

Programme d'Actions du Projet Alimentaire de Territoire la Rochelle Aunis Ré
(Décembre 2022)

La Santé 360°

Adapter le système alimentaire pour plus de résilience et d'autonomie

Renforcer la production locale destinée à la consommation locale

Faciliter l'accès au foncier et à l'eau

- Identifier les secteurs de veille et de maîtrise (foncier public)
- Identifier les foncteurs en lien avec la transformation
- Identifier les foncteurs agricoles au maraîchage et à l'arboriculture
- Adapter les documents d'urbanisme pour favoriser le développement de la production et de la commercialisation des productions agricoles de proximité
- Agir dans le cadre du PTE sur l'accès à l'eau
- Développer la REUT

Construire un cadre de travail favorable à la production maraîchère

- Sécuriser la transmission des exploitations maraîchères existantes
- Réorienter des terres cédées en maraîchage
 - pour la production en maraîchage diversifié pour la production de légumes de plein champs
- Accompagner les nouvelles formes d'installation
 - Développer les EA, passerage sur exploitation, agriculture urbaine, installation sur du foncier public
 - Mettre en place une cellule d'accompagnement multi-partenarial (économique, techniques agricoles, agro-environnementales, foncier et juridique) et des groupes entre maraîchers
- Matérialiser du matériel
 - Travailler avec les organismes de formation pour mettre en place un parcours de formation en lien avec les enjeux locaux, dans un cadre participatif pour les publics éloignés
 - Communiquer objectivement et positivement sur la filière maraîchage
- Etudier des structures juridiques possibles (SCIC SEM)
- Soutenir la filière PMAM (études de faisabilité outils de séchage, transformation, emballage...)
- En lien avec la fiche projet logistique, étudier les besoins des maraîchers en outils, mettre en place les actions d'entretien des produits végétaux diversifiés
- Récupérer et valoriser économiquement les invendus des maraîchers pour l'aide alimentaire

Diversifier l'offre de céréales et de légumineuses

- Agir sur la production
 - Mettre en place des expérimentations (nouvelles légumineuses, légumes frais conservés, tomates à défileur...)
 - Travailler avec des centres de recherches variétales pour maximiser les apports nutritifs, répondre aux enjeux pédoclimatiques et sécuriser les rendements
- Agir sur le stockage / la transformation En lien avec la fiche projet « Optimiser le système logistique pour les circuits de proximité » : Mettre en place multi-partenarial pour une gamme de produits végétalisés diversifiés (pour légumes secs (conditionnement, conservation, pac-cuisson, surgélation), marais, farines, produits transformés combinant céréales/légumineuses)
- Distribution : En lien avec la fiche projet « Optimiser le système logistique pour les circuits de proximité » : Développer des circuits vente directe et courts (via intermédiaires) existants

Soutenir et développer la filière élevage à l'herbe

- Accompagner le maintien des prairies
 - Travailler au renouvellement des générations par la reprise des exploitations
 - Accompagner les éleveurs à l'amélioration de leurs pratiques d'élevage en relation avec des enjeux agro-environnementaux et en lien avec le bien-être animal
 - Accompagner les éleveurs dans la structuration de leur offre pour l'équilibre financier de leurs exploitations. Etudier leurs besoins : formations, système de livraison mutualisé (en lien avec la fiche projet optimiser le système logistique), outils de transformation, partage de matériel et énergie...
 - Étudier l'impact économique des acteurs producteurs/chevreaux/cristaux de distribution en vue d'établir des engagements réciproques quant à des évolutions de pratiques (équilibre carcasses, conditionnements, jours de livraisons communs...) mais aussi de garanties de prix et de volumes. Rechercher un équilibre : fibres courtes/longues...
 - Acquérir des connaissances sur les propriétés nutritionnelles, organoleptiques de ces produits
 - Développer une communication ciblée « à la cheville » à l'herbe et à l'eau exterritoriale positive et des animations dédiées à la filière pour valoriser l'image des éleveurs et de leurs produits, attirer les talents, en lien avec la fiche projet « promouvoir les produits et les producteurs »

Développer des partenariats entre filières arboricoles voisines et locales

- Organiser la logistique pour s'approvisionner en fruits du département et des territoires voisins
- Diversifier la filière locale (Mettre en place des cultures de kiwis, fruits à coque, à noyaux, à pépins, oliveraies, etc...)
- Installer des arboriculteurs et mettre en place des ateliers de diversification sur des exploitations agricoles existantes
- Mettre en place des tests variétaux et des cultures pérennes des cultures de kiwis, fruits à pépins, noyaux (cassis, pêches, prunes, etc...) et fruits à coques
- Former à la taille (professionnels et particuliers)
- Travailler avec les organismes de formation (lycées agricoles, MFR, ...) sur les enjeux locaux de développement de la filière
- Récupérer et valoriser économiquement les invendus fruits avec les organismes d'aide alimentaire et traiteurs
- Mettre en place des outils pour une gamme de produits végétalisés diversifiés (stockage fruits frais - atelier de transformation mobile et/ou petits volumes pour jus et compostes)

Optimiser le système logistique existant pour les circuits courts

- Réaliser une enquête des besoins des producteurs et de différents débouchés (RHD, métiers de bouche, GMS...)
- Réaliser un inventaire à l'échelle 17 des outils logistiques existants (stockage, transformation, conditionnement, transport...) chez producteurs, IAA, coopératives, grossistes, ... comprenant une étude des flux alimentaires locaux pour optimiser le transport
- Diversifier les modes de présentation/conservation des produits (plats préparés non ultra-transformés, surgélation, sous vide, conserves, etc...) pour s'assurer d'une consommation auprès du plus grand nombre
- Organiser des voyages d'études inspirants

