

Projet Alimentaire

Territorial Mauges

de 2016 à 2018 et perspectives



ÉDITO Le Projet Alimentaire Territorial dans les Mauges



Pour donner sens à la transition écologique et énergétique et donc atteindre nos objectifs, Mauges Communauté a écrit sa feuille de route dans laquelle le Projet Alimentaire Territorial est un véritable levier.

Pour cela, et fort du retour d'expériences de notre premier PAT (2016-2018), nous avons fait le choix de cibler nos objectifs au travers de deux actions phares et qui répondent véritablement aux attentes de notre territoire.

La restauration collective au travers du "manger sain et local" sera le cœur de notre dispositif tout en travaillant la question de la création d'une plateforme de produits locaux, véritable attente logistique des producteurs mais également des restaurateurs de collectivités.

Ce merveilleux challenge va requérir de la coordination, de la concrétisation et donc de la convergence d'actions.

La phase initiale d'animation confiée à la Chambre d'Agriculture nous a permis de défricher et semer nos pensées, la seconde devrait nous permettre d'en récolter les premiers résultats.

Quoi qu'il en soit, la méthode collaborative doit rester le maître mot de la conduite à tenir en toutes circonstances.

Franck AUBIN,
vice-président transition énergétique, Mauges Communauté

Le Projet Alimentaire Territorial est un vrai levier pour favoriser le "manger local" sur le territoire.

De nombreuses actions ont été conduites dans ce cadre depuis 2016. La première année a surtout permis de réunir les acteurs de l'alimentation, et de construire un plan d'actions partagé. Dès cette année, des premiers évènementiels de type Marchés de Producteurs de Pays ont été organisés dans les Mauges.

Les années 2017 et 2018 ont fait émerger des projets : intégration de produits locaux dans les restaurants collectifs, projet légumerie, projet Terralab pour accompagner l'installation de maraîchers, projets collectifs d'agriculteurs, mise en réseau des acteurs...

Autant d'actions que nous souhaitons poursuivre dans un prochain Projet Alimentaire Territorial à partir de 2019.

Jean-Pierre EMERIAU,
président antenne Mauges Chambre d'agriculture Pays de la Loire



Porter collectivement **une politique alimentaire**

RÉSULTATS



> **La moitié des communes nouvelles des Mauges** intègre la question des produits locaux dans leurs marchés publics pour la restauration collective.



> Une commune nouvelle **développe un schéma communal d'organisation** de l'agriculture et de l'alimentaire.

> **5 restaurants en cours de labellisation “Mon restau responsable”**, une initiative nationale initiée par la Fondation pour la Nature et l'Homme.



ENJEUX



> Fédérer les initiatives communales pour **atteindre nos objectifs d'approvisionnement locaux** et durables.

“**TÉMOIGNAGE**”

Gaël THARREAU, responsable du restaurant scolaire de Gesté et coordinateur conseiller en restauration scolaire sur Beaupréau-en-Mauges.

“**Je cuisine de façon simple**, c'est ce que les enfants aiment le plus. Des produits bruts bien travaillés avec de justes cuissons et des assaisonnements simples mais gourmands. **Ils aiment qu'on leur explique** pourquoi on leur propose du bio, pourquoi on trie les déchets à la fin du repas, pourquoi ils ont souvent les mêmes légumes dans leurs assiettes en hiver... L'écologie à l'école ne devrait pas être une matière superflue.

Mon engagement “**mon restau responsable**” est l'occasion de valoriser mon équipe et de mettre en lumière notre métier et notre savoir-faire depuis déjà de nombreuses années. Un de mes objectifs est de faire oublier la mauvaise réputation des “cantines”. La restauration collective a connu une mutation. Je suis fier de participer à cette évolution et pouvoir améliorer nos “**RESTAURANTS SCOLAIRES**”. La difficulté aujourd’hui est d’arriver à mettre en place des moyens afin de partager encore mieux nos pratiques pour ainsi porter des valeurs communes essentielles et durables. Beaucoup de points restent à organiser pour **faciliter cette dynamique sur notre territoire**. Adhérer à “mon restau responsable” va m'aider, je l'espère, à créer du lien et dynamiser la volonté politique du projet alimentaire territorial.”



