

Défi / Axe stratégique	Actions	Détails actions	Contexte	Maître d'ouvrage	Partenaires	Indicateurs	
D1. Sensibiliser, éduquer et accompagner les changements de pratiques	D1.A1. Définir les notions de « local » et de « qualité »	Etablir un dictionnaire du PAT (local, de qualité, circuits courts...)			Chambre d'Agriculture, Bio en Normandie, Interbio Normandie Services, DRAAF, communes, gestionnaires des marchés publics, responsables de la restauration scolaire, cuisiniers, associations, institutionnels	Réalisation d'un dictionnaire Diffusion du dictionnaire	
	D1.A2. Organiser des actions de communication et de sensibilisation au « bien manger »	- proposer des recettes avec des produits locaux et de saison - organiser un "Défi Familles à Alimentation Positive" - faire connaître et promouvoir les producteurs de l'Intercom, ainsi que les réseaux de consommateurs	- des confusions entre "produit en circuit court" (1 seul intermédiaire) et "produit local" (pas de définition officielle, mais on parlait en général de 80km) - Produit "de qualité" : un produit sous SIQO ? Besoin de définir "la qualité" à l'échelle de l'IVN - méconnaissance des produits sous SIQO et leurs caractéristiques sur le territoire et critère de la loi Egalim - méconnaissance des producteurs et des produits existants sur le territoire de l'Intercom	Intercom de la Vire au Noireau et tout acteur du territoire	Producteurs, Chambre d'Agriculture, Bio en Normandie, Lycée Agricole, CCAS, associations	Nb. d'événements / actions de sensibilisation organisés Nb. de familles sensibilisées Nb. de publications	
	D1.A3. Mieux faire connaître l'offre locale sous SIQO (ex : une carte)	- identification des produits du territoire qui détiennent un label officiel de qualité - cartographie des produits sous SIQO et partage en ligne - intégration à une plateforme globale comprenant les produits du territoire			Chambre d'Agriculture, Bio en Normandie, Interbio, producteurs, Lycée Agricole de Vire	Nb. de labels sur le territoire de l'Intercom Nb. de consultations en ligne de la plateforme	
	D1.A4. Faire connaître les différents types d'agriculture	- créer du lien entre les consommateurs et les producteurs - faire découvrir les différentes facettes du métier d'agriculteur et les pratiques agricoles - organiser des journées "Fermes ouvertes" pour visiter des exploitations pour comprendre le métier d'agriculteur et les différents modes de production	- agriculture conventionnelle, agriculture bio, agriculture raisonnée, agriculture au naturel ? Quelle sont les différences entre les différents types d'agriculture ? Besoin de faire découvrir les différentes pratiques agricoles	Chambre d'Agriculture de Normandie, CIVAM, Bio en Normandie	Intercom de la Vire au Noireau, Lycée Agricole de Vire, agriculteurs du territoire	Nb. de réunions organisées Nb. de participants	
D2. Préserver l'environnement, le bien-être des hommes et des animaux	D2.A1. Partager de bonnes pratiques entre agriculteurs	- favoriser les échanges et le travail en réseau - partager des expérimentations/nouvelles pratiques agricoles et les résultats de leur mise en œuvre - partager les bonnes pratiques et les connaissances - améliorer et faire évoluer les pratiques agricoles entre agriculteurs - proposer des formations à destinations des agriculteurs - promouvoir la plateforme régionale champs-Innovation	La mise en réseau des agriculteurs est importante pour favoriser l'échange et encourager de nouvelles pratiques, respectueuses de l'environnement, de l'homme et des animaux.	Chambre d'Agriculture de Normandie, CIVAM, Bio en Normandie	Lycée Agricole de Vire, Intercom de la Vire au Noireau	Nb. de rencontres organisées	
