

Compte-rendu Ateliers de concertation



Projet Alimentaire Territorial Saumur Val de Loire

La Communauté d'Agglomération Saumur Val de Loire a organisé une série d'ateliers de concertation pour inviter les acteurs du territoire à contribuer au Projet Alimentaire Territorial (PAT). Ces temps forts ont permis de discuter collectivement d'une stratégie alimentaire pour le territoire et de souligner des actions prioritaires qui découleront progressivement sur une feuille de route.

Ces ateliers étaient ouverts à tous : habitants, professionnels de l'agriculture et de l'alimentation, élus locaux, associations...

Thématiques des ateliers de concertation

Les thématiques ont été choisies en fonction des axes identifiés lors du diagnostic territorial.

- **Alimentation et filières de production et de transformation durables dans le Saumurois**
Vendredi 11 juin – 10h-12h
Salle Marcel Martineau, Rue de la Prévoté, 49400 Saumur
Un atelier pour aborder les enjeux de création de filières locales et d'alimentation durable : Nouvelles variétés et filières émergentes de production, outils de transformation, artisanat alimentaire, pratiques de production durables, économie circulaire, gestion des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire, impact environnemental de l'alimentation...
- **Atelier de territoire « alimentation durable »**
Lundi 14 juin – 10h-12h
Salle Galaxie, Pôle Allonnais Multi-Activités (PAMA), Rue du Lavoir, 49 650 Allonnes

Un atelier pour aborder les enjeux d'alimentation durable de manière ouverte afin que chacun se sente libre d'y participer, expert ou non de l'alimentation !

- **Alimentation et commercialisation, distribution et promotion des produits du Saumurois**
Mercredi 16 juin – 10h-12h
Salle du Centre culturel La Closerie, Route de Méron, 49 260 Montreuil-Bellay
Un atelier pour aborder les enjeux de commercialisation, de distribution et de promotion des produits du Saumurois : Outils et stratégies de promotion commerciale, points de vente des produits locaux, logistique et approvisionnement local, circuits courts et filières longues tracées, nouveaux modes de distribution...

- **Alimentation et accessibilité alimentaire, restauration collective, lien social dans le Saumurois**
Jeudi 17 juin – 17h30-19h30
Maison des Loisirs André Courtiaud, 9 route de Louerre, 49 350 Gennes Val de Loire
Un atelier pour aborder 3 grandes thématiques : l'accessibilité pour tous aux produits alimentaires du Saumurois, la création de lien social autour de l'alimentation et la restauration collective. Lutte contre la précarité alimentaire, aide alimentaire, initiatives citoyennes autour de l'alimentation et du lien social, jardins partagés, événementiel et animations autour de l'alimentation...
Approvisionnement local dans la restauration collective, logistique, contractualisation entre producteurs et établissements de restauration collective, éducation au goût...

En plus de ces quatre temps de concertation, le Projet Alimentaire Territorial occupait également un stand au Marché des Producteurs de Pays à Varennes-sur-Loire le dimanche 12 juin 2021.

Objectifs des ateliers

- **Faire participer les acteurs du territoire à la construction du Projet Alimentaire Territorial**
 - **Proposer des actions, sur des sujets allant de la production à la consommation, pouvant être mises en œuvre à plus ou moins long terme**

 - **Réfléchir à la mise en œuvre d'actions prioritaires (étapes, forces, faiblesses, ...)**

Organisation des ateliers (voir la présentation en ligne)

- « Profil de la salle » : présentation des participants
- Présentation du Projet Alimentaire Territorial : objectifs, champs thématiques, calendrier, enjeux et axes stratégiques



- Exercice « Place du marché » : chaque participant était invité à proposer quelques actions sur la thématique de l'atelier et plus largement sur le PAT. Les actions proposées ont été listées sur un tableau.
- Exercice « Speed Boat » : les participants étaient organisés en petits groupes pour réfléchir à la mise en œuvre d'actions qu'ils jugeaient prioritaires (objectifs visés, étapes, freins, obstacles, forces, facteurs de réussites, ...).

Profil des participants

Les ateliers de concertation ont rassemblé 57 participants au total sur l'ensemble des 4 dates.

