Il s'agira alors pour le PBSA de piloter une action de mise en relation entre les établissements et une expertise technique (comme Bio Centre) pour que cette dernière accompagne les communes, via une forme de catalogue de « prestation d'accompagnement ».

Il serait pertinent d'identifier les besoins spécifiques et les **grandes thématiques d'accompagnement** des établissements, à adapter selon le type de gestion (directe ou déléguée), et de construire avec l'expertise un **plan d'action d'accompagnement** des établissements sur ces enjeux : accompagnement des communes dans l'utilisation de la plateforme MaCantine, formation à la rédaction des marchés publics, pilotage et animation des contrats avec les SRC.

Il est envisageable par exemple de mettre en place **deux AMI**, à l'image de l'action du Pays des Châteaux : un à destination **des établissements en gestion directe**, pour bénéficier d'un accompagnement sur la plateforme Ma Cantine, réaliser un audit des achats, indiquer des pistes de modifications des achats, recevoir également des formations en cuisine (à mettre en lien avec l'action suivante 2.1.2.). Puis un deuxième AMI à destination des **communes en gestion concédée** : ce qui leur permettrait de bénéficier d'un contrat type avec leur SRC, visant à respecter la loi EGAlim par exemple, et un accompagnement qui et leur permettrait éventuellement d'avoir un levier de mobilisation collective pour agir sur les contrats et renégocier les prix.

Etape clés / calendrier prévisionnel :

- Au recrutement d'un animateur PAT : Initier la création d'un groupe de réflexion dédié aux établissements (en présence de la potentielle expertise technique) pour préciser les besoins et affiner une proposition de prestation de l'expert technique
- Envisager un ou des AMI pour démarrer l'accompagnement des établissements
- Lancer un marché pour travailler avec l'expertise technique

Coût estimé de l'action :

Financer l'ingénierie via un marché pour l'expertise technique de Bio Centre. Bio Centre a par exemple accompagné le PAT du Pays des Châteaux via un programme représentant environ 35 jours de travail, à 600 € la journée, pour 6 communes, comprenant les prestations suivantes : Présentation Ma Cantine, Formation culinaire, Diagnostic cuisine, Audits achats.

Source des financements : Communes, Leader, CRST

Moyens humains : Expertise pour l'accompagnement technique / Chargé de mission pour établir le lien avec l'expertise

Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :

Axe 2.1
Action n°2

Accompagner au changement et former les équipes de restauration (cuisiniers en gestion directe, et animateurs des pauses méridiennes) aux pratiques d'alimentation saine et durable

Typologie de l'action : Formation

Public cible :  Restauration collective publique et privée : équipe de cuisine, et animateurs des pauses méridiennes.

Porteurs et partenaires pressentis :

Pilote : PBSA

Partenaires opérationnels : Communes, Communautés de Communes, restaurants collectifs / Expertise à mobiliser : Bio Centre, BioBerry, CNFPT et collectifs nationaux (Les Pieds dans le Plat, etc.)

Contexte :

- Les pratiques durables en cuisine sont très variables d'un établissement à l'autre, avec une marge de progrès importante, conditionnée à l'ambition de ces établissements. Par exemple, la phase de diagnostic a mis en évidence des pratiques culturelles peu favorables au développement des repas végétariens dont le développement n'a pas véritablement été accompagné d'une démarche pédagogique sur leur intérêt en termes de lien nutrition-santé et d'impact environnemental et d'un accompagnement au changement de pratiques.
- Au-delà des formations culinaires, il apparaît essentiel de promouvoir les pratiques durables et l'intégration d'ingrédients durables dans les menus, tant **auprès des chefs cuisiniers** que du **personnel** en contact direct avec les convives et élèves, notamment pendant la **pause méridienne**. Associée à la sensibilisation des convives (voir l'action suivante, 2.1.3.), cette démarche contribuera à ancrer de manière durable les changements au sein des convives.
- Sur le territoire, Bio Centre est organisme de formation sur ces thématiques. Ils travaillent avec le CNFPT, et peuvent dispenser des formations faisant partie du catalogue du CNFPT. Ils sont aussi en mesure de proposer des formations spécifiques sur devis sur un territoire.

Objectifs de l'action :

- Renforcer les compétences des équipes de restauration en gestion directe sur les pratiques d'alimentation saine et durable : végétaliser les menus, concevoir des menus de saison, former aux pratiques de prévention du gaspillage alimentaire, former aux pratiques de cuisines permettant de réaliser des économies en fluides...
- Promouvoir la mise en place de menus équilibrés et durables dans les établissements de restauration.
- Sensibiliser et impliquer le personnel dans la transition vers des pratiques alimentaires responsables.

Maturité de l'action :



Faisabilité / complexité :



Description de l'action :

Cette action, comme toutes les actions de l'Orientation 2 sur la restauration collective, doit démarrer par une phase d'identification des besoins et des intérêts en s'entretenant avec un **groupe d'établissements engagés**.

Les **formations culinaires**, comme des formations aux menus végétariens, ne pourront s'adresser qu'aux **établissements en gestion directe**. De telles formations pourront être envisagées avec Bio Centre par exemple, et rentrer dans l'accompagnement qui peut être proposé en lien avec la fiche action précédente, (2.1.1). A noter qu'il peut aussi être imaginé faire appel à d'autres structures expertes dans ce type d'accompagnement, qui agissent au niveau national comme le collectif les pieds dans le plat.

Les formations auprès du personnel au contact des enfants, c'est-à-dire les **animateurs des pauses méridiennes**, pourront s'adresser à **toutes les communes ou autres établissements**. BioBerry accompagne ce type d'action sur le territoire, et ont d'ailleurs déjà formé les animateurs des cantines de Bourges, afin de leur apprendre à échanger avec les enfants sur ces thématiques, les former à donner l'envie aux enfants de manger des produits sains et durables, leur présenter des jeux sur ces thèmes à utiliser auprès des enfants, etc.

Etape clés / calendrier prévisionnel :

- Au recrutement d'un animateur PAT : en lien avec l'action précédente (action 2.1.1), exploiter la mobilisation des établissements au sein d'un groupe de travail conjoint afin d'intégrer la problématique de la formation à l'ordre du jour
- Elaborer un plan de formation en collaboration avec le partenaire expert.
- Mettre en œuvre les formations
- Pour aller plus loin : mettre en œuvre un suivi pour assurer la pérennité des nouvelles pratiques.

Coût estimé de l'action :

Temps de formation par les partenaires techniques Bio Centre et ou BioBerry : pour 1 jour de formation, il faut compter en tout 2,5 jours en incluant la préparation. Avec un coût jour à 600 € pour Bio Centre. Et des frais liés au matériel de cuisine etc.

Source des financements :

Leader, CRST, CNFPT des communes.

Moyens humains : Expertise pour la formation

Mobilisation des établissements pour former leur personnel

Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :

- Difficultés liées à la gestion logistique des formations sans perturber les activités régulières, dans un contexte où les communes ont de véritables difficultés de moyens humains
- Adhésion et engagement du personnel aux changements, nécessité de mesurer l'impact réel des formations sur les pratiques quotidiennes.

Déployer des actions de sensibilisation des convives et des équipes

Typologie de l'action : Animation

Public cible :  Restauration collective publique et privée
 Convives

Porteurs et partenaires pressentis :

- Pilote : PBSA
- Partenaires opérationnels : Communes, Communautés de Communes, restaurants collectifs, CIVAM, CPIE, ADDEAR
- Expertise à mobiliser : BioBerry, CPIE Brenne Berry

Contexte :

- La sensibilisation est une action incontournable pour initier les changements de pratique auprès des convives et des jeunes publics.
- Plusieurs acteurs du territoire sont en mesure de travailler sur ces sujets :
 - BioBerry : a pour habitude de travailler sur le temps méridien, et le fait également en classe, avec les élèves et les professeurs, par exemple sur des thèmes comme les légumes secs, l'importance des légumineuses dans les repas, sur le thème de la saisonnalité et du local, sur l'agriculture bio, et même des animations spécifiques sur la chaîne de fabrication du fromage. Sur Bourges par exemple, ils mettent en place un cycle d'intervention chaque année dans les cantines.
 - CPIE Brenne Berry : Met en place des programmes de sensibilisation de la fourche à la fourchette, en intervenant 4-5 fois dans un établissement.

Objectifs de l'action :

- Sensibiliser les convives aux enjeux de l'alimentation durable.
- Impliquer les équipes de restauration dans la promotion des pratiques alimentaires responsables.
- Favoriser l'adoption de comportements éco-responsables parmi les convives.

