Loire Forez Agglo

Le plan d'actions du Projet Alimentaire Territorial

Présentation

1) Le processus d'élaboration du projet alimentaire territorial (PAT)
2) Les actions du PAT 2023-2026

** Les dessins présents dans le diaporama ont été réalisés par Roxane Philippon lors du Festival des transitions « Futurs possibles » à Goutelas du 8 au 11 juin 2023*

1

Le processus d'élaboration

Le processus d'élaboration

Schéma de la concertation et de la gouvernance du PAT LFa

COPIL

COTECH

Consultation politique *6 réunions de secteur en 2022*

Enjeux prioritaires

Consultation publique *6 réunions publiques en 2023 (200 pers.) + consultation @*

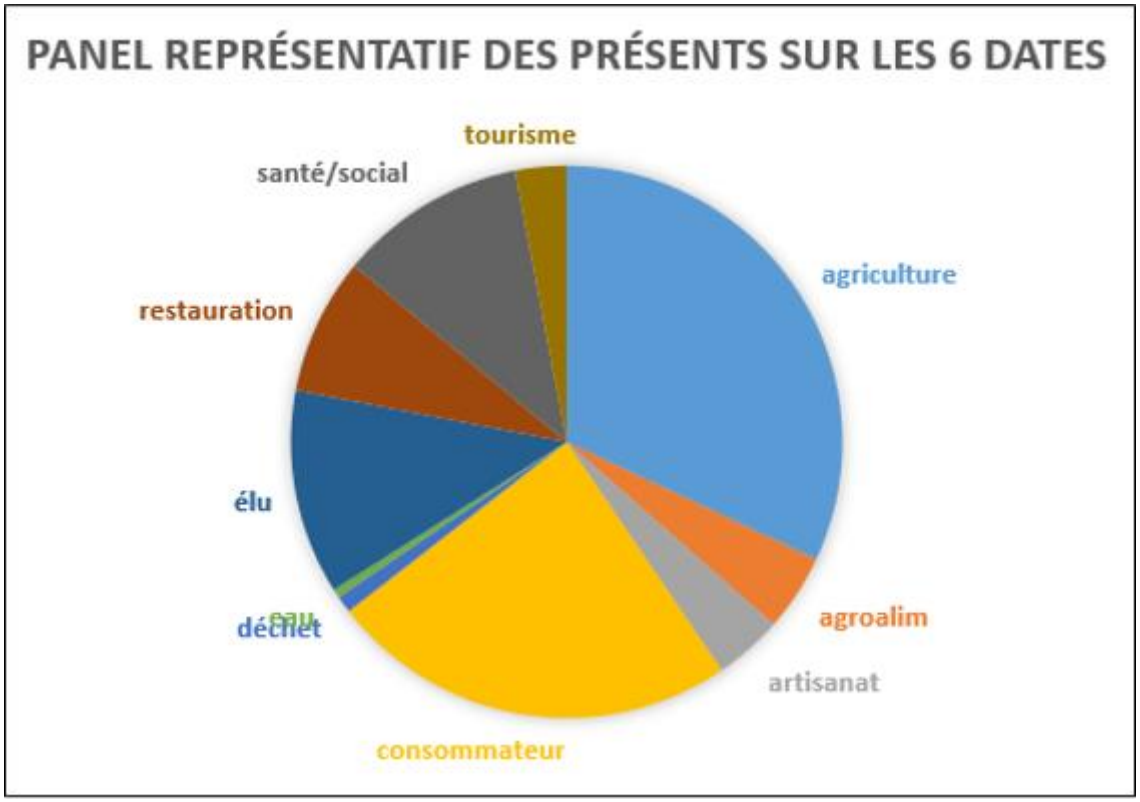
Solutions concrètes

Consultation des experts *12 réunions mai 2023*

Elaboration des fiches-actions

Panel représentatif de la consultation

- Nombre de personnes inscrites aux rendez-vous : **238**
- Nombre de personnes présentes aux rendez-vous : **203**



Domaine de compétence	Pourcentage
agriculture	32%
agroalimentaire	4.5%
artisanat	4%
consommateur	24 %
déchet	1 %
eau	0.5 %
élu	12 %
restauration	8 %
santé/social	11 %
tourisme	3%