- **6 acteurs institutionnels** (MSA, PNR, Chambre d'Agriculture, CA Saumur Val de Loire, Chambre de métiers et de l'artisanat, CCI)
- **7 associations** (Université Populaire du Saumurois, ValOrise, ASPIRE, GABB Anjou, SOLAAL, CIAP 49, Cie Spectabilis)
- **9 citoyens et habitants**
- **6 élus** (CA Saumur Val de Loire, PNR, Chambre d'Agriculture)
- **7 producteurs** (grandes cultures, viande, spiruline, vin, maraîchage)
- **2 artisans-transformateurs** (la Duchesse Anne, OrNorme)
- **Autres** (diététicien, animateur à la ville de Saumur, porteurs de projets)

Pistes d'actions proposées

L'ensemble des actions proposées lors des ateliers ont été compilées et rassemblées par thématiques, afin de venir alimenter les axes stratégiques définis pour le Projet Alimentaire Territorial.

La liste des actions figure dans les pages suivantes. Les actions en **ROUGE** ont été identifiées comme prioritaires par les acteurs présents. En deuxième partie d'ateliers, elles ont fait l'objet d'un travail approfondi pour réfléchir à leur mise en œuvre.

Prochaines étapes

Ces actions proposées lors des ateliers seront compilées, retravaillées et validées par les élus de la Communauté d'Agglomération Saumur Val de Loire pour en constituer une feuille de route qui sera validée fin 2021 – début 2022.

Plusieurs groupes de travail seront constitués pour initier la mise en œuvre opérationnelle des actions.

Un temps fort sera organisé début 2022 pour présenter la feuille de route et le plan d'actions aux acteurs et habitants du territoire.

Pour plus de renseignements sur le projet alimentaire territorial de la Communauté d'Agglomération Saumur Val de Loire, vous pouvez consulter le site <https://www.saumurvalde Loire.fr/infos-demarches/pat> ou adresser votre demande à projet.alimentaire@agglom-saumur.fr

UN PROJET CO-FINANCÉ PAR



CE PROJET EST COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL. L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES



DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION,
DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT





Le Saumurois, un territoire riche de ses filières de proximité et de qualité, structurées et diversifiées

Accompagner les unités de transformation locales

- Développer des ateliers de transformations (collectifs?) sur le territoire (farine et viande notamment)
- Accompagner et aider la transmission des entreprises des artisans des métiers de bouche

Accompagner le développement de filières émergentes

- Développer la production et filière de légumineuses
- Développer de nouveaux produits
- Développer les produits en agriculture biologique

Accompagner le développement des filières locales

- Aider les jeunes agriculteurs à s'installer
- Accompagner les agriculteurs dans la transmission de leur exploitation agricole
- Fournir des débouchés aux producteurs locaux (contractualisation avec la restauration collective, mise en place de chèques alimentaires produits locaux...)
- Rendre l'accès au foncier plus facile par le portage (pas d'achats nécessaire par le producteur)
- Soutenir la mutualisation du matériel
- Fédérer les producteurs au niveau local (interconnaissance, échange, ...)

- **Accompagner les producteurs** pour une meilleure complémentarité entre les productions
- Orienter les choix de productions en mettant en adéquation l'offre et la demande
- Fournir un accompagnement technique et financier sur les projets de filière locale

Soutenir la filière élevage sur le territoire

- Préserver, maintenir et développer les différents types d'élevages
- Aider à l'installation des jeunes agriculteurs en élevage
- Remettre en lien la production végétale et animale (cycle logique de production)
- Développer la production en œufs, produits laitiers, viande blanche (volailles, lapins, porcs)
- Développer l'élevage en agriculture biologique
- Soutenir l'abattoir de Bourgueil
- Soutenir les pratiques extensives respectueuses du bien-être animal
- Renforcer les liens entre producteurs locaux et artisans bouchers

Développer l'emploi local autour des filières de proximité

- Discuter avec les acteurs concernés (type CFA) de l'opportunité de développer une école-auberge pour former aux métiers de la restauration en insertion
- Promouvoir les métiers de l'agriculture



2

Le Saumurois, un territoire qui valorise la qualité de ses produits et porte leur rayonnement et leur promotion

Créer une identité alimentaire pour le territoire

- Promouvoir « les réussites », produits d'excellence du territoire (ex : produits de renommée vendus à l'international, vendus dans des restaurants étoilés, ...)
- Créer une identité alimentaire pour le territoire et le promouvoir (tourisme, produits, qualité)
- Conjuguer une promotion individuelle et collective des produits saumurois
- Mettre à l'honneur les artisans des métiers de bouche
- Créer un lieu autour de l'alimentation locale qui serait point d'information et lieu de vente, à destination des habitants et des touristes, lieu intergénérationnel, lieu de rencontre entre producteurs et consommateurs, lieu de promotion de l'agriculture, des pratiques et de l'alimentation
- Sensibiliser et inciter les restaurateurs à mettre plus en avant les produits locaux et leur saisonnalité

