



**FESTIVAL « DANS MON ASSIETTE » ,  
festival de l'agriculture et l'alimentation locales  
Du 7 au 10 juin 2022**

Dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial, la Communauté d'Agglomération Saumur Val de Loire organise le festival "Dans mon assiette", festival de l'agriculture et de l'alimentation locale, du 7 au 10 juin prochain.

Trois soirées thématiques organisées dans les communes du territoire du 7 au 9 juin permettront d'aborder les enjeux de l'agriculture et de l'alimentation de notre territoire, tout en découvrant des lieux au cœur de ces sujets. Le festival se clôturera par une soirée festive au Château de Saumur le 10 juin où pièce de théâtre, marché de producteurs, restauration et musique seront au programme.

#### Objectifs :

- Mettre à l'honneur les produits locaux, les savoirs-faire, les spécificités de notre territoire
- Faire découvrir l'agriculture de notre territoire, promouvoir le métier d'agriculteur
- Mobiliser le grand public autour des enjeux de l'alimentation

#### Programme :

##### 7 juin – Soirée « Circuits-courts »

Visite de la ferme de Julie Migaud, éleveuse caprin avec transformation fromagère et témoignages de producteurs

18h à 20h - Rendez-vous au 2 route des poiriers à Neuillé

##### 8 juin – Soirée « Environnement »

Visite de la ferme de Vincent Favreau, maraîcher et témoignage de Samuel Lechat, sur l'agriculture de conservation des sols

18h à 20h - Rendez-vous au 8 la Rue à Dénezé-sous-Doué

##### 9 juin – Soirée « Restauration collective »

Visite de la cuisine du restaurant collectif de la MFR La Rousselière par le cuisinier Luc Boutin et témoignage de Robert Girard, producteur de farine et d'Elise et Philippe Chauveau, producteurs de viande

18h à 20h - Rendez-vous au 300 rue des meuniers à Montreuil-Bellay

Inscriptions aux soirées et informations sur [www.saumurvaldeloire.fr](http://www.saumurvaldeloire.fr)

##### 10 juin – Soirée festive au Château de Saumur de 18h à 23h

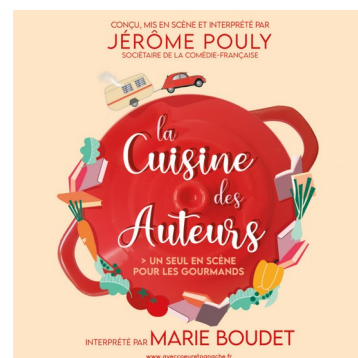
**Marché de producteurs**, musique, restauration sur place...

##### Spectacle « La Cuisine des Auteurs »

La Cuisine des Auteurs est une invitation gourmande à découvrir les liens entre de grands auteurs de la littérature française et la gastronomie, une ode littéraire au bon vivre mettant à l'honneur le patrimoine gastronomique et les produits locaux.

19h au théâtre de verdure (gratuit, dans la limite des places disponibles)

Le festival « Dans mon assiette » c'est aussi des animations dans les écoles et dans les restaurants volontaires du « Club des restaurateurs » qui choisissent de mettre à l'honneur les produits locaux.

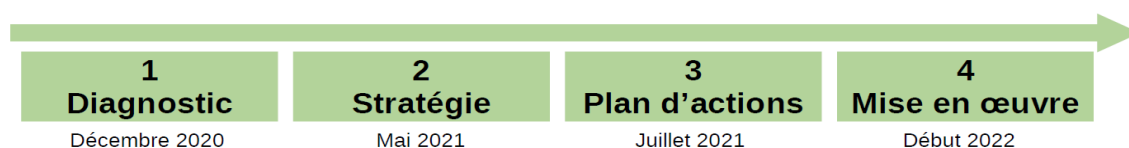


L'élaboration du Projet Alimentaire Territorial (PAT) découle du projet de territoire « Saumur Val de Loire 2028 », qui fixe l'ambition de développer l'agriculture durable et l'alimentation de proximité, au titre des compétences de la collectivité en matière de développement économique, environnement, politiques sociales et de santé, tourisme...

Engagée depuis plusieurs années dans des actions à destination de l'agriculture du territoire, notamment sur les enjeux d'installation-transmission, la collectivité a entrepris l'élaboration de son PAT en novembre 2018 après avoir été lauréate de l'appel à projet Région-DRAAF-ADEME.

Cet outil a pour objectif de mettre en œuvre des actions afin de développer durablement les filières agricoles et alimentaires locales et de structurer l'offre alimentaire de proximité et de qualité pour tous les habitants du territoire.

#### Étapes d'élaboration du PAT :



#### Document d'orientations stratégiques :

Lors du Conseil Communautaire du 12 mai 2022, les élus ont validé et approuvé un document d'orientations stratégiques concernant le Projet Alimentaire Territorial du Saumurois :

→ 12 enjeux

→ 6 axes stratégiques

- Le Saumurois, un territoire riche de ses filières de proximité et de qualité, structurées et diversifiées
- Le Saumurois, un territoire qui valorise la qualité de ses produits et porte leur rayonnement et leur promotion
- Le Saumurois, un territoire qui assure l'accès à ses produits de proximité en s'appuyant sur des modes de distribution diversifiés qui répondent aux besoins des consommateurs individuels et des autres acteurs de l'alimentation
- Le Saumurois, un territoire exemplaire sur la restauration collective
- Le Saumurois, un territoire porteur d'une économie vertueuse, agissant sur l'eau, les paysages, les déchets et l'économie circulaire
- Le Saumurois, un territoire du bien manger, ouvert, solidaire et convivial

→ 6 actions prioritaires

- Promotion des produits locaux
- Organisation d'évènements agricoles et alimentaires
- Développement de filières locales
- Accompagnement de la restauration collective
- Étude de faisabilité pour la création d'une cuisine centrale
- Soutien à l'installation-transmission des entreprises agricoles

Mise en œuvre partenariale avec Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, Parc Naturel Régional Loire Anjou Touraine, Chambre de Commerce et d'Industrie, Chambre des Métiers et de l'Artisanat, GABB Anjou.

**Plus d'informations sur :** <http://www.saumurvaldeloire.fr>