La mission & vision du PAT

- ## La mission

  Le PAT, souhaite fédérer les acteurs (producteur, transformateur, distributeur , consommateur), encourager les projets, compléter les dispositifs existants pour développer une alimentation **locale, saine, résiliente, circulaire, accessible à tous.**

- ## La vision

  Tendre vers une résilience du territoire et son autonomie alimentaire

2

Les actions du PAT 2023-2026

Budget PAT

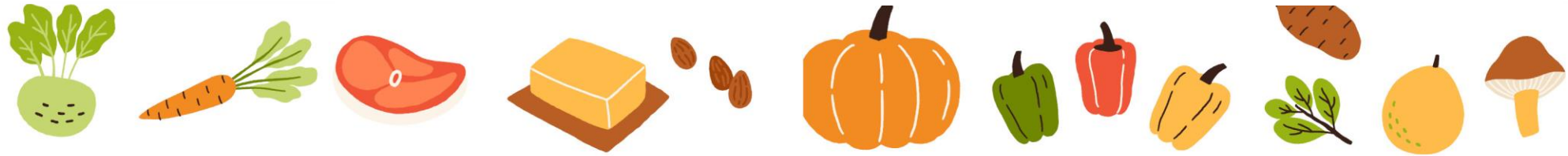
PAT Loire Forez agglomération c'est :

- 3 orientations
- 5 objectifs
- 13 mesures

Les actions réalisées seront en fonction des financements possibles identifiés (appels à projet, fonds européens, …) et des partenariats locaux mobilisables

Plan PAT

3 ORIENTATIONS	5 OBJECTIFS	13 MESURES
PAT LFA 2023-2026		
PRODUIRE - Produire par des filières diversifiées, durables et rémunératrices	Orienter les productions, les filières, les pratiques pour répondre aux besoins du territoire et aux changements	Travailler avec les organismes de formation et de recherche
		Orienter les productions vers les besoins du territoire
		Adapter les pratiques pour une meilleure gestion des ressources
	Penser une gouvernances territoriale de notre alimentation	Agir sur le foncier et l'emploi
		Mettre en place des leviers de gouvernance
VENDRE- Développer des réseaux de transformation et de distribution ancrés localement	Faire le lien entre l'offre et la demande	Structurer la logistique et la distribution
		Développer les circuits de proximité
		Assurer l'accès à tous à une alimentation de qualité
CONSOMMER - Accompagner le changement des habitudes alimentaires	Guider vers une alimentation durable	Sensibiliser à l'alimentation durable
		Communiquer des valeurs grâce à des outils, des actions
		Former sur le gaspillage alimentaire et les biodéchets
	Montrer l'exemple dans les cantines	Prioriser un approvisionnement de qualité, local et de saison
		Induire le changement par la formation



Produire par des filières diversifiées, durables et rémunératrices (orientation 1)