Promouvoir l'agriculture saumuroise

- Amener les consommateurs à partager / rencontrer / découvrir / mieux connaître le monde agricole (compréhension des productions, des contraintes, démystifier le « bio à tout prix », ...) à travers des événements à la ferme : créer des parcours / circuits de Rando Ferme / visites / événements du type « Art à la ferme », ... à l'échelle de l'agglomération
- Communiquer sur les bonnes pratiques agricoles, valoriser les savoirs-faire
- Créer une/des exposition(s) sur l'agriculture locale / avec les producteurs locaux dans un lieu de passage et/ou itinérante, format à définir (portraits, interview, photos) –

mettre en avant les agriculteurs qui ont des pratiques en faveur de l'environnement (ex : éleveur, agriculture respectueuse non bio)

- Communiquer sur les produits et leurs modes de production

Promouvoir le bien manger

- Relancer ou créer les « Grandes tablées de villages »
- **Développer une « cuisine itinérante » comme support d'ateliers**
- Développer des événements (animations de quartier par exemple) et conjuguer plusieurs petits événements sur l'alimentation et sur les cultures alimentaires / cuisines du monde, à rapprocher avec les produits locaux
- Accompagner la distribution / vente des produits par des ateliers sur le « comment cuisiner » / « comment manger » - valoriser les démarches existantes
- Organiser le partage de repas entre plusieurs générations et favoriser la mixité sociale autour du repas (ex : petits déjeuners de quartier)
- Organiser le festival « AlimenTERRE » sur tout le territoire

Accompagner le consommateur au travers de marques identifiables

- Accompagner les consommateurs par une pédagogie sur les marques et labels (marque « PNR », bio, HVE, ...)
- Développer la « marque parc » du Parc Naturel Régional Loire Anjou Touraine
- Créer une marque locale / de territoire (en lien avec les enjeux environnementaux ?, se basant sur les bonnes pratiques ?)
- Faciliter l'identification des produits sous signe de qualité (bio, AOC, ...) et/ou locaux



3

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

Développer la vente directe

- Créer un outil d'information complet / guide sur les producteurs , les produits disponibles et leurs caractéristiques (nom, type de production, localisation, mode de vente, démarche, bio ou non, locaux, quantité produite, ...), format à définir (plateforme, site internet, annuaire, catalogue), utilisable par les consommateurs ou d'autres utilisateurs (transformateurs, restaurateurs, ...)
- Indiquer les sites internet répertoriant les points de vente (répertoire alimentaire, Bon plan bio, Approximité, ...)
- Développer des marchés de producteurs plus réguliers
- Développer un ou des magasin(s) de producteurs locaux
- Créer un « Magasin mobile » de producteurs
- Développer les AMAP et vente de paniers
- Développer le DRIVE de produits locaux
- Développer des outils pour favoriser des achats locaux (commande par mail, marketplace par exemple)
- Fournir un accompagnement des producteurs dans leur démarche de commercialisation (structuration, personnel, matériel, ...)

Renforcer les produits locaux dans les filières longues tracées

- Créer un « MIL », marché d'intérêt local, lieu de centralisation pour l'approvisionnement en produits locaux pour les restaurateurs et / ou distributeurs
- Encourager les distributeurs à proposer plus de produits locaux

- Encourager la promotion des produits locaux dans les grandes et moyennes surfaces à des prix concurrentiels de ceux de l'étranger

Accompagner la commercialisation, faciliter la logistique et la mise en réseau

- Faciliter la mise en relation entre les acteurs du territoire (producteurs / transformateurs / distributeurs / consommateurs)
- **Mettre en place un réseau de distribution des produits et créer un support de livraison / commercialisation mutualisé entre producteurs / transformateurs pour faciliter la logistique d'approvisionnement en produits locaux (ex : coclicaux)**
- Créer et animer un support d'aide à la commercialisation mutualisé entre producteurs