Maturité de l'action :



Faisabilité / complexité :



Description de l'action :

- Cette action consiste à déployer des actions de sensibilisation sur les temps de pause méridienne.
- Il s'agit de sensibiliser les convives au lien nutrition-santé, nutrition animale/nutrition végétale, à établir le lien avec le monde agricole : cela inclut des campagnes de communication, des ateliers éducatifs, et des initiatives de sensibilisation. A titre d'exemples :
- La piste d'action d'un ambassadeur alimentaire mutualisé pour sensibiliser a émergé au forum
 - Des actions de défi cuisines sur les produits locaux et repas végétariens sont à envisager
 - Le renforcement des liens avec la production agricole en organisant des visites de producteurs au sein des restaurants, en lien avec des organismes comme CIVAM, ADDEAR, CPIE.

Etape clés / calendrier prévisionnel :

- Au recrutement d'un animateur PAT : en lien avec l'action précédente (action 2.1.1), exploiter la mobilisation des établissements au sein d'un groupe de travail conjoint afin d'intégrer la thématique de la sensibilisation à l'ordre du jour
- Inscrire les établissements demandeurs et planifier l'année avec les partenaires et l'expertise
- Mettre en œuvre les animations

Coût estimé de l'action :

- Le chiffrage de ce type d'action peut être très varié et surtout très adaptable selon BioBerry.
- Le type de programme d'action du CPIE de la Fourche à la Fourchette comptait 5 jours de travail à 2500€ pour intervenir dans un établissement.

Source des financements :

Communes, Leader, CRST

Moyens humains : Expertise pour l'animation / Chargé de mission pour établir le lien avec l'expertise

Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :

- Evaluer de manière critique les actions de sensibilisations mises en place, en analysant leur impact et leurs résultats, pour assurer leur efficacité et les reconduire de manière appropriée.

Axe 2.1
Action n°4

Lutter contre le gaspillage alimentaire par la mise en place de diagnostics au sein des restaurants collectifs

Typologie de l'action : Diagnostic – Formation - Accompagnement

Public cible :  Restauration collective publique et privée

Porteurs et partenaires pressentis :

Pilote : PBSA

Partenaires opérationnels : Communes, Communautés de Communes, restaurants collectifs

Expertise à mobiliser : SMIRTOM, CPIE Brenne Berry

Contexte :

- Le diagnostic de la restauration collective du territoire a mis en évidence que la thématique du gaspillage était un sujet qui soulevait de l'intérêt au sein de l'ensemble des établissements de restauration collective (scolaire, mais aussi autres types). Plusieurs structures du territoire sont en mesure d'accompagner le PBSA sur ce sujet :
 - Le SMIRTOM : Intervient uniquement sur les communes de son périmètre (donc hors Le Dunois et quelques communes du Sud du Pays). Réalisation de diagnostic et remise d'un rapport.
 - Le CPIE Brenne Berry : travaille avec le laboratoire Terana sur ces sujets, au même titre que le CD18. Il met en place des démarches de diagnostic, de plan d'action et d'animation/sensibilisation.
- Cette action doit s'articuler avec les actions de formation du personnel de restauration et les actions de sensibilisation des convives (action 2.1.2. et 2.1.3.).

Objectifs de l'action :

- Réaliser des diagnostics de gaspillage alimentaire dans les restaurants collectifs
- Mettre en place des plans d'actions visant à réduire significativement le gaspillage alimentaire.
- Sensibiliser la communauté éducative et les élèves aux enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Diminuer le gaspillage alimentaire au sein de la restauration collective

Maturité de l'action :



Faisabilité / complexité :



Description de l'action :

Il s'agit d'accompagner les communes dans la réalisation de **diagnostic** pour :

- Etablir une photographie initiale de l'état des pertes et gaspillages au sein du restaurant : Chiffrer les pertes via des **pesées**, identifier **les causes** principales
- Mettre en place un **plan d'action** pour agir sur les causes principales et réduire les pertes
- Déployer les actions
- Effectuer un suivi, notamment via de nouvelles pesées

Ces actions peuvent être déployées auprès des établissements en gestion directe, grâce à l'accompagnement d'un partenaire technique. Il est envisageable de déployer ce type d'actions en accompagnant quelques établissements par an, en démarrant par exemple par des établissements volontaires.

En ce qui concerne les établissements en **gestion concédée**, il est nécessaire que des réflexions soient engagées avec leur prestataire SRC, à l'image des actions mises en place entre API et la commune de Levet par exemple (mise en place d'une clause dans le contrat). La question du gaspillage alimentaire doit être abordée de manière transversale dans d'autres actions, notamment celles visant l'accompagnement technique des communes (gestion des contrats avec les SRC, connaissance de la loi EGAlim en matière de gaspillage alimentaire), ainsi que dans les initiatives de formation et de sensibilisation du personnel et des convives.

Etape clés / calendrier prévisionnel :

- Des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire arriveront dans un second temps, le territoire souhaitant prioriser les actions de sensibilisation avant la réalisation de diagnostic et plan d'action contre le gaspillage.

Coût estimé de l'action :

Coûts liés à la réalisation des diagnostics : cela fait partie des actions du SMIRTOM, qui peut accompagner le PBSA sur le diagnostic de quelques établissements par an, sans frais.

Avec le CPIE, il faut compter environ 6 000 € de frais pour le diagnostic d'un établissement, un coût qui comprend aussi les animations de sensibilisation sur la thématique.

Source des financements :

Leader, CRST...

Moyens humains : Expertise pour l'accompagnement technique / Chargé de mission pour établir le lien avec l'expertise

Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :

- Collaboration nécessaire avec le personnel des restaurants scolaires, mobilisation importante pour faire du diagnostic
- Besoin de sensibiliser efficacement les convives et la communauté éducative.
- Gestion des changements logistiques sans perturber les services de restauration.
- Difficultés à pérenniser ces initiatives

Typologie de l'action : Etude**Public cible :**  Restauration collective publique et privée**Porteurs et partenaires pressentis :**

- Pilote : PBSA
- Partenaires opérationnels : Comité de pilotage du PAT
- Expertise mobilisée : Prestataire Soliance Alimentaire x Phinéa
- Conseil

Contexte :

En 2019, la Communauté de communes Berry Grand Sud s'est engagée dans la démarche TEPCV "Territoire à Energie Positive pour la Croissance Verte" et cherchait à réduire la vulnérabilité de son territoire. Dans cette optique, elle a travaillé sur un "Plan Climat" volontaire, avec l'un de ses axes visant à soutenir la restauration collective en promouvant les circuits courts. Pour ce faire, en 2020, elle a effectué un diagnostic territorial de la restauration collective sur son territoire, dans le but de répertorier les différents modes de fonctionnement des établissements. L'objectif final de cette étude était de créer une dynamique positive de changement en développant une économie locale et circulaire.

En avril 2023, le Pays Berry Saint-Amandois a décidé de poursuivre l'étude initiée par Berry Grand Sud, et la décliner aux trois autres Communautés de communes – Cœur de France, Arnon Boischaut Cher, et le Dunois – qui couvrent le Pays, afin de disposer de données par Communautés de Communes, puis une mise en commun des données à l'échelle du Pays Berry Saint-Amandois.

Objectifs de l'action :

- Caractériser le fonctionnement des restaurants collectifs des établissements publics et privés du Pays Berry Saint-Amandois à partir du recueil de données quantitatives (ex : volumes) et qualitatives (ex : modèle de restauration) afin de déterminer comment renforcer l'approvisionnement local ;
- Informer et mobiliser les structures auditées, repérer les projets et démarches existantes au sein des structures, afin d'alimenter cette dynamique et de la mettre au service de l'atteinte des objectifs du PAT.

Maturité de l'action :**Faisabilité / complexité :****Description de l'action :**

Cette étude a été menée grâce à une enquête en ligne et des entretiens réalisés auprès d'un échantillon d'établissements reflétant la diversité des établissements du Pays Berry Saint-Amandois. En outre, quatre réunions du COPIL ont été tenues pour superviser le processus. L'étude a abouti à un rapport d'analyse et d'enjeux de la restauration collective du Pays Berry Saint-Amandois, qui présente l'organisation de la restauration collective sur le territoire, les défis auxquels les établissements sont confrontés en termes d'objectifs EGAlim et d'introduction de produits locaux. Le rapport propose également une analyse AFOM, une synthèse des besoins, des pistes de travail et des recommandations.

Les résultats ont ensuite été intégrés dans l'élaboration de la stratégie alimentaire territoriale de PBSA, lui permettant de dédier une orientation stratégique spécifique l'axe restauration collective. Par ailleurs, l'étude doit servir de base à la création d'un groupe de travail impliquant les communes, visant à amorcer la réflexion sur les accompagnements techniques ainsi que les actions de sensibilisation et de formation.