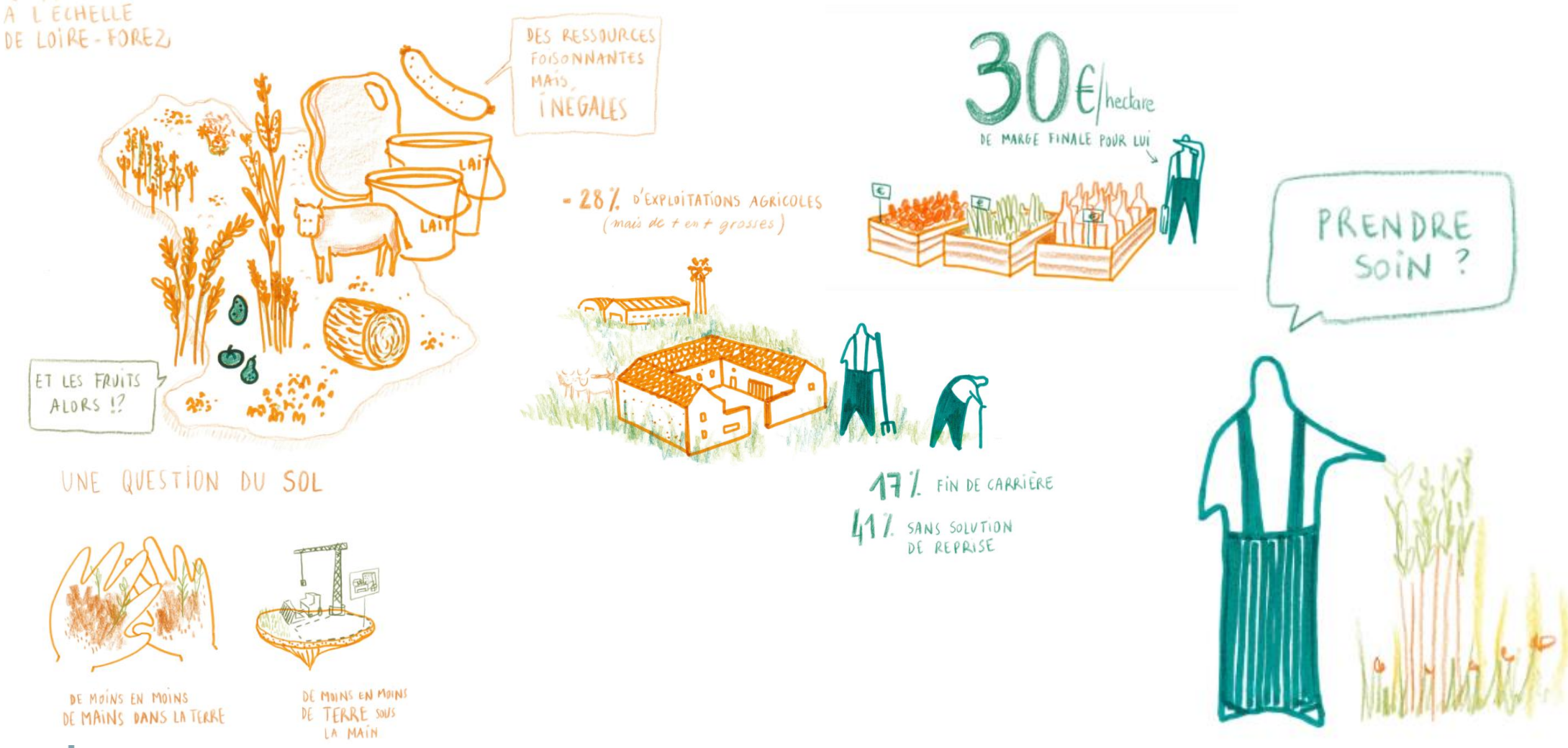


Illustration de Roxane Philippon lors du festival des futurs possibles - Château de Goutelas

Produire par des filières diversifiées, durables et rémunératrices (orientation 1)

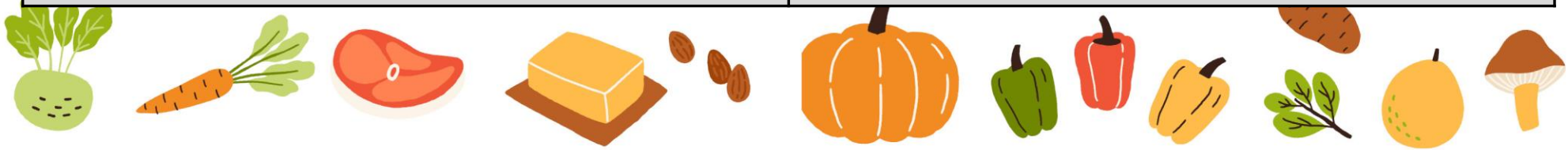
Orienter les productions, les filières, les pratiques pour répondre aux besoins du territoire et aux changements

Travailler avec les organismes de formation et de recherche	Orienter les productions vers les besoins du territoire	Adapter les pratiques pour une meilleure gestion des ressources
Proposer de la recherche agricole	Soutenir la filière biologique et les producteurs vertueux en matière environnementale	Adapter les pratiques pour une meilleures gestions des ressources **(sol + eau+ biodiversité)**
+ soutenir les GIEE financièrement ou aider des collectifs de recherche à se monter + communication numérique des informations	+ accompagnement labélisation (SIQO) + fond de soutien et communication sur les labels	
Proposer de la formation/ des groupes d'échange de pratiques des agriculteurs	Accompagner la structuration des filières (F&L et diversification)	
+ compléter les formations agricoles au sein des lycées techniques (AGRONOVA, Haut Forez,...) + 6 interventions collectives/an en association avec la MSA, VIVEA, AFOCG, Cer France,...	+ animation installation en F&L + étude de diversification + plan de diversification + base de données technico économique pour aider à la concrétisation des projets + investissement en matériel par AAP	+ prestation individuelle d'expert agroécologie / agroforesterie + réunion, groupe d'échange de pratiques + investissement en matériel par AAP + information sur la lutte contre les ravageurs et la lutte biologique