Favoriser l'introduction de produits locaux dans la restauration collective

RÉSULTATS



> **30 restaurants** accompagnés dans leur lutte contre le gaspillage : ils gaspillent 3 fois moins que la moyenne nationale ! Autant d'argent pouvant être réinvesti dans des achats de produits locaux.



> **Construction d'un réseau d'acteurs** travaillant sur une restauration collective saine et durable.



> Plus de **25 restaurants** ayant augmenté leur part de produits locaux dans leurs approvisionnements.

ENJEUX



> **Atteindre 50% de produits locaux** dont 20% de produits bio dans la restauration collective à l'horizon 2023.



> Poursuivre la **lutte contre le gaspillage alimentaire**.

“ TÉMOIGNAGE ”

Laurence COURANT, responsable du service enfance, jeunesse, éducation du secteur centre de Chemillé-en-Anjou :

“Issue du milieu agricole avec une formation de chef de cuisine, une expérience professionnelle en restauration commerciale, gastronomique et collective, je trouvais important de transmettre les valeurs d'une alimentation saine, variée et d'éduquer au goût les adultes de demain.

Pour moi **la restauration scolaire a un rôle éducatif** auprès de l'enfant au même titre que les parents, les enseignants et bien d'autres personnes.

Nous transmettons du **bien-être, du plaisir** à partager un bon repas avec des produits que nous avons plaisir à travailler et dont nous sommes capables de parler aux enfants, sans oublier l'importance d'une table bien présentée, d'une salle décorée et du mobilier adapté aux enfants.”



Maintenir l'agriculture au cœur de notre territoire

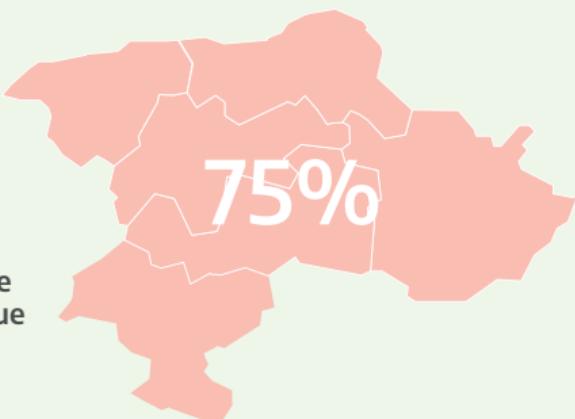
RÉSULTATS



- > 1 commune nouvelle travaille à la mise en place d'une **pépinière d'exploitations** facilitant et accompagnant l'installation d'agriculteurs sur le territoire.



- > 5 collectifs de producteurs accompagnés ou formés pour **développer une offre dynamique et collective**.



ENJEUX



- > **Maintenir l'agriculture**, activité économique de notre territoire rural.

- > Une **activité agricole de qualité** sur le territoire, rentable pour le producteur, au prix juste pour le consommateur.

“ TÉMOIGNAGE ”

Stéphane LALLIER, en charge du développement économique agricole et touristique d'Orée d'Anjou :

“Dans ce projet de territoire, notre enjeu est de pouvoir **former et installer des professionnels** en production légumière afin d'alimenter, entre autres, la future légumerie de Mauges-sur-Loire, pour ensuite fournir nos cantines en circuit court.

La commission a considéré que le modèle du TerraLAB proposé par la Chambre d'agriculture est la structure idéale pour développer ce type d'action.”



Faire connaître et développer des outils de transformation locaux

RÉSULTATS



> Construction d'un **réseau d'acteurs** travaillant sur une restauration collective saine et durable.