Enfin, notons que l'étude ne se cantonne pas aux seuls restaurants communaux scolaires, mais englobe également les établissements scolaires secondaires (lycées et collèges), les restaurants du secteur médico-social (EHPAD et Centre Hospitalier), les restaurants collectifs privés (FJT, ESAT de Vesdun), et un restaurant collectif administratif (Cercle Mixte). Il convient de considérer et de mobiliser l'ensemble de ces acteurs pour favoriser l'introduction de produits locaux dans la restauration collective du territoire, notamment au sein des groupes d'échange de bonnes pratiques et d'interconnaissance, évoqués aux actions 2.2.2 et 2.2.3.

Etape clés / calendrier prévisionnel :

- Démarrage de l'étude en avril 2023.
- Fin en octobre 2023.

Coût estimé de l'action :

Financement de l'ingénierie par un AO : 32 445 € TTC.

Source des financements :

Région CVL (CRST), DRAAF.

Moyens humains : Expertise pour la réalisation de l'étude

Mobilisation de 4 COPILS

Temps de la chargée de mission PAT et de la directrice de PBSA.

Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :

- Conditions de réussite : Importante mobilisation de PBSA dans la prise de contact et les relances auprès des acteurs du territoire

Axe 2.2
Action n°2

Favoriser l'interconnaissance entre les acteurs de la restauration collective et les producteurs

Typologie de l'action : Animation

Porteurs et partenaires pressentis :

- Pilote : PBSA
- Partenaires opérationnels : Agrilocal, Chambre d'agriculture, BioBerry
- Expertise à mobiliser : /

Public cible :  Restauration collective  Producteurs

Contexte :

- Les acteurs partagent le constat d'un manque de connaissance des métiers de la chaîne d'approvisionnement de la production à la restauration collective. Les impacts de cette méconnaissance sont des cahiers des charges non adaptés aux productions locales (aspect, calibrage), des conditions de mise en œuvre (livraison, conditionnement) inadaptées aux contraintes des opérateurs.
- Une première action s'apprête à être mise en place le 12 mars 2023. Il s'agit de l'opération « **Au Pré de la Ferme** », organisée en partenariat avec Agrilocal18, BioBerry et la Chambre d'Agriculture. Il s'agit d'une forme de « speed-dating » entre agriculteurs et acheteurs professionnels, ayant pour objectif de rapprocher l'offre et la demande.

Objectifs de l'action :

- Développer les relations entre acteurs jusqu'à la mise en place d'un véritable **réseau** de la RHD
- Par l'interconnaissance et le dialogue entre fournisseurs et donneurs d'ordre, faire évoluer les cahiers des charges définissant les produits et les conditions de mise en œuvre, mais aussi faire évoluer dans la mesure de ses capacités l'offre locale aux besoins de la restauration collective. La compréhension des contraintes mutuelles permet de faire évoluer les acteurs dans le même sens.

Maturité de l'action :



Faisabilité / complexité :



Description de l'action :

Cette action concerne tous types d'établissements de restauration collective du territoire (publique et privée). Il s'agit de mettre en place des initiatives visant à faciliter la collaboration directe entre ces deux catégories d'acteurs, via :

- **Des rencontres** : organiser des événements de mise en réseau, en s'appuyant sur une opération comme « Au Pré de la Ferme » par exemple. D'autres opérations de rencontres peuvent être imaginées, comme avec la Chambre d'Agriculture qui organise des marchés de producteurs. Il faudra définir les besoins des acteurs : acheteurs et fournisseurs, voient-ils un intérêt à ces rencontres ? Si oui sous quelle forme ? Comment mobiliser les producteurs et acheteurs du territoire sur des forums départementaux ?
- **Des visites sur site** : Développer les visites à la ferme pour les acheteurs et les visites de cuisines pour les fournisseurs . L'enjeu : les systématiser dans un cadre commun (2 fois par an ?) pour éviter les sur-sollicitations, avec un partage de calendrier. La coordination de la communication sur ces événements sera importante.

Etape clés / calendrier prévisionnel :

- 12 mars : lancement de l'opération « Au Pré de la Ferme » en partenariat avec Agrilocal18 (organisé avec les 3 PAT du Cher)
- Organiser ensuite des visites de ferme et de restaurants collectifs, lors de temps spécifiquement dédiés à ces deux catégories d'acteurs (alors que l'opération Aux Prés de la Ferme rassemble potentiellement tous types d'acheteurs professionnels).

Coût estimé de l'action :

Temps d'animation

Source des financements :

CRST, CD18 pour la communication

Moyens humains : Communication, animation des rencontres

Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :

Bien définir les fréquences, planifier à l'avance, éviter la sur sollicitation.

Axe 2.2
Action n°3

Promouvoir l'échange de bonnes pratiques et la collaboration entre établissements de restauration collective

Typologie de l'action : Accompagnement

Public cible :  Restauration collective

Porteurs et partenaires pressentis :

Pilote : PBSA

Partenaires opérationnels : Les établissements de restauration collective et les communes engagées

Expertise à mobiliser : /

Contexte :

- L'étude a mis en évidence que de nombreux établissements fonctionnent de manière assez isolée, à cause de contraintes organisationnelles (RH, budget, temps), les empêchant de s'investir dans la recherche d'initiatives et d'informations.
- Néanmoins, de nombreux acteurs rencontrés ont manifesté un intérêt marqué pour bénéficier de retours d'expérience.

Objectifs de l'action :

- Encourager l'échange de bonnes pratiques entre différents établissements de restauration collective.
- Faciliter la collaboration et la mutualisation des expériences positives.
- Promouvoir l'adoption de pratiques durables et responsables dans l'ensemble des établissements participants.

Maturité de l'action :



Faisabilité / complexité :



Description de l'action :

Cette action doit se baser sur un **groupe d'échange** entre **tous types de restaurants collectifs** du territoire intéressés. La **communication** sur l'existence de ce groupe d'échange sera importante.

Cette action doit aussi s'appuyer sur les initiatives des territoires voisins et des échelles supra (départementale, régionale) pour le partage de bonnes pratiques.

Le groupe aura besoin d'être animé pour :

- Organiser des rencontres régulières pour partager les bonnes pratiques
- Mettre en place une plateforme de partage en ligne pour faciliter la communication continue
- Faire le lien et inviter des intervenants des territoires voisins pour des retours d'expérience
- Promouvoir les actions et acteurs du territoire qui visent aussi à répondre à un approvisionnement local et durable

Selon les besoins des participants, cette communauté d'établissements doit pouvoir être encouragée à initier la réflexion pour collaborer sur des projets pilotes vers la mutualisation des moyens et la coordination des acteurs (cf. Axe 2.3, l'axe stratégique suivant).

Etape clés / calendrier prévisionnel :

- En lien avec l'action 2.1.1, il faut pouvoir exploiter la mobilisation des établissements au sein d'un groupe de travail conjoint, afin de soumettre l'idée et commencer à diffuser l'information. Il faut envisager ce groupe comme le prolongement du groupe d'établissements initial.
- Cette action revêt une importance particulière pour établir rapidement une communauté d'acheteurs au sein de la restauration collective, et anticiper la mise en œuvre d'autres initiatives à venir.

Coût estimé de l'action : Temps d'animation.

Source des financements : financements liés au poste d'animation PAT (DRAAF, Région via CRST etc...)

Moyens humains : Temps d'animation, de communication

Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :

- Conditions de réussite : Mobilisation et engagement et participation active des établissements de restauration collective
- **Point de vigilance sur les moyens financiers** à allouer à une telle action d'animation
- **Point de vigilance important sur cette question de la mobilisation** : il faudra adapter les moments de rencontres au profil des participants (mobilisation des chefs cuisiniers en début d'après-midi après le service par exemple). Il sera nécessaire que les collectivités soient conscientes que la mobilisation du personnel des équipes de cantine en dehors de leur temps de travail puisse être reconnu et rémunéré.
- Définir le contenu des échanges dès le début afin de garantir que les équipes utilisant la gestion concédée trouvent également un intérêt dans les discussions, car elles pourraient ne pas se sentir directement impliquées.