Créer des points de vente de proximité, diversifiés et accessibles

- Installer des places de marché plus permanentes, en multiplier le nombre et la diversité des produits proposés avec davantage de producteurs et produits locaux
- Développer et maintenir les commerces alimentaires dans les villages du territoire
- Développer les distributeurs automatiques de produits locaux du type « boîte à pain » pour légumes de saison / viande / œufs / fruits avec achat par un investisseur collectif de producteurs dans des endroits adaptés
- **Développer et animer des épiceries participatives / associatives dans les villages pour y vendre des produits locaux**
- Développer des magasins de produits locaux (approvisionnés par un « MIL »?)
- Créer et fédérer un réseau de commerces par villages et à l'échelle du territoire (pouvant reposer sur les commerces existants, les épiceries participatives, ...)
- Compléter l'offre de points de vente en produits bio locaux

Créer des temps de rencontre entre professionnels de l'alimentation

- Organiser un évènement professionnel « le village de l'alimentation durable » avec les acteurs du territoire
- Créer un réseau social commun aux acteurs agricoles et alimentaires sur territoire (ex : Facebook)



4

Le Saumurois, un territoire exemplaire sur la restauration collective

Avoir une restauration collective efficace / performante

- Créer une cuisine centrale multi-sites
- Trouver une solution de restauration pour les étudiants du Pôle de Formation du Saumurois
- Développer la démarche « cantine à 1€ »
- Fédérer les établissements de restauration collective (mise en réseau pour l'approvisionnement et la logistique)

Caractériser l'approvisionnement et accompagner l'accès des producteurs locaux à la restauration collective

- Structurer la filière d'approvisionnement de la restauration collective
- Mettre en relation et contractualiser avec des producteurs locaux
- Accompagner les producteurs dans la régularité des approvisionnements
- Contractualiser avec des producteurs en agriculture biologique (voire les aider à s'installer)

Former et accompagner le personnel de la restauration collective

- Organiser des rencontres / visites de ferme entre le personnel de la restauration collective et les producteurs
- Accompagnement de la restauration scolaire pour les objectifs de la loi EGAlim (20 % de bio notamment)

Sensibiliser les convives au bien-manger

- Créer une opération du type « Dessine moi ton assiette » auprès des écoles / enfants

- Organiser des rencontres / visites de ferme entre les convives de la restauration collective et les producteurs
- Développer des vergers/potagers dans les écoles
- Promouvoir la démarche d'organiser des ateliers cuisine dans les écoles (en lien avec l'Université du goût et les actions du PNR)
- Proposer des outils d'animation / sensibilisation adaptés aux programmes scolaires
- Communiquer sur l'agriculture à l'école
- Intégrer la question des allergies en restauration collective, harmoniser les affichages entre les établissements
- Organiser des petits déjeuners dans les écoles / collèges
- Organiser des ateliers autour du thème du goût
- Créer des actions collectives autour du changement des habitudes alimentaires chez les jeunes

Autres propositions – Production alimentaire gérée par la collectivité

- Utiliser les espaces dans les bourgs pour produire pour la restauration collective avec un employeur municipal dédié
- Faire un « Mouans-Sartoux » Saumurois : production sur place pour toute la restauration collective, en régie publique et en bio



5

Le Saumurois, un territoire porteur d'une économie vertueuse, agissant sur l'eau, les paysages, les déchets et l'économie circulaire

Accompagner le développement d'une agriculture vertueuse, notamment à travers l'agriculture biologique

- Sensibiliser à la réduction de la surproduction
- Fixer des objectifs de production en agriculture biologique à court, moyen et long terme (surface, type de production, ...)
- Développer la production de produits issus de l'agriculture biologique
- Accompagner et soutenir financièrement l'installation et la conversion en agriculture biologique
- Développer les agricultures sous labels

Soutenir le changement de pratiques

- Développer des journées techniques sur les pratiques de productions en lien avec les enjeux environnementaux (eau, climat, ...)
- Améliorer la préservation de la ressource en eau par un changement de pratiques et un passage à l'agriculture biologique autour des captages d'eau potable
- Faire le lien avec les syndicats de bassins versants
- Poursuivre les MAEC
- Mettre en place des paiements pour services environnementaux avec les entreprises du territoire et plus largement
- Soutenir l'agriculture biologique pour accompagner les récentes évolutions de la PAC
- Accompagner les producteurs dans leurs changements de pratiques

Soutenir une agriculture résiliente face au changement climatique

- Connecter la production et les enjeux alimentaires avec les enjeux du changement climatique