	D2.A2. Soutenir les filières agricoles durables pour répondre aux enjeux eau et climat	- Favoriser le développement de l'AB - Favoriser les systèmes d'élevage à l'herbe - Favoriser la diversification des systèmes d'élevage en intégrant des cultures à bas niveau d'intrants	Des aires d'alimentation de captages d'eau potable sont situées sur l'Intercom. L'un des enjeux agroenvironnementaux majeurs porte sur la reconquête de la qualité de l'eau (pollutions diffuses d'origine agricole). Signature du Contrat Territoire Eau et Climat (CTEC) avec l'Agence de l'Eau. Il s'agit de développer des modes de production et pratiques agricoles favorables au maintien et à la reconquête de la qualité de l'eau.	Bio en Normandie, Chambre d'Agriculture, CIVAM	Producteurs, Bio en Normandie, Chambre d'Agriculture	%Bio, STH, évolution de l'OTEX	
	D2.A3. Faire émerger et valoriser des filières équitables et locales	- valoriser les produits du territoire de l'IVN, les savoir-faire et les pratiques de fabrication - étudier la mise en place d'une marque territoriale alimentaire pour les produits de l'IVN	La valorisation et la promotion des filières locales permet de maintenir "les richesses" sur le territoire. Un territoire "auto-consommateur" favorisera une agriculture rémunératrice pour l'agriculteur et respectueuse de l'environnement. La création d'une marque territoriale serait l'opportunité de rendre visible l'origine locale des produits du territoire de l'IVN auprès des consommateurs, de renforcer la consommation locale et de valoriser les circuits courts.	Intercom de la Vire au Noireau	Chambre d'Agriculture, CD14, Région, Etat, DRAAF, Chambre des Métiers et de l'Artisanat, CCI, associations de commerçants	Nb. de réunions organisées Réalisation d'une étude d'opportunité	
	D2.A4. Diminuer les emballages, favoriser les contenants réutilisables et systèmes associés (ex. : la consigne), généraliser le tri à la source des biodéchets.	- sensibiliser à la diminution des emballages et à l'achat en vrac - étudier la création d'une filière de nettoyage des contenants en verre: identifier les intermédiaires de collecte de bouteilles, les structures souhaitant mettre en place la consigne, le type de consigne à mettre en place, le lavage, le stockage, la livraison et la récupération - inciter les habitants à utiliser un composteur	La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire, du 10 février 2020, prévoit la fin de la mise sur le marché des emballages en plastique, à usage unique, d'ici 2040. ces emballages peuvent être remplacés par des dispositifs de vrac, en permettant au consommateur d'utiliser ses propres contenants, ou par d'autres systèmes, à l'exemple de la consigne. En effet, triés depuis 1970, les emballages en verre possèdent une filière de recyclage et ont aujourd'hui le meilleur taux de recyclage : 88%. Ces emballages recyclables à l'infini représentent près de 50% en poids des emballages ménagers en France.(source: CITEO) Par ailleurs, la loi prévoit la généralisation du tri à la source des biodéchets, d'ici le 1er janvier 2024, pour tous les producteurs de déchets. Cela permettra un retour au sol et une valorisation agronomique des déchets biodégradables.	Tout acteur (SEROC, SIRTOM, Intercom de la Vire au Noireau, commerçants, entreprises, écoles, habitants, Région, ADEME, associations...)		Nb. de rencontres/animations de sensibilisation Nb. de personnes sensibilisées Nb. de commerçants ayant mis en place la consigne Nb. de composteurs distribués sur le territoire	
D3. Œuvrer en faveur des filières locales et de qualité	D3.A1. Favoriser l'installation / transmission et le développement des filières manquantes	- identifier les exploitants qui vont prendre leur retraite et les potentiels repreneurs - connaître le réseau des acteurs de la transmission et de l'installation	- 47 % des exploitants agricoles ont plus de 50 ans, le renouvellement de la profession agricole est donc un enjeu majeur. - une forte pression foncière des terres agricoles qui se traduit par une augmentation des prix de +58% entre 2006 et 2016. L'accès au foncier agricole est donc un enjeu à venir, avec des difficultés liées à la transmission des exploitations agricoles.	Action multipartenariale impulsée par la Chambre d'Agriculture	Intercom de la Vire au Noireau, communes, Région, Lycée Agricole	Nb. de cédants/repreneurs sensibilisés Nb. d'acteurs identifiés Réalisation d'un outil d'accompagnement à la cession/reprise d'entreprise agricole	