Axe 2.3
Action n°1

Explorer les solutions de coordination de la commande entre acheteurs en gestion directe pour optimiser les flux

Typologie de l'action : Animation

Public cible :  Restauration collective  Producteurs

Porteurs et partenaires pressentis :

Pilote : PBSA

Partenaires opérationnels : Communes et établissements motivés

Expertise à mobiliser : Prestataire pour une étude dans un temps ultérieur

Contexte :

- L'approvisionnement en circuits courts de proximité présente des défis communs au sein des territoires, comme révélé par l'étude sur le fonctionnement de la restauration collective de PBSA :
 - Dans le secteur scolaire primaire et petite enfance : une multitude de petits établissements dispersés sur le territoire
 - Des difficultés logistiques exprimées par de nombreux acteurs :
 - Les producteurs locaux ne livrent pas ou peu pour de faibles volumes.
 - Les établissements qui produisent de grandes quantités de repas font face, en revanche, à des difficultés liées aux faibles volumes produits, notamment dans le secteur fruits et légumes.
 - Une offre peu adaptée aux besoins de la restauration collective : contraintes sanitaires importantes, notamment pour les ESMS, des volumes insuffisants en maraichage particulièrement.
 - Des freins importants au sein des équipes de restauration : ressources allouées limitées, turnover important, difficultés de recrutement des chefs.
- Face à ces défis, la mutualisation des moyens entre établissements émerge comme une solution pertinente et efficace. Elle permet de surmonter certains freins en créant un circuit de livraison aux producteurs locaux pour servir les petits établissements, en réduisant les coûts des denrées grâce à l'économie d'échelle, en établissant un débouché significatif pour la restauration hors domicile (RHD), et en encourageant les filières à se structurer et à adapter leur offre à la RHD, etc.

Objectifs de l'action :

- **Initier une réflexion** pour développer des solutions permettant d'améliorer les démarches d'approvisionnement local adaptées aux différents acteurs : restauration collective et producteurs.

Maturité de l'action :



Faisabilité / complexité :



Description de l'action :

Cette action doit **découler de l'action précédente 2.3.1.**, qui consiste à créer une communauté d'acheteurs partageant des bonnes pratiques et initiant des projets de collaboration sur le territoire. Ces projets pilotes comprennent des initiatives variées telles que des achats coordonnés auprès de fournisseurs locaux, la mise en place d'un groupement d'achat, l'organisation de livraisons concertées, la création de points de regroupements de commandes et la synchronisation des choix de menus. Les objectifs à long terme de ces projets pilotes sont les suivants :

- Créer un circuit de livraison et faciliter la logistique des producteurs
- Diminuer les coûts d'achat

Cette action doit être coordonnée avec l'action 2.2.2., qui vise à favoriser l'interconnaissance entre producteurs et acheteurs. Il est en effet essentiel que cette coordination des établissements prenne en compte les besoins et contraintes des producteurs.

L'association Cagette et Fourchette, issue de l'association des Producteurs Fermiers du Pays Castelroussin (Indre), a pour objectif de faire le lien entre les producteurs et les sites de restauration pour développer l'approvisionnement local de qualité. Il serait donc pertinent, lorsque cette action aura atteint un certain niveau de maturité, d'analyser leur approche et sa répliquabilité.

Etape clés / calendrier prévisionnel :

- Il ne s'agit pas de mettre en place dès 2024 une étude d'opportunité pour instaurer des solutions de mutualisation parmi les acheteurs. L'objectif actuel est simplement d'amorcer la réflexion. De nombreuses actions préliminaires doivent être entreprises, notamment toutes celles mentionnées précédemment dans le cadre de l'orientation 2, afin de créer une dynamique. Cette action doit s'appuyer sur la communauté d'acheteurs établie dans le cadre de l'action précédente, la 2.3.1.
- Lorsque la maturité des acteurs aura atteint un niveau adéquat, il sera alors opportun de promouvoir la mise en œuvre d'actions de mutualisation.

Coût estimé de l'action :

Temps d'animation de la communauté d'acheteurs à ne pas négliger

Source des financements :

Leader, CRST, A VOS ID

Moyens humains : Animation

Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :

- Point de vigilance sur les moyens financiers à allouer à une telle action d'animation
- Progresser pas à pas : débiter par une expérimentation de coordination des achats portant sur un produit clef du territoire, au sein d'un petit groupe d'établissements, avant d'envisager des solutions à plus grande échelle.
- Points de vigilance à prendre en compte : la mobilisation des acteurs autour de projets collaboratifs de ce type, l'identification de leaders pour porter la démarche, ainsi que la difficulté à accorder les menus alimentaires (souvent anticipés au sein de plans alimentaires dans les restaurants scolaires).

Axe 2.3
Action n°2

Explorer les solutions pour une production de repas locale au service des établissements en gestion concédée

Typologie de l'action : Animation**Public cible :**  Restauration collective**Porteurs et partenaires pressentis :**

Pilote : PBSA

Partenaires opérationnels : Communes et établissements motivés

Expertise à mobiliser : Prestataire pour une étude dans un temps ultérieur

Contexte :

- Sur le territoire de PBSA, 54% des communes ont délégué leur restauration, soit 16 communes. Parmi elles, 15 communes sont en gestion concédée auprès de Sociétés de Restauration collective (SRC), toutes en dehors du territoire du PBSA. Elles sont à Bourges, Montluçon, voire même Blois (à plus de 150 km de Saint-Amand-Montrond).
- Des acteurs du secteur scolaire primaire et de la petite enfance en gestion concédée ont manifesté leur intérêt pour travailler avec un prestataire géographiquement plus proche. Cela permettrait de renforcer la visibilité et la communication, tout en favorisant l'intégration de produits locaux et durables, en maintenant la qualité nutritionnelle, en répondant aux besoins des convives et en respectant les directives sanitaires. Certains acteurs souhaitent, par exemple, collaborer avec des entreprises locales qui sont ouvertes à travailler avec les établissements de restauration collective. D'autres aspirent à la création d'un outil de production alimentaire mutualisé à l'échelle du Pays Berry Saint-Amandois, destiné à toutes les structures sous gestion déléguée.

Objectifs de l'action :

- **Initier une réflexion** en vue de développer une solution de production de repas davantage ancrée territorialement pour les établissements en gestion concédée à une SRC.

Maturité de l'action :**Faisabilité / complexité :****Description de l'action :**

Cette initiative vise à **amorcer une réflexion** en mobilisant les communes et les établissements à travers les actions précédentes, en introduisant progressivement le sujet au fil des progrès réalisés.

Si la réflexion prend de l'ampleur, alors il sera nécessaire de conduire une étude pour analyser les avantages, les défis, et les opportunités liés à l'intégration de solutions telles que des SRC locales, des traiteurs locaux, une cuisine centrale pour le territoire, le maillage de petites cuisines centrales, la mutualisation des ressources humaines, et les collaborations interterritoriales.

Etape clés / calendrier prévisionnel :

- À l'instar de l'action précédente (2.3.1.), cette démarche doit découler de la dynamique initiée par l'ensemble des actions précédentes. Les établissements en restauration concédée, en particulier les communes, doivent être conviés à se rencontrer lors du lancement du plan d'action afin de bénéficier d'un accompagnement technique. Il est également essentiel que la commune de Marçais initie le projet de cuisine centrale en régie et partage les résultats lors de séances d'échanges de bonnes pratiques. Un effet boule de neige est ainsi anticipé.
- Dans cette optique, la réalisation d'une étude n'est pas attendue dès 2024.

Coût estimé de l'action :

Temps d'animation de la communauté d'acheteurs à ne pas négliger

Source des financements :

Leader, CRST

Moyens humains : Animation**Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :**

- Point de vigilance sur les moyens financiers à allouer à une telle action d'animation

Projet alimentaire territorial

Fiches-actions

Orientation 3 :

Préserver et développer les atouts agricoles de Pays Berry Saint-Amandois afin de renforcer sa capacité nourricière actuelle et future

Axe 3.1 – Accompagner les productions nourricières face aux défis environnementaux et climatiques

3.1.1. METTRE EN AVANT ET SOUTENIR LE PAYSAGE AGRICOLE BOCAGER, EN COHÉRENCE AVEC LE PROJET DE CRÉATION DU PARC NATUREL RÉGIONAL

3.1.2. ETUDIER L'IMPACT DU CHANGEMENT CLIMATIQUE SUR LES SYSTÈMES AGRICOLES ACTUELS ET IDENTIFIER LES SOLUTIONS D'ADAPTATION, NOTAMMENT SUR LA RESSOURCE EN EAU

Axe 3.2 – Soutenir et développer les projets agricoles nourriciers et les démarches de qualité

3.2.1. SENSIBILISER ET COMMUNIQUER, AUPRÈS DES ÉLUS ET DES PORTEURS DE PROJETS, POUR UNE MEILLEURE GESTION DU FONCIER POUR DES USAGES NOURRICIERS

3.2.2. SOUTENIR LES DÉMARCHES DE QUALITÉ

Axe 3.3 - Mobiliser et mutualiser les moyens pour structurer des filières locales