Produire par des filières diversifiées, durables et rémunératrices (orientation 1)

Penser une gouvernance territoriale de notre alimentation

Agir sur le foncier et l'emploi	Mettre en place des leviers de gouvernance
+ faire une étude cartographique fine (point eau, type sol, …) pour développer une stratégie foncière agricole + faire une étude départ en retraite des exploitants + soutenir les structures qui agissent sur le foncier et la transmission/ reprise + communiquer sur les enjeux du foncier en péri-urbain	+ travailler sur les coûts de production pour une meilleure rémunération des producteurs + informer sur la loi EGALIM et ses obligations + analyser la faisabilité de dispositifs innovants pour faciliter l'accès à tous à une alimentation saine (la sécurité sociale de l'alimentation pour les étudiants ou jeunes actifs, etc.)



Développer des réseaux de transformation et de distribution ancrés localement (orientation 2)

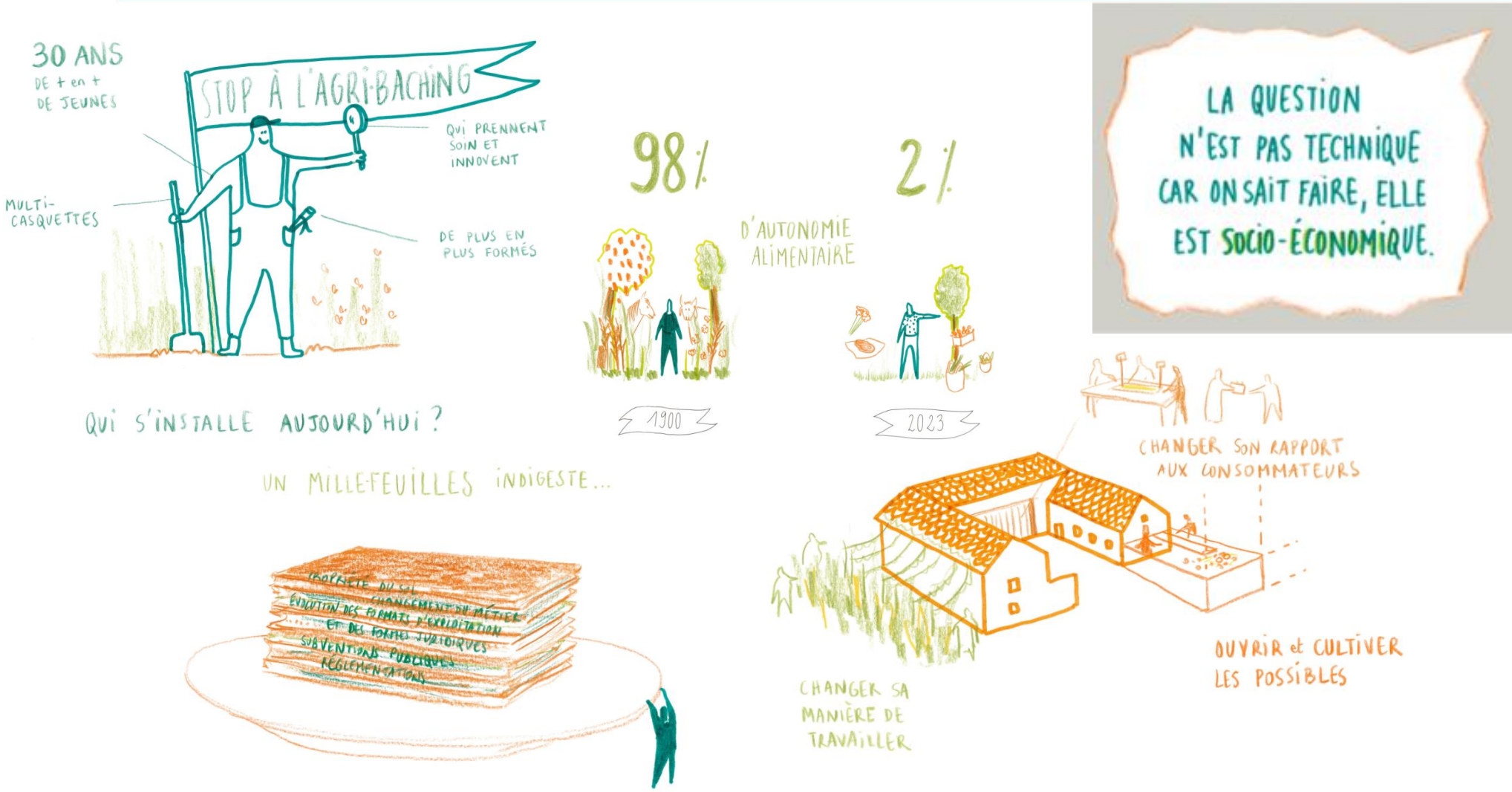


Illustration de Roxane Philippon lors du festival des futurs possibles - Château de Goutelas

Développer des réseaux de transformation et de distribution ancrés localement (orientation 2)

Faire le lien entre offre et demande

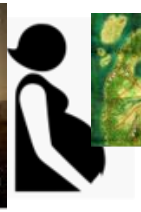
Structurer la logistique et la distribution	Développer les circuits de proximité	Assurer l'accès à tous à une alimentation de qualité
+ 2 salons "de la fourche à la fourchette" par an pour mettre en relation les acteurs + recueil/annuaire + investissement logistique par AAP (ex: plateforme,...) + groupe de travail de structuration	+ faciliter l'achat groupé au sein des CE avec une mallette clef en main + communication/promotion du local + encourager les rencontres agriculteurs/consommateurs (porte ouverte, ...) + investissement transformation par AAP (ex : autoclave, ...)	+ soutenir les paniers solidaires (panier de légume frais à prix réduit pour les personnes vulnérables) + encourager le développement de groupement d'achat solidaire (produits secs de qualité pour les personnes vulnérables)

