

# 8. AGRICULTURE ET ENVIRONNEMENT

## Fiche action N°AE.2

## Élaborer et mettre en œuvre un projet alimentaire territorial (PAT)

Axes stratégiques	Champs d'intervention
 <p>Renforcer les démarches éco-responsables de la collectivité et faire des communes des colibris de la transition énergétique</p> <p>Préserver le potentiel agricole du territoire (...)</p> <p>S'appuyer sur le monde agricole, acteur clé de la transition écologique du territoire (...)</p> <p>S'appuyer sur l'économie circulaire pour maintenir et augmenter les richesses du territoire</p>	 <p>Consommations d'énergies</p> <p>Énergies renouvelables</p> <p>Émissions de gaz à effet de serre</p> <p>Qualité de l'air</p>

### Contexte réglementaire, objectifs :

Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les projets alimentaires territoriaux sont élaborés de manière concertée à l'initiative de l'ensemble des acteurs d'un territoire. Ils s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole locale et du besoin alimentaire exprimé au niveau d'un bassin de vie ou de consommation, aussi bien en termes de consommation individuelle que de restauration collective.

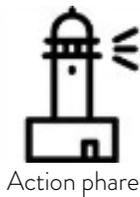
La Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable (EGALIM) a été promulguée le 1er novembre 2018. Elle poursuit cinq objectifs :

- payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
- renforcer le bien-être animal
- renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
- favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous. La Loi impose 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (dont des produits bio) dans la restauration collective publique à partir du 1er janvier 2022 ;
- réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire

### Cette action est divisée en 4 sous actions :

## Élaborer et mettre en œuvre un projet alimentaire territorial (PAT)

AE. 2.1	Élaborer l'état des lieux et construire une stratégie et un plan d'actions
AE. 2.2	Mettre en œuvre, suivre et évaluer le PAT
AE. 2.3	Accompagner les démarches de circuits courts et créer des conditions favorables à leur développement
AE. 2.4	Intégrer des produits locaux dans les menus de la restauration collective



## Sous action AE2.1

### Élaborer l'état des lieux et construire une stratégie et un plan d'actions

#### Détail de l'action :

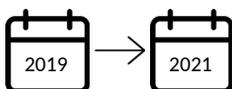
Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et les contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

Élaborées de manière concertée à l'initiative des acteurs du territoire, ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de la mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire. Les PAT répondent à 3 dimensions :

- Une dimension économique : structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles ;
- Une dimension environnementale : développement de la consommation de produits locaux et de qualité, dont la production biologique, préservation de l'eau et des paysages, lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Une dimension sociale : éducation alimentaire, création de liens, accessibilité sociale, don alimentaire, valorisation du patrimoine.



Calendrier :



Maître d'ouvrage :	Intercom
Partenaires :	Chambre d'Agriculture, Etat, CD14, ADEME, Région

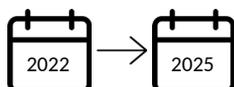
**Mettre en œuvre, suivre et évaluer le PAT**

**Détail de l'action :**

Fonction du programme adopté



Calendrier :



Maître d'ouvrage :	Intercom, partenaires
Partenaires :	À définir

## Sous action AE2.3

Accompagner les démarches de circuits-courts et créer des conditions favorables à leur développement

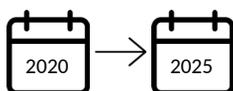
### Détail de l'action :

Les communes et l'Intercom peuvent communiquer sur ces initiatives pour mieux les faire connaître auprès du grand public. Elles peuvent aussi mettre à disposition des locaux adaptés pour leurs activités, par exemple.



# LE TOUR DU BOCAL

Calendrier :



Maître d'ouvrage :	Intercom, communes
Partenaires :	Circuits courts à Vire, AMAP à Vire, l'association « le Tour du Bocal » à Soulevre en Bocage ...

**Intégrer des produits locaux dans les menus de la restauration collective**



**Indicateurs :**

- Part de produits biologiques dans le restauration collective (en %)
- Part de produits locaux dans le restauration collective publique (en %)

**Détail de l'action :**

L'article 11 de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, promulguée le 1er novembre 2018, impose à la restauration collective publique de servir, d'ici à 2022, au moins 50% de produits durables ou de labels de qualité, avec un minimum de 20% de produits bio. La liste des produits entrant dans le quota inclut entre autres la production des fermes en conversion à l'agriculture biologique, les labels rouges, les AOP, les IGP, les spécialités traditionnelles garanties, les écolabels, les mentions valorisantes : «montagne », «fermier », «produit de la ferme », «produit de montagne», «produits pays» en Outre-mer, ainsi que la mention «issus d'une exploitation de haute valeur environnementale».

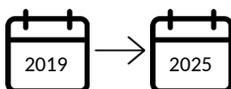
Les produits locaux sont également des cibles, produits dans un rayon de 80 km autour des sites de restauration.

Cette mesure vise à accélérer l'introduction de ces produits dans les restaurants scolaire par le biais d'une commande publique responsable.

Pour faciliter ces démarches, le Conseil Départemental et la Chambre d'Agriculture ont développé l'outil Agrilocal. Il concentre l'offre et la demande en produits locaux et mets ainsi en relation producteurs et collectivités locales. La Chambre d'Agriculture apporte une aide à la rédaction des cahiers des charges des marchés publics, pour tenir compte de l'offre locale et permettre aux agriculteurs d'y répondre.



Calendrier :



Maître d'ouvrage :	Communes
Partenaires :	Conseil Départemental, Association Bio Normandie, Chambre d'Agriculture