3.3.1. MOBILISER LES PRODUCTEURS ET ACCOMPAGNER LES STRUCTURATIONS COLLECTIVES

3.3.2. SOUTENIR LES DÉBOUCHÉS LOCAUX DE LA FILIÈRE VIANDE


 Axe 3.1
Action n° 1

3.1.1. Mettre en avant et soutenir l'élevage pour la préservation du système agro paysager bocager, en cohérence avec le projet de création du Parc

Typologie de l'action : Coordination

Porteurs et partenaires pressentis :

Pilote : PBSA et association de préfiguration du PNR

Public cible :  agriculteurs / habitants

Contexte :

- Un territoire très agricole avec une forte présence de prairies (près de 50% de la SAU), en particulier dans la moitié sud du territoire, bassin traditionnel allaitant charolais. Un paysage bocager caractéristique, en train de muter vers la céréaliculture et une augmentation de l'arrachage de haies et d'arbres.
- Le sud du Pays Berry Saint-Amandois est concerné, pour 47 de ses 85 communes, par le projet de Parc Naturel Régional Sud Berry dont le périmètre s'étend sur l'Indre voisine (Pays de la Chatre en Berry). Ces deux territoires partagent une identité commune, le bocage, et des enjeux similaires de revitalisation du sud régional. Le processus de création se fait par étapes sur plusieurs années. La prochaine étape en 2024 consiste à créer l'association de préfiguration réunissant les 102 communes concernées, les communautés de communes, le département, la Région et les syndicats de Pays). Durant le processus, des actions de préfiguration sont menées et les premières concerneront l'accompagnement à la plantation et l'entretien des haies.

Objectifs :

- Veiller à une concordance entre les objectifs du PAT et du futur PNR au service du soutien à l'élevage (le PAT sert au PNR et inversement)
- Au travers de son plan d'actions faire du PAT une ressource/ un outil pour les mesures de la future charte du PNR (ex : trouver des débouchés pour l'élevage extensif, valoriser les circuits-courts auprès des consommateurs et de la restauration hors domicile)
- Plus globalement préserver/maintenir le système agro-écologique et paysager du bocage

Maturité de l'action :

Faisabilité / complexité :

Description de l'action :

- Suivre le projet de construction du PNR et poursuivre les échanges en vue de créer de la porosité entre les enjeux et actions
- Contribuer au volet sensibilisation du PAT et futur volet sensibilisation du PNR (sur la mise en avant de l'activité agricole locale, l'élevage et le bocage, la mise en avant d'une « viande du bocage »)
- Imaginer une communication sur le bocage, l'élevage, l'alimentation locale et leurs interrelations. Il manque en effet d'éléments de langage sur ces sujets que pourraient reprendre de nombreux acteurs de l'alimentation et de l'agriculture et plus largement les acteurs publics et les habitants
- A plus long terme, faire les liens entre les plans d'actions du PAT et du PNR. Des attentes se sont exprimées lors de la construction du PAT sur ce que pourrait apporter le PNR au PAT en travaillant la relocalisation de l'alimentation par les circuits-courts. Le PNR est important pour travailler sur une image de qualité des productions locales dans un environnement préservé :
 - Préservation des haies, valoriser les haies dans les pratiques agricoles (protection de la biodiversité, trame verte et bleue ...)
 - Sensibiliser les élus (cf. orientation transversale)
 - Mise en place d'un PAEC via le PNR et déclinaison de MAEC pour soutenir les paysans dans leurs pratiques qui favorisent le système bocager

Etape clés / calendrier prévisionnel :

- 2024 : création de l'association de préfiguration et définition collective des grandes orientations du projet de PNR
- Juillet 2024 : élaboration d'un outil de connaissance et de sensibilisation partagé du bocage (collectif « bocage en partage »)
- 2025 : opération collective de plantation et d'entretien des haies (via action de préfiguration du PNR)
- 2025 et suivant : écriture de la charte du PNR

Coût estimé de l'action :
Source des financements :
Moyens humains :
Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :

- Trouver le lien entre alimentation locale et actions sur le bocage
- Vigilance : problème de temporalités qui sont différentes (processus long de création du PNR, alors que le PAT rentre dans l'opérationnalité)

Axe 3.1
 Action n°2

3.1.2. Etudier l'impact du changement climatique sur les systèmes agricoles actuels et identifier les solutions d'adaptation, notamment sur la ressource en eau

Typologie de l'action : Etude / Animation / communication

Public cible :  agriculteurs

Porteurs et partenaires pressentis :

- Chambre d'agriculture, Comité agricole de Pays, PBSA
- Partenaires opérationnels : groupes de développement des coopératives / FDGDA / Agence de l'eau / GABB18 / BioCentre

Contexte :

- Le territoire présente une offre diversifiée et en quantité sur les productions végétales : céréales, légumineuses, légumes. Terre d'élevage, Pays Berry Saint Amandois dispose d'une production largement excédentaire par rapport aux besoins du territoire, dans toutes les filières d'élevage.
- La première menace pour ces productions et le système alimentaire de Pays Berry Saint Amandois est le changement climatique avec l'augmentation des phénomènes de sécheresse et coups de chaleur, entraînant des conflits sur l'usage de l'eau mais aussi impactant les rendements des cultures végétales, et affecter l'autonomie fourragère des élevages.

Objectifs :

- Rendre plus accessible les informations liées aux expérimentations sur le territoire de pratiques d'adaptation au changement climatique
- Favoriser les transitions vers des pratiques d'adaptation au changement climatique
- Préservation de la ressource en eau (quantitative)
- Augmentation des pratiques agricoles économes en eau

Maturité de l'action :



Faisabilité / complexité :



Description de l'action :

L'action consiste à :

- Essaimer les travaux existants sur l'impact du changement climatique et s'appuyer sur les ressources existantes (GEDA, Chambre d'agriculture, ferme des Bordes) pour communiquer à partir du Comité agricole de Pays. Le comité identifie des sujets clefs pour le territoire, selon les besoins identifiés des agriculteurs, sollicite la chambre (ou le GAB ?) pour l'expertise, et décline des réunions techniques. A l'instar de « La Ferme Des Bordes » qui expérimente sur l'élevage (alimentation, engraissement, pâturages tournants ...), d'autres expérimentations pourraient être menées sur les grandes cultures, le maraichage etc... Il s'agit de faire des retours d'expérience à des pairs via le Comité agricole de Pays lors de réunions territorialisées thématiques.
- Autre piste, voir avec la Chambre d'agriculture ou la FDGEDA pour prestations : groupes de travail sur l'élevage, diagnostics d'exploitations et préconisations pour pratiques bas carbone

Concernant la ressource en eau, plusieurs pistes d'action :

- Mettre en avant des pratiques de sobriété en matière d'usage de l'eau via les comités agricoles, en faisant intervenir par exemple un expert de la chambre d'agriculture.
 - Une autre piste d'actions pour promouvoir les pratiques moins consommatrices en eau est de faire le lien avec la fiche action du CRST pour mieux déployer les financements autour du matériel de récupération des eaux de pluies issu des bâtiments agricoles pour les élevages. communiquer sur ces solutions-là, car peu de demande de financement à ce stade.
 - Soutien à des dépenses d'investissements sur par exemple une meilleure gestion de la ressource en eau. Via fonds accompagnements exploitations agricoles Région. Cela peut être du soutien à investissements sur des dépenses innovantes dans la gestion de l'eau.
- A termes, il faut rentrer en contact avec tous les organismes mobilisés sur la question : service de la chambre d'agriculture dédié à la question de l'eau / conseil départemental (concert'eau, travaille sur toute l'utilisation de l'eau) / Agence de l'eau

Etape clés / calendrier prévisionnel :

- 1) Comité agricole du Pays qui s'empare de l'action : identifie les besoins des agriculteurs, fait des propositions de thèmes pour réunions thématiques territorialisées
- 2) Mise en place des réunions territorialisées

Coût estimé de l'action : demander à chambre d'agriculture devis pour diagnostics exploitations pratiques bas carbone ?