Accompagner le changement des habitudes alimentaires (orientation 3)

Illustration de Roxane Philippon lors du festival des futurs possibles - Château de Goutelas

Accompagner le changement des habitudes alimentaires (orientation 3)

Guider vers une alimentation durable

Sensibiliser à l'alimentation durable	Communiquer des valeurs grâce à des outils	Former sur le gaspillage alimentaire et les biodéchets
		
+ animation éducation santé environnement + ordonnance verte (panier de légume de qualité pour les femmes enceintes du CH Forez) + création numérique de sensibilisation + festival du film documentaire « alimenterre » + création de jeux ludiques et éducatifs + conférence/débat	+ investissement par un AAP sur des projets multiacteurs hybrides (potager, cuisine, sensibilisation,…) permettant de porter les valeurs d'une alimentation durable + action de sensibilisation au sein des clubs de sport + 1 évènement cuisine/an	+ création numérique de sensibilisation + valorisation des biodéchets et déchet vert pour les agriculteurs + mise en place d'éco délégué en primaire + information/sensibilisation

Accompagner le changement des habitudes alimentaires (orientation 3)

Montrer l'exemple dans les cantines

Prioriser un approvisionnement de qualité &local & de saison dans les cantines	Induire le changement dans les cantines par la formation
+ accompagnement des mairies et agriculteurs sur les marchés publics + semaine du goût local 3 fois/an pour montrer que « c'est possible » et créer des liens + logiciel facilitateur commun (en fonction des logiciels déjà existants) + investissement matériel par AAP (éplucheurs, chambre froide, cuisson basse température, récupération eau de lavage,…)	+ restauration durable (projet de diagnostic/formation/bilan sur 4 thématiques : approvisionnement/éducation/gaspillage/nettoyage écologique) + formation sur 1/2 journée sur l'achat durable et les leviers facilitateurs à une restauration durable dans le respect des coûts