> Mise en place d'une légumerie (ouverture rentrée 2019) pour fournir en **légumes frais et locaux** la restauration collective.

> **110 fournisseurs locaux** référencés sur la plateforme d'approvisionnement de la restauration collective : approximite.fr.



ENJEUX



> Favoriser **l'emploi local**, structurer une filière locale juste et rémunératrice qui limite les km carbone.



> Répondre à la demande et aux contraintes des **restaurants collectifs**.

“ TÉMOIGNAGE ”

Patrice ATHIMON, directeur d'Aliste.

Miléna SÉBILLEAU, chargée de projet légumerie à Mauges-sur-Loire.

“Le projet portant sur la **création d'une légumerie** repose sur la volonté politique d'améliorer la qualité de l'assiette tout en privilégiant une alimentation de proximité.

Nous travaillons pour que la légumerie soit un outil facilitateur, qui **corresponde aux besoins du territoire** ; pour les producteurs que ce soit en matière de logistique, de transformation ou de nouveaux débouchés, pour les cuisiniers afin de leur faciliter l'approvisionnement en produits locaux et de valoriser leurs métiers ou encore pour les structures de l'Économie Sociale et Solidaire (insertion ou handicap) en créant des emplois non délocalisables et en confortant leur rôle sur notre territoire.

Un cercle vertueux bénéfique pour tous les acteurs concernés par l'alimentation.”



Favoriser le développement des points de vente de produits locaux

RÉSULTATS

> Élargissement de l'offre de points de vente :

plus d'une dizaine de points de vente de produits locaux et de qualité : épiceries de produits locaux, épicerie vrac, points de vente à la ferme, marchés de producteur de pays...



Agriculteurs en vente directe inscrits sur approximite.fr

Épicerie de produits locaux

Magasin de Producteurs

Agriculteurs Bienvenue à la Ferme

Marché de Producteurs de Pays



> Développement de la gamme en produits locaux et **optimisation logistique par 2 grossistes**.



> **3 nouveaux sites de commande en ligne** exclusivement de produits locaux mis en place depuis 2016.



ENJEUX



> **Mettre en réseau les acteurs** pour favoriser les initiatives locales et nouvelles formes de commercialisation

“ TÉMOIGNAGE ”

Marie GAUDIN, gérante.

Épicerie de Marie à Saint-Florent-le-Vieil.

“J'ai créé ce magasin car je travaillais dans le milieu agricole et j'essayais de **consommer le plus local possible**. Donc je connaissais déjà des agriculteurs qui produisaient de très bons produits en respectant l'environnement.

Je voulais faire connaitre ces savoir-faire, mettre en avant ces produits, les rassembler en un seul point de vente pour **les rendre plus accessibles** et montrer qu'il est possible de consommer BON et LOCAL.”



Sensibiliser les consommateurs au manger sain et local

RÉSULTATS

- > 2 soirées organisées autour des produits locaux.



- > 8 Marchés de Producteurs de Pays organisés – plus de 60 producteurs présents – plus de 820 repas servis.



ENJEUX



- > Aider à la **prise de conscience** des consommateurs des conséquences de leurs choix alimentaires

“ TÉMOIGNAGE ”

Christine et Jean-Marie CHERBONNIER, agriculteurs.

SAS Lait P'tit Bio, May-sur-Evre, commercialisant leurs produits laitiers bio en restauration collective, à la ferme et sur deux Marchés de Producteurs de Pays :

“La restauration collective permet à tous (personnes d'origines sociales diverses) de consommer des **produits sains et de qualité**. Ce débouché nous permet de produire en grandes quantités et facilite notre organisation du travail. Pour l'environnement, nous travaillons en **bio**, nos emballages sont recyclables et ne sont pas sur-emballés, nous récupérons même les bidons après chaque livraison. La vente à la ferme et les Marchés des Producteurs de Pays nous permettent de nous faire connaître, et de satisfaire notre **goût du contact**. Nous avons l'occasion d'échanger ainsi avec les personnes rencontrées sur notre façon de travailler et notre vision du monde agricole actuel.”