Source des financements :

Moyens humains :

Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :

- Voir plus tard les impacts de ces réunions : quels changements dans les exploitations
- Comment assurer un suivi des agriculteurs ayant bénéficié de ces retours d'expérience ?
- Rassembler le plus de parties prenantes possibles, pour avoir tous les points de vue, car il s'agit d'un sujet compliqué et politique

Axe 3.2
Action n°1

3.2.1. Sensibiliser et communiquer, auprès des élus et des porteurs de projets, pour une meilleure gestion du foncier pour des usages nourriciers

Typologie de l'action : Sensibilisation / formation

Public cible :  élus communaux / agriculteurs

Porteurs et partenaires presentis :

Pilote : PBSA

Partenaires opérationnels : SAFER / Communautés de communes / Terres de Liens

Contexte :

- Des espaces agricoles sous faible pression de l'urbanisation (-0,2% de la surface totale urbanisée entre 2009 et 2019 – SAU stable), avec des prix des terres attractifs. Population des chefs d'exploitations vieillissante et projets de reprise des exploitations pas toujours défini. Dans le domaine de l'élevage, les installations en dehors du cadre familial présentent des défis plus importants. Ces difficultés sont accentuées par l'importance du capital nécessaire au démarrage de l'activité
- La connaissance du foncier est un besoin : parfois des porteurs de projet souhaitent s'installer et ne savent pas s'il y a du foncier disponible et qui correspond à leur projet. Néanmoins, la chambre d'agriculture auditionne tous les agriculteurs de plus de 5 ans, ce qui permet d'avoir une idée des futures terres à céder. Elle gère d'ailleurs un répertoire départ/installations accessible en ligne à tous.
- Le Pays porte aussi le SCOT, atout pour une convergence des dispositifs et atteindre certains élus, qui majoritairement ne sont pas sensibilisés ni mobilisés sur ces questions.
- Bon maillage des acteurs agricoles pour l'accompagnement des porteurs de projet : L'animateur GAB18 et l'animateur de la CUMA accompagnent les agriculteurs à se structurer et se professionnaliser.

Objectifs :

- Des élus davantage au courant et sensibilisés sur les outils à leur portée pour une gestion du foncier agricole qui va dans le sens d'une agriculture nourricière
- Le maintien et la mobilisation des terres agricoles pour des projets d'agriculture nourricière
- Installer de nouveaux agriculteurs sur des projets en lien avec les objectifs d'un PAT (favoriser une alimentation locale et de qualité)
- Une information autour des différents accompagnements à l'installation (différents selon les types de projet) accessible facilement et claire

Maturité de l'action :

Faisabilité / complexité :

Description de l'action :

Une première partie de l'action consiste à mettre en place des sessions de sensibilisation/formation auprès des élus communaux sur les enjeux autour du foncier agricole :

- Comment être au courant lorsque des terres se libèrent ?
- Quels sont les outils à leur portée pour le gérer et le préserver pour des projets d'installation (plutôt que de l'agrandissement de fermes existantes).

Ces rencontres peuvent être des portes d'entrée afin de sensibiliser les élus sur le PAT mais aussi la restauration collective, donc à lier à d'autres fiches actions. Ces actions de sensibilisation peuvent être faites par : la SAFER et/ou Terres de liens.

Cette action est une première étape, vers une ambition qui pourrait être plus grande de travailler au niveau du Pays, avec les communautés de communes sur une mutualisation des moyens autour de la connaissance sur les mouvements fonciers, la mise en place de réserve foncière, afin de favoriser les installations. Ce travail pourrait s'entamer avec les acteurs suivants : ADDEAR / CIVAM.

Une deuxième partie de l'action consiste à créer un point d'information sur tous les dispositifs d'accompagnement de porteurs de projets agricoles existants, ainsi que d'autres informations nécessaires pour les porteurs de projet : répertoire disponible sur le foncier, PAI, etc. Ce point d'information pourrait être virtuel : un porteur web qui rassemble les informations nécessaires, et fait le lien vers d'autres pages web. Il s'agit ici de faire des interconnexions entre toutes les données et les acteurs qui peuvent accompagner pour faciliter les projets d'installation.

Etape clés / calendrier prévisionnel :

- 1) Passer l'info aux communautés de communes
- 2) Identifier les élus intéressés
- 3) Mettre en place des sessions de formation

Coût estimé de l'action : Devis SAFER

Source des financements :
Moyens humains : Animation par l'animateur.trice PAT

Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :

- être en capacité d'accompagner un élu s'il se lance dans un projet après avoir assisté à une session de sensibilisation/formation

Typologie de l'action : Financements

Public cible :  Agriculteurs

Porteurs et partenaires presentis :

Pilote : PBSA

Partenaires opérationnels : Conseil départemental / communautés de communes

Contexte :

- Installations dynamiques en bio : on assiste à un renouvellement des formes d'installations en dehors du cadre familial, bénéficiant de soutiens importants de la Région. D'après la commission maraichage de Biocentre, aucun maraicher bio récemment installé n'a cessé son activité.
- Le Cher se distingue en tant que département installant le plus grand nombre de jeunes agriculteurs, couvrant une diversité de projets agricoles.
- Il existe un bon maillage des acteurs agricoles pour l'accompagnement des porteurs de projet : L'animateur GAB18 et l'animateur de la CUMA accompagnent les agriculteurs à se structurer et se professionnaliser. Il existe d'ailleurs un accompagnement en cours du GAB18 d'un groupe de maraîchers sur les questions de transformation individuelle et collective.

Objectifs :

- Soutenir les démarches de qualité et les transitions (agriculture biologique / filières protéines végétales locales/labels locaux, filière maraichage / filière légumes de plein champ)
- Accompagner à la diversification, pour favoriser notamment des filières de production de fruits et légumes à destination des débouchés locaux

Maturité de l'action :

Faisabilité / complexité :

Description de l'action :

L'action consiste à financer des démarches de labellisation (financement diagnostic de fermes et processus de labellisation) de démarches de qualité (AB, Label Rouge etc). Il s'agira donc dans un premier temps de chercher des fonds qui permettent de constituer une enveloppe pour pouvoir financer des agriculteurs dans leur démarche de transition.

Il s'agit de fixer des priorités politiques qui justifieraient de l'allocation de budget dans le financement de démarches de qualité. Le financement de productions qui rentrent dans les produits Egalim peut être relié aux ambitions fortes et affichées du PBSA d'utiliser la restauration collective comme frein pour transformer le système alimentaire local vers davantage de durabilité.

A noter que c'est l'association d'éleveurs qui accompagne dans les démarches de labellisation. Le Pays de la Chatre voisin a une labellisation territoriale de la viande produite localement.

Il manque une partie sur le soutien à la filière fruit et légume évoquée lors du COPIL, mais il n'a pas été vu avant comment/avec quels moyens soutenir ces filières. Cela peut passer par des objectifs d'installations de projets tournés vers ces filières par exemple.

Etape clés / calendrier prévisionnel :
Coût estimé de l'action :
Source des financements :
Moyens humains :
Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :

Typologie de l'action : Animation

Public cible :  Agriculteurs

Porteurs et partenaires presentis :

• Pilote : PBSA ?

• Partenaires opérationnels : Chambre d'agriculture / ADDEAR / GAB18

Contexte :

Sur le territoire, certaines démarches d'animation pour faire émerger des projets agricoles n'ont pas abouti, à cause de difficultés à faire émerger des solutions collectives et à mobiliser dans le temps, à l'instar de l'association Paysans Berry Sud, qui avait été créée dans le but de soutenir l'émergence de projets en circuits courts, aujourd'hui stoppée pour cause d'essoufflement des agriculteurs engagés dans la démarche. Cette problématique semble être moins prégnante dans le secteur du bio, où les objectifs communs et les valeurs partagées contribuent à une meilleure cohésion et implication.

Concernant la filière fruits et légumes, des besoins exprimés lors de différents groupes d'agriculteurs font état d'un manque d'outils de transformation collectifs, qui pourraient faire l'objet de structurations collective. Il manque également d'une organisation collective sur la logistique pour adresser les marchés plus conséquents de la GMS, et RC, notamment en légumes.

Objectifs :

- Créer de nouveaux débouchés locaux pour les agriculteurs
- Créer des dynamiques collectives qui rassemblent
- Mutualiser les moyens pour permettre aux agriculteurs de gagner du temps pour produire

Maturité de l'action :



Faisabilité / complexité



Description de l'action :

Le point de départ de l'action est l'organisation de réunions avec les agriculteurs du territoire, co-animées par Chambre d'agriculture et le GABB18 pour faire émerger un/des collectifs, réunis par une envie commune, un objectif commun partagé. Cela peut se faire de manière conviviale « apéros » « cafés » etc). L'envie commune doit être définie, mais il s'agirait à priori d'une structure commune facilitatrice de commercialisation et de livraison (cela pourrait être orienté vers le débouché restauration collective). L'idée est de repartir d'un collectif déjà existant, d'une demande de la part des agriculteurs, tout en allant vers eux pour montrer que le collectif peut être accompagné et soutenu.

Le collectif doit être composé d'adhérents divers et non seulement des producteurs : élus, transformateurs, distributeurs, privés qui sont en recherche d'approvisionnements ou de matières premières ... et doit réussir à regrouper des personnes qui ont envie d'une même chose, tout en étant un relai social et convivial. L'animation de ce collectif doit être faite par une personne qui connaît le territoire et l'agriculture.