	D3.A2. Accompagner les cantines au respect de la loi Egalim	- Formation/accompagnement pour intégrer les critères de la loi Egalim aux marchés publics - Travailler sur les marchés publics - Adapter les repas en fonction de l'offre territoriale - Mise en réseau des cuisiniers pour échanger sur des bonnes pratiques - Mutualiser les pratiques entre cuisiniers du territoire - Promouvoir la cartographie régionale Viking	→ nécessité de développer la visibilité des productions en circuit court et de renforcer la mise en réseau des producteurs → des établissements impliqués dans la mise en œuvre de la loi Egalim mais en besoin d'accompagnement → la méconnaissance de l'étendue de l'offre disponible sur le territoire → des volumes conséquents et des pratiques de la restauration collective qui ne répondent pas toujours aux réalités des producteurs → la délicate gestion des appels d'offres pour intégrer des produits durables et de qualité → la volonté des producteurs et de la restauration collective de travailler ensemble, mais besoins d'accompagnement administratif et/ou logistique (livraison groupée, plateforme relais...)	Chambre d'Agriculture, CIVAM, Bio en Normandie	Chambre d'Agriculture, Interbio, Région, Département, communes, gestionnaires des marchés publics, Lycée Agricole de Vire, CNFPT	Nb. de cantines accompagnées Part des producteurs locaux dans la restauration collective (en %) Evolution de la part des produits sous SIQO et des produits bio dans la restauration collective (en %)	
	D3.A3. Créer des interconnaissances et synergies entre les acheteurs et les producteurs (ex. : conditionnement adapté, normes d'hygiène...)	- organiser des rencontres entre acheteurs et producteurs avec présentation des besoins et contraintes de chacun			Chambre d'Agriculture, CD14, CIVAM	Communes, gestionnaires marchés publics, producteurs, Lycée Agricole de Vire	Nb. de rencontres / participants
	D3.A4. Former/Accompagner les producteurs pour répondre aux marchés publics	- identifier les acteurs qui interviennent dans le domaine de la formation/accompagnement - expliquer les critères de la loi Egalim en restauration collective - organiser des formations à destination des producteurs - proposer des accompagnements aux producteurs pour répondre aux marchés publics			Chambre d'Agriculture, Bio en Normandie	Chambre d'Agriculture, Bio en Normandie, producteurs, gestionnaires des marchés publics, communes	Nb. de formations proposées Nb. de participants aux formations
	D3.A5. Accompagner les collectivités à la rédaction des cahiers de charges, critères, sourcing adaptés aux produits de qualité du territoire	- identifier les acteurs qui peuvent les accompagner - réaliser du sourcing auprès des producteurs locaux - faire du benchmarking et échanger sur des expériences réussies / bonnes pratiques - travailler les critères du cahier des charges			Chambre d'Agriculture, CIVAM	Communes, acteurs de la restauration collective	Nb. de collectivités accompagnées

	D3.A6. Créer un outil qui facilite l'approvisionnement des restaurants collectifs (administratif, logistique) et la structuration des filières (ex. : besoin de 500 ailes de poulet)	<ul style="list-style-type: none"> - identifier l'offre et la demande du territoire (diagnostic dynamique) - Créer une plateforme locale de « circuits courts » (coordination des flux, anticipation des besoins) - Gérer la surproduction (ex. conserverie) (D3.A7) - Mutualiser les menus / grouper les livraisons pour les producteurs (D3.A4) - Mutualiser les pratiques entre cuisiniers du territoire 		Intercom de la vire au Noireau	Chambre d'agriculture, communes, producteurs, resto co, Lycée Agricole de Vire	Nb. de producteurs / restaurateurs / cantines engagés dans la démarche Nb. de réunions de sensibilisation Quantité de CO2 évitée