L'agriculture dans les Mauges

ZOOM



> 75% de la surface occupée par l'agriculture

> 1 590 exploitations



> 10% des exploitations en bio

> 35 agriculteurs en cours de conversion bio

> 8% des exploitations sous signe officiel de qualité



> 4 600 emplois liés à l'agriculture



> 35 installations par an dont près de la moitié avec projet bio, ou commercialisation de proximité

Source : Chambre d'agriculture, chiffres 2016.

LE TERRITOIRE



> 120 000 habitants



> 70 restaurants collectifs



> 6 millions de repas par an en restauration collective

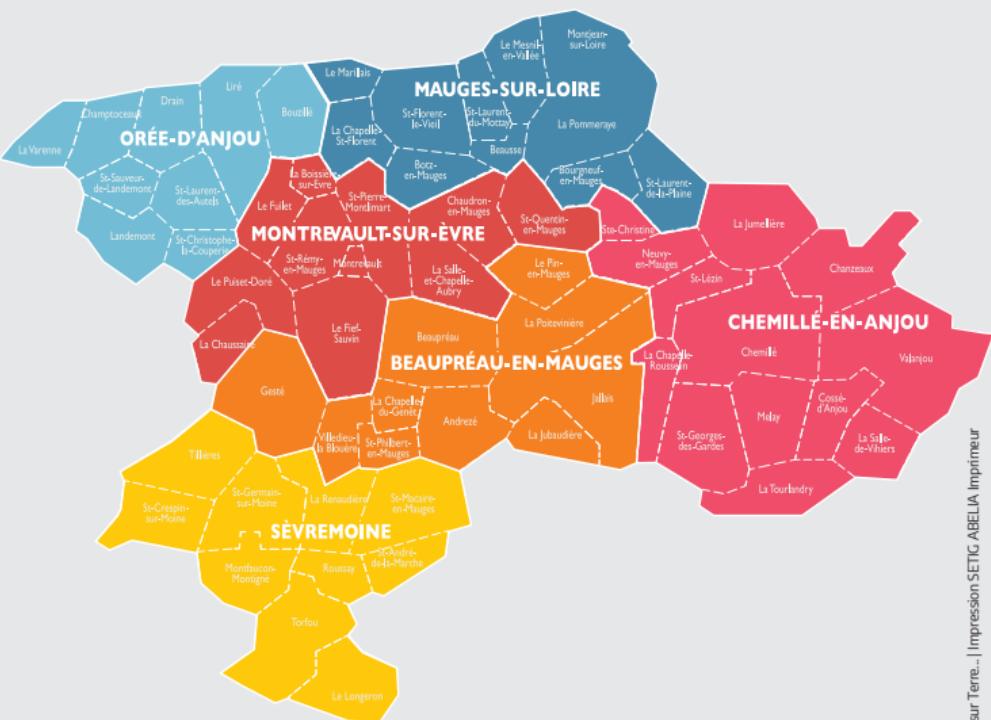


> 1 130 emplois en IAA

Producteurs, élus, distributeurs,
acteurs des Mauges.

Participez à la dynamique pour une
alimentation de proximité, tracée et
de qualité.

**Partagez et mutualisez vos
compétences, vos savoir-faire,
vos idées et initiatives.**



Vos contacts :

Juliette RENAUD
Conseillère Territoire Mauges
Chambre d'agriculture
Pays de la Loire
Territoire des Mauges
Tél. : 02 41 96 77 00

Éric GORMAN
Chargé de mission
Transition énergétique / PCAET
Mauges Communauté
Tél. : 02 41 71 77 10



L'EUROPE S'ENGAGE EN PAYS DE LA LOIRE