Si les défis liés à l'organisation collective et à la logistique sont des problématiques sur le territoire, il existe à l'échelle du Cher des acteurs privés, tels que des grossistes, avec lesquels il serait opportun d'envisager des projets. Un exemple est la plateforme logistique Fruits et Légumes Colom Alberti, appartenant au groupe CRENO, à Bourges. Certains acteurs spécialisés dans les questions logistiques, comme l'association Le Relais à Marçais, peuvent être mobilisés pour mieux comprendre les obstacles et les solutions existantes.

Des formes collectives existent déjà sur le territoire : la CUMA maraichère bio (dont le périmètre dépasse les frontières de PBSA). Il s'agit de se rapprocher du GAB pour être tenu informé de leur réflexion et identifier ce sur quoi le territoire peut être ressource, ou bien les appuyer pour s'implanter davantage sur le territoire (faire relai).

Etape clés / calendrier prévisionnel :

Coût estimé de l'action : Temps animation

Source des financements :

Moyens humains :

Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...):

- Des projets d'outils sur les PAT voisins (PETR Centre Cher – Pays Sancerre Sologne), nécessitant une mise en relation et un travail en coopération
- Donner du prévisionnel qui donne de l'espoir
- Point de vigilance : il faut l'engagement des producteurs pour définir et poursuivre les actions

Typologie de l'action : projet / investissement

Public cible :  agriculteurs / filière élevage

Porteurs et partenaires presentis :

Pilote : PBSA

Partenaires à mobiliser : chambre d'agriculture / ADDEAR

Contexte :

Terre d'élevage, le Pays Berry Saint Amandois dispose d'une production largement excédentaire par rapport aux besoins du territoire, dans toutes les filières d'élevage. Néanmoins, les filières ovines et volailles de chair sont en perte de vitesse sur 10 ans (de 2010 à 2020). On note également une légère baisse du cheptel bovin allaitant. Aujourd'hui, le cheptel ovin serait en stagnation. En viande, le territoire se caractérise par un grand nombre d'acteurs permettant aux éleveurs d'accéder aux filières longues comme aux filières de proximité. Néanmoins, acteur clef des filières de proximité, l'abattoir Berry Bocage est en difficulté structurelle. Sa fermeture poserait la question du maintien des démarches locales et désorganiserait les démarches et projets de proximité existants. Son maintien, mais plus largement le développement des filières de proximité, repose sur la structuration collective des éleveurs autour des débouchés de la restauration collective, aujourd'hui inexistante.

Objectifs :

- Davantage de débouchés locaux pour la filière viande, et une filière locale qui se structure collectivement
- Maintenir l'abattoir de proximité de Saint Amand Montrond

Maturité de l'action :



Faisabilité / complexité :



Description de l'action :

Il s'agit dans un premier temps de **suivre le maintien actuel de l'abattoir local** en difficulté et réagir en fonction de l'issue du sauvetage : En cas de maintien : travailler avec les organisations déjà existantes pour créer plus de lien avec les débouchés locaux (dont RC par exemple), transformation des produits carnés etc. si fermeture de l'abattoir, soutenir les démarches des opérateurs pour se maintenir. Si l'abattoir est maintenu, un travail pourrait être engagé sur la partie commerciale de l'abattoir (qui manque aujourd'hui, car n'a pas de structure commerciale), en se rapprochant d'entreprises privées déjà existantes, et réfléchir à l'amélioration de l'outil : être en capacité de faire autre chose que de l'abattage de viande, sur le même lieu (également transformation) afin de faire des économies d'échelle.

Une autre action consiste à **générer une organisation collective des éleveurs** pour mutualiser les moyens et adresser de nouveaux débouchés (en lien avec la fiche action 3.3.1). Les coopératives et les gros outils existants présents sur le territoire peuvent également fournir des prestations de services aux agriculteurs engagés dans des circuits courts. C'est notamment le cas de SICAREV dans le domaine ovin. En organisant des volumes suffisants, il est possible de collaborer avec la coopérative pour qu'elle récupère les animaux directement à la ferme, contribuant ainsi à réduire les coûts de transport (les abattages se font toutefois à une certaine distance du territoire : Migennes, Roanne, Bellac, pouvant générer des impacts sur le bien-être animal et sur les émissions de GES). Dans le secteur de la volaille, deux acteurs disposent d'abattoirs agréés ainsi que d'ateliers de découpe, et ils proposent des prestations de service. Il s'agit de l'ESAT de Vesdun et de Julien Broutard à Lignières.

Etape clés / calendrier prévisionnel :

Dépend de l'issue de l'abattoir

Coût estimé de l'action :

Dépend de l'issue de l'abattoir

Source des financements :

Moyens humains :

Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :

Initiatives inspirantes dans territoires voisins :

- A l'extérieur du territoire, à Sancoins (Cher), des éleveurs de produits animaux se sont réunis pour s'adresser à la restauration collective
- SICABA (Allier), à travers SICAREV, ramasse les animaux (pour abattoir) et travaille avec la restauration collective.

Projet alimentaire territorial

Fiches-actions

Orientation transversale 4 :

Faire émerger une démarche partenariale pour le système alimentaire de Pays Berry Saint-Amandois

4.1. CRÉER ET ANIMER UNE DYNAMIQUE PARTENARIALE PÉRENNE

4.2. FORMER/SENSIBILISER/COMMUNIQUER SUR LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE ET DU PAT AUPRÈS DES ÉLUS DES COMMUNES ET COMMUNAUTÉS DE COMMUNES

4.3. COMMUNIQUER SUR LES ACTIONS DU PAT ET ASSURER L'ARTICULATION AVEC LES POLITIQUES ET DÉMARCHES PORTÉES PAR LE PBSA, LES COMMUNAUTÉS DE COMMUNES ET LES COMMUNES

4.4. INTÉGRER LE PAT PBSA DANS L'ÉCOSYSTÈME SUPRA-TERRITORIAL

Typologie de l'action : Animation - Coordination

Public cible :  Ensemble de l'écosystème alimentaire du territoire

Porteurs et partenaires presentis :

Pilote : PBSA

Partenaires opérationnels : élus des collectivités, acteurs économiques, partenaires techniques et institutionnels, DRAAF

Contexte :

Les instances mobilisées pour l'élaboration du PAT avaient déjà sollicité la collaboration de nombreux partenaires locaux. Au-delà de ces instances, le territoire doit désormais se doter **d'une gouvernance** pour son système alimentaire local. C'est une instance de concertation élargie constituée de parties prenantes issues de l'ensemble du système alimentaire dont l'objectif est d'examiner son fonctionnement, de suivre la mise en œuvre de la feuille de route et d'apporter des pistes d'amélioration.

Dans le cadre de cette approche transversale, il est primordial de **souligner l'importance d'un poste d'animateur PAT** pour animer ce programme d'action. En l'absence d'une ingénierie dédiée sur le territoire, le programme risque de stagner et de ne pas progresser efficacement.

Objectifs :

- Suivre la mise en œuvre de la feuille de route du PAT
- Favoriser les interactions entre les différents acteurs impliqués afin de renforcer les synergies et encourager la concrétisation de projets

Maturité de l'action :



Faisabilité / complexité :



Description de l'action :

- Il s'agira dans un premier temps de travailler sur la construction d'un **schéma de gouvernance** pré-figurant les instances, leur composition et leur rôle.
- Une fois le schéma validé, il faudra ensuite formaliser avec les partenaires **l'organisation de cette gouvernance**, notamment d'un point de vue opérationnel :
 - Nombre de réunions du COPIL, modalités des bilans annuels
 - Identifier les groupes de travail afin de travailler sur la mise en œuvre des actions actées dans le plan d'action ou d'étudier les actions partenariales envisageables autour d'un objectif défini. La présence de l'animateur PAT dans les groupes de travail est recommandée. S'assurer que les comptes-rendus des groupes de travail soient transmis au COPIL.
- Définir l'ambition commune pour avancer ensemble sur le PAT

Lorsque ces éléments seront définis, et que la feuille de route sera validée, il s'agira de lancer officiellement le PAT auprès des acteurs économiques, techniques, institutionnels, lors par exemple de l'organisation d'une première plénière pour communiquer sur ces éléments, et définir l'engagement des acteurs dans les instances (groupe de travail) et de formaliser cet engagement.