	D3.A7. Etudier la création d'un lieu de transformation mutualisé	<ul style="list-style-type: none"> - identifier les besoins sur le territoire - faire du benchmarking et échanger sur des expériences réussies/bonnes pratiques/points de vigilance 		Intercom de la Vire au Noireau	Intercom, communes, Chambre d'Agriculture, Bio en Normandie, Région, CD14, DRAAF, producteurs, acteurs de l'aide alimentaire, transformateurs, CCI, Direction Départementale des Services Vétérinaires, AREA	Avancement de l'action
D4. Créer et maintenir du lien social et humain et favoriser la solidarité	D4.A1. Limiter le gaspillage alimentaire de l'amont à l'aval	<ul style="list-style-type: none"> - étudier une application "too good to go" version producteurs - organiser des réunions d'information - identifier les producteurs volontaires - identifier les acteurs/structures qui peuvent accompagner et organiser le glanage - identifier les besoins en produits - sensibiliser les producteurs au glanage - organiser une action expérimentale de glanage sur le territoire et la dupliquer si bons retours 	"Too good to go" est une application anti-gaspillage qui permet de récupérer de la nourriture, à petit prix, pour éviter qu'elle ne soit jetée. Elle permet aux utilisateurs d'acheter des Paniers Surprise composés de produits invendus, à petits prix. Le glanage est un droit ancestral basé sur l'édit royal du 2 novembre 1554. Il autorise des individus à glaner sur le terrain d'un autre, à la main, sans aucun outil et à condition que la récolte ait été faite. En Normandie, le gaspillage alimentaire est évalué par le REGAL de Normandie à 380 000 tonnes par an dont 122 000 tonnes par an de pertes agricoles. Le glanage apparaît d'autant plus pertinent que les besoins en fruits et légumes des associations d'aide alimentaire ne sont pas comblés. (source: CREPAN)	Intercom de la Vire au Noireau	Intercom, CCAS, Chambre d'Agriculture, Solaal, producteurs, Lycée agricole de Vire, CREPAN, REGAL, MSA, associations	Nb. de producteurs sensibilisés Nb. de producteurs engagés dans la démarche Quantité de produits récoltés
	D4.A2. Travailler avec les acteurs de l'aide alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> - identifier les acteurs de l'aide alimentaire sur le territoire - connaître le fonctionnement des différentes structures et les règles/normes de collecte et distribution des aliments - définir un cahier des charges pour l'intégration des produits frais 	Selon une étude de juin 2019, de l'ANSA (Agence nouvelle des solidarités actives), environ 5 millions de personnes, en France, bénéficient d'une aide alimentaire ponctuelle ou régulière et 48% des foyers modestes éprouvent des difficultés à assurer 3 repas par jour. Les besoins en matière d'aide alimentaire sont ainsi très importants, à la fois en quantité et en qualité. Il est ainsi essentiel de favoriser une alimentation locale, de qualité et accessible à tous.	Intercom de la Vire au Noireau	Communes, CCAS, acteurs de l'aide alimentaire, Lycée Agricole de Vire, CD14, Chambre d'Agriculture	Nb. d'acteurs identifiés
	D4.A3. Favoriser le développement de jardins partagés	<ul style="list-style-type: none"> - identifier les jardins existants et en connaître le fonctionnement - identifier les endroits propices au développement d'autres jardins sur le territoire (définir des critères d'implantation) - trouver des acteurs / professionnels qui pourraient encadrer/accompagner les habitants 	Les jardins partagés répondent aux besoins des personnes qui n'ont pas de "coin verdure" et permettent l'accès à des produits locaux, sans augmenter la part du budget alimentaire. Ils permettent également d'échanger sur les différentes pratiques entre jardiniers, d'échanger des plants, de créer du lien social et de valoriser du foncier non-utilisé. Ils constituent "des équipements" de proximité et profitent au plus grand nombre d'habitants, du plus jeune au plus âgé. Ce sont des espaces propices aux animations culturelles, éducatives ou sociales.	Intercom de la Vire au Noireau	Intercom, communes, écoles, habitants, CAF, associations, bailleurs sociaux, CCAS, crèches	Nb. de jardins implantés