Promouvoir une alimentation responsable

- Mettre en œuvre des actions pour réduire le gaspillage alimentaire
- Sensibiliser les jeunes au gaspillage alimentaire
- Mettre en œuvre des actions pour réduire le gaspillage alimentaire (lien avec la loi antigaspi) par des recettes, conseils... notamment dans les cantines
- Sensibiliser à la saisonnalité des produits

Avoir une démarche d'économie circulaire exemplaire

- Réduire le sur-emballage
- Développer la démarche d'économie circulaire dans le secteur de l'alimentation de détail
- Valoriser les déchets, notamment ceux issus de la restauration collectivement



6

Le Saumurois, un territoire du bien manger, ouvert, solidaire et convivial

Lutter contre la précarité alimentaire

- **Écouter les bénéficiaires de l'aide alimentaire pour répondre à leurs besoins (notamment choix des paniers alimentaires en fonction de leurs besoins, lien avec la production locale), sans stigmatisation**
- S'inscrire dans les réflexions pour la mise en place d'une sécurité sociale alimentaire
- Faire le lien avec le Collectif Alimentation Positive (Défi Alimentation Positive)
- **Utiliser une monnaie locale pour créer des réseaux d'échanges et donner accès à des produits de qualité**
- Utiliser des chèques alimentaires donnant accès à des produits locaux et sains pour permettre aux familles de choisir leur alimentation
- Mettre en place des paniers solidaires locaux
- Expliquer aux bénéficiaires de l'aide alimentaire comment utiliser les produits locaux : ateliers de cuisine, fiches de recette, ...
- Mieux faire connaître le fonctionnement et les besoins de l'aide alimentaire (volumes, types de produits, ...) pour une meilleure mise en réseau des associations d'aide alimentaire et des producteurs / distributeurs
- Faire connaître les actions de SOLAAL auprès des producteurs de fruits et légumes
- Développer le glanage après la récolte / pour les produits non récoltés

Mettre en place une gouvernance collective locale autour de l'alimentation

- Créer une ou des instances de gouvernance collective locale sur l'alimentation pour s'exprimer collectivement sur des sujets locaux
- Faire de l'alimentation une question politique locale sous forme de démocratie participative pour que les citoyens puissent participer aux choix alimentaires du territoire, notamment sur les questions en lien avec la santé (questions environnementales, gaspillage, surproduction, ...)
- Créer des temps collectifs d'information et de réflexion autour de l'alimentation (débat, conférences, ...)
- Organiser des temps d'échanges avec les habitants sur l'alimentation
- Intégrer les différents publics (intergénérationnel, personnes éloignées du sujet alimentaire, ...) dans les réflexions
- Faire un « Forum du PAT » pour lancer les actions et en faire un événement récurrent avec des animations autour de l'agriculture et l'alimentation (conférences, débats, ...)

Accompagner l'évolution des pratiques alimentaires

- Développer l'éducation au goût (notamment chez les enfants) en faisant intervenir par des producteurs et artisans-transformateurs
- Associer diététique et plaisir
- Développer une approche intuitive de l'alimentation pour le plaisir, la convivialité, la confiance en soi
- Recréer le réflexe de « consommer local » présent pour les anciens, aujourd'hui remplacé par les produits pas cher du supermarché
- Faire le lien entre alimentation et les enjeux de santé publique auprès de tous les publics
- Montrer les coûts d'une alimentation déséquilibrée répercutés sur la santé
- Mettre en avant les produits locaux à fort apport nutritionnel (ex : noix), de la récolte à la consommation
- Avoir des actions de sensibilisation et d'accompagnement du végétarisme (ateliers, conférences sur le thème « Manger moins de viande, oui, mais comment ? »)

Encourager l'engagement citoyen autour de l'alimentation

- Faire des plantations alimentaires en ville (noyers, châtaigniers, ...)
- Multiplier les projets de jardins partagés, en lien avec la politique d'urbanisation (gestion des dents creuses)
- Soutenir les projets collectifs autour de l'alimentation (jardins partagés, tiers lieux, ...)

- Accompagner les habitants / consommateurs pour devenir acteur et s'investir dans la distribution des produits (tiers-lieux, épiceries participatives, ...)
- Appuyer des projets d'épicerie participatives

Travailler à plusieurs échelles de territoire, en lien avec les territoires voisins

- Faciliter les liens avec les territoires voisins (productions animales notamment)
- Faire circuler les informations d'un territoire à l'autre
- Expérimenter des choses à petite échelle pour voir ensuite ce qu'il est possible d'élargir à tout le territoire