Etape clés / calendrier prévisionnel :

- Action à démarrer rapidement pour favoriser l'engagement des acteurs au sein d'une dynamique territoriale :
 - Travailler sur le schéma de gouvernance
 - Formaliser l'opérationnalité de cette gouvernance
 - Lancer officiellement le PAT autour de cette gouvernance

Coût estimé de l'action :

/

Source des financements : Autofinancement, veille AAP Région et PNA

Moyens humains : Besoin d'animation

Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :

- Poste d'animateur essentiel

Action
n°4.2**Former/sensibiliser/communiquer sur les enjeux de l'alimentation durable et du PAT auprès des élus des communes et Communautés de Communes****Typologie de l'action :** Formation – Sensibilisation - Communication**Public cible :**  Elus des communes et Communautés de Communes**Porteurs et partenaires presentis :**

Pilote : PBSA

Partenaires opérationnels : Communes, Communautés de Communes

Expertise à mobiliser : Bio Centre, CPIE Brenne Berry

Contexte :

- Les parties prenantes du territoire ont souligné que la formation des élus constitue un point de départ essentiel pour entreprendre des actions en faveur d'un système alimentaire durable.
- Les communes et les intercommunalités disposent de nombreux outils et leviers pour promouvoir une alimentation durable sur leur territoire, il est donc essentiel de les faire connaître.
- Sur le territoire, à l'échelle régionale, Bio Centre met en place des cycles de formation destinés aux élus.
- Le CPIE Brenne Berry a déjà formé des élus à la fresque du climat.

Objectifs :

- Sensibiliser aux enjeux de l'alimentation durable pour susciter un climat favorable à la mise en œuvre des actions du PAT
- Susciter l'engagement sur ces questions et provoquer les effets boule de neige sur le territoire.

Maturité de l'action :**Faisabilité / complexité****Description de l'action :**

- Mobiliser les élus du territoire
- Mettre en place des sessions de formation, adaptées aux élus, pour approfondir leurs connaissances sur les enjeux spécifiques de l'alimentation durable et du PAT. Avoir recours à un partenaire ou une prestation extérieure pour animer, en définissant une formation sous forme d'un cycle d'interventions (type trois fois 1 journée), sur les thématiques souhaitées.
- Organiser des ateliers interactifs visant à sensibiliser les participants aux enjeux pratiques et concrets auxquels ils peuvent être confrontés dans leur contexte spécifique : par exemple, des outils comme la fresque du climat, la fresque de l'alimentation, ils travaillent également avec l'outil PARCEL, afin d'illustrer sur leur territoire le lien agriculture et alimentation. Bio Centre travaille également avec Terre de Liens pour aborder le sujet agriculture, foncier, et eau. Ils forment également aux bébas de la bio, en un cycle de trois fois une journée, afin de faire tomber les aprioris, expliquer précisément le cahier des charges, faire des visites de fermes bio en élevage et en grandes cultures.

Etape clés / calendrier prévisionnel :

Il s'agit d'une action à démarrer rapidement, car l'engagement des élus est un préalable

Coût estimé de l'action :

Pour un cycle de formation de 3 fois 1 jour par Bio Centre, il faut compter en tout à peu près 10 jours de travail, à un coût journalier de 600 €.

Source des financements : CNFPT**Moyens humains :** Expertise pour la formation/sensibilisation**Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :**

Point de vigilance sur la mobilisation des élus qui pourra demander de l'investissement en temps.

Action
n°4.3**Communiquer sur les actions du PAT et assurer l'articulation avec les politiques et démarches portées par le PBSA, les Communautés de Communes et les communes****Typologie de l'action :** Animation – Coordination - Communication**Public cible :**  Ensemble de l'écosystème alimentaire du territoire**Porteurs et partenaires presentis :**

Pilote : PBSA

Partenaires opérationnels : Communes, Communautés de Communes, CLS, Lycée hôtelier, etc.

Expertise à mobiliser : /

Contexte :

- Pour rendre visible son action, créer du lien avec les acteurs du territoire, créer du lien sur des thématiques transversales (exemple : Contrat local de Santé, PNR, SCOT), susciter des sollicitations des porteurs de projet en lien avec l'alimentation locale, durable, le PAT doit communiquer.
- Cette communication peut aussi être un outil au service de la sensibilisation des acteurs, de la mise en avant d'initiatives du territoire, de la mise en avant des producteurs locaux.

Objectifs :

- Donner de la visibilité aux actions du PAT, en cohérence avec le contexte des politiques globales en cours
- Encourager la complémentarité avec les démarches des Communautés de Communes et des communes pour assurer la transversalité du PAT et son articulation avec les politiques et démarches portées sur le territoire

Maturité de l'action :**Faisabilité / complexité :****Description de l'action :**

- Dans un premier temps, il est important de continuer à être intégré au réseau InPACT Centre pour les retours d'expérience des autres PAT, notamment en matière de communication. Une thématique d'échange autour de comment communiquer sur le PAT pourrait être proposé au sein des groupes d'échanges.
- Un groupe de travail communication pourrait être constitué. Pour cela, le PBSA doit identifier les relais et partenaires potentiels de cette communication : les offices de tourisme, les associations et structures engagées du territoire, les services communication des différentes collectivités, etc
- Ce groupe de travail aurait vocation à établir le plan de communication du PAT et définir les moyens de diffusion des actualités, initiatives du PAT (newsletters ?, site internet ? Rubrique PAT dans les outils de communication des comcom ?).
- Afin de rendre visible le PAT auprès des habitants et acteurs du territoire, le PAT peut se doter d'un slogan, d'une signature et doit définir le message global qu'il souhaite porter.
- Enfin, des événements concrets pourraient être identifiés par ce groupe de travail, de type séance plénière tous les X mois avec les acteurs du système alimentaire pour communiquer sur les avancées, mettre à jour, lancer de nouveaux chantiers, etc., et à mettre en lien avec les actions de communication sur l'alimentation durable destinées au grand public au sein de la fiche action 1.1.2.
- Une des difficultés soulevées concerne à assurer le dialogue et les échanges avec l'ensemble des collectivités présentes sur le territoire, une démarche essentielle pour donner une vision cohérente de l'ensemble des projets du territoire, travailler sur les liens à faire avec la stratégie du PAT, identifier les pilotes des actions, la participation aux groupes de travail et lever les freins à la transversalité de l'action.

Etape clés / calendrier prévisionnel :

- Définir une date de première rencontre du groupe de travail

Coût estimé de l'action :

Besoin d'animation et événementiel

Source des financements : Région via CRST**Moyens humains :****Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :**

- Impliquer activement les parties prenantes dans le processus de communication, en sollicitant leur feedback et en intégrant leurs contributions.

Typologie de l'action : Animation – Coordination

Public cible :  Ensemble de l'écosystème alimentaire du territoire

Porteurs et partenaires pressentis :

Pilote : PBSA

Partenaires opérationnels : Communes, Communautés de Communes, Département, territoires voisins, Région

Expertise à mobiliser : /

Contexte :

- Aujourd'hui, le PBSA mène déjà des actions concrètes avec le Département, est actif au sein du réseau InPact, mais la transversalité des démarches sur les questions alimentaires ne se font pas avec les EPCI voisins.
- Récemment, une première rencontre a été organisée en visio par le Département permettant de réunir les 3 PAT : PBSA, PETR Centre Cher, et sancerre Sologne. Cette intégration plus poussée du PAT dans cet écosystème représente une opportunité pour renforcer la collaboration et la coordination territoriale sur des sujets qui la rendent nécessaire, comme les outils de transformation ainsi que le sujet de la logistique.

Objectifs :

- Favoriser une coopération renforcée avec d'autres PAT, en partageant les bonnes pratiques, les expériences et en identifiant des actions communes bénéfiques à l'échelle supra-territoriale.

Maturité de l'action :



Faisabilité / complexité :



Description de l'action :

- Dans la continuité de la démarche initiée par le Département (Au Pré de la Ferme), ménager des moments de rencontre entre PAT du Département.
- En Région, continuer de participer et notamment valoriser en local ce qui se fait autour des « Cafés PAT » : réunions régulières d'échanges d'information et de pratiques entre animateurs des PAT.
- Collaborer à l'identification de projets concrets communs, visant une échelle plus vaste que le territoire du PAT. Cela inclut des aspects tels que la structuration des producteurs maraîchers pour la restauration collective, les questions logistiques afférentes, ainsi que la mise en place d'un outil de transformation pour les maraîchers.

Etape clés / calendrier prévisionnel :

- À l'arrivée du chargé de mission, lancer un groupe de travail destiné à favoriser la connaissance mutuelle des plans d'actions PAT, ainsi que l'identification des sujets de travail communs à aborder lors des prochaines rencontres.

Coût estimé de l'action :

Besoin d'animation

Source des financements : partenaires des financements du poste PAT

Moyens humains : Chargé de mission

Commentaires (points de vigilance, freins, conditions de réussite...) :

- Animateur PAT essentiel pour animer ce type d'action