Soutenir les pratiques vertueuses en matière de préservation de l'environnement et de la santé

- Réaliser des diagnostics et études technico-économiques de conversion en agriculture biologique
- Lutter contre l'exposition aux pesticides et perturbateurs endocriniens
- Partager et promouvoir les pratiques, innovations et évolutions santé-environnement
- Développer les flux de matières organiques de élevage vers les grandes cultures pour limiter les recours à l'azote minéral
- Développer une économie circulaire de la matière organique pour faciliter les projets et préserver la qualité des sols
- Actionner de nouveaux leviers économiques (Mesures Agro-Environnementales et Climatiques)

Renforcer l'accès à la consommation des produits durables du territoire

Promouvoir les produits et les producteurs du PAT toutes filières confondues (pêche, élevage, céréales et légumineuses, légumes)

- Décliner et valoriser une identité pour les produits garantis d'externalités environnementales et sociales positives
- Intégrer les métiers de bouche dans le PAT pour valoriser les produits du PAT
- Développer un dispositif numérique de relations producteurs / consommateurs
- Impliquer les GMS dans la promotion des produits du PAT
- Promouvoir les produits éco responsable avec fiches recettes
- Valoriser les boutiques de producteurs, les épiceries solidaires proposant des produits du PAT. Poursuivre les actions de promotion dans les manifestations locales (BALF, village Francoécian...)

Soutenir l'approvisionnement de la restauration collective en denrées locales, de qualité et durables

- Connaître et suivre les volumes d'achat pour chaque type de produits pour pérenniser les productions locales
- Accompagner les communes dans les marchés publics et la maîtrise des coûts
 - Encourager les petites communes à grouper leurs commandes et passerelles aux plateformes d'achat
 - Faciliter les structures de restauration collective publique à anticiper les commandes (3 mois minimum)
 - Prévenir les commandes dans le temps et s'engager sur un prix rémunérateur
 - Marché à bon de commandes sur 3 ans (Agricole) avec commandes régulières au moins deux fois par semaine pour les produits locaux

Coordonner les besoins des restaurants collectifs avec les groupes de travail de producteurs par filières pour faciliter les achats durables

- Promouvoir le port de pêche auprès des acteurs du PAT de la restauration collective
- Promouvoir les producteurs locaux auprès des acteurs de la restauration collective
- Organiser les approvisionnements et les groupements d'achat pour augmenter la part des produits bio, locaux et durables dans la restauration collective
- Valoriser ce travail de la restauration collective via des campagnes de communication et d'animation auprès du grand public et des scolaires

Accompagner les organismes de l'aide alimentaire

- Diagnostiquer les besoins des structures solidaires
- Mettre à disposition des produits locaux dans les dispositifs d'aide alimentaire pour les publics précaires
 - Faire de l'aide alimentaire un débouché attractif pour les producteurs
 - Favoriser l'expérimentation pour mettre les produits de l'aide alimentaire à disposition hors de ses circuits classiques de distribution (épiceries, marchés solidaires)
- Former les acteurs du territoire à la précarité alimentaire
- Développer les actions d'accompagnement et d'éducation populaire autour de l'alimentation et de l'équilibre alimentaire (ateliers cuisine, anti gaspi, etc) en lien avec la fiche projet accompagner les changements de comportements alimentaires
- Accompagner les actions de coordination des acteurs de l'aide alimentaire

Accompagner les changements (de comportements alimentaires)

Sensibiliser à l'alimentation durable

- Faire connaître l'offre alimentaire locale
 - S'appuyer et faire vivre les initiatives existantes Manger 17, Agricool17, livrets de producteurs locaux, etc...
 - Faciliter la compréhension des pratiques de productions, marques, labels, avec une approche santé / nutrition, environnement, bus intrants chimiques, bus carbone, etc.
- Développer des outils
 - Animations
 - Développer l'éducation et la pédagogie autour des conditions de production des produits de la mer
 - Mettre en place des ateliers participatifs autour des pratiques alimentaires des produits de la mer
 - Développer et suivre un programme tout public de sensibilisation à l'alimentation durable qui intègre la réduction de gaspillage alimentaire
 - Accompagner les projets de micro productions (pot d'immeuble, jardins publics, espaces verts (entreprise))
 - Sensibiliser et offrir des alternatives aux enjeux nutritionnels à la petite enfance et aux personnes âgées (1000 premiers jours, EA, déjeuné...)
 - Implémenter les trajectoires Agri-Alim
 - Identifier les externalités d'une alimentation décarbonée
 - Communiquer sur l'impact de la végétalisation et de la non-ultra-transformation des produits sur la santé à travers des ateliers pratiques
 - Sensibiliser au juste prix / au prix équitable pour tous
 - Développer des lieux / espaces
 - Créer des comités locaux de l'alimentation sur les 4 EPCI représentatifs de plus grand nombre
 - Étudier la faisabilité et la pertinence d'un espace physique dédié à l'alimentation durable

Observer / décrypter pour développer la consommation locale

- Étudier la consommation des produits du PAT
- Étudier les produits alimentaires locaux
- Création et déploiement d'un observatoire sur les produits alimentaires locaux