



Projet Alimentaire Territorial Presqu'île – Brière – Estuaires

DOSSIER DE PRESSE



parc-naturel-briere.com



Le Projet Alimentaire Territorial Presqu'île – Brière – Estuaires : Une coopération territoriale pour promouvoir l'agriculture locale et l'alimentation durable !

Depuis 2021, le Parc naturel régional de Brière, la CARENE Saint-Nazaire agglomération, CAP Atlantique (Communauté d'agglomération de la Presqu'île de Guérande-Atlantique) et la Communauté de communes Pays de Pont-Château Saint-Gildas-des-Bois, portent collectivement le « Projet Alimentaire Territorial (PAT) Presqu'île, Brière, Estuaires ». Labellisé par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, ce projet vise à rapprocher producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités territoriales, associations et consommateurs, avec une ambition : promouvoir une alimentation saine, locale et durable accessible à tous, et soutenir une agriculture locale, viable et respectueuse de l'environnement.

Une première feuille de route pour 3 ans guide les actions menées de septembre 2021 à septembre 2024, avec le soutien de France Relance et du Conseil régional des Pays de la Loire. A mi-parcours, ce comité des partenaires organisé ce 12 mai 2023 aux Florales à La Baule est l'occasion de partager les premières avancées du projet, mettre en valeur des initiatives locales inspirantes, et encourager l'intelligence collective pour enrichir la belle dynamique en cours pour la transition agricole et alimentaire du territoire !

Une stratégie territoriale inter-collectivités et multipartenariale pour la transition agricole et alimentaire locale

Ce Projet Alimentaire Territorial, intitulé « Presqu'île – Brière – Estuaires » est piloté et animé à l'échelle du Pnr de Brière, de la CARENE, de la Communauté de communes du Pays de Pontchâteau – St Gildas des Bois, et de Cap atlantique : une échelle pertinente avec des bassins de production et de consommation cohérents pour structurer des filières locales et durables. De septembre 2021 à septembre 2024, une première programmation, intégrant toute la filière, de la production à la consommation, et toutes les dimensions de la transition alimentaire, environnementale, économique, sociale ou encore culturelle, guide sa mise en œuvre opérationnelle. La programmation articulée autour de 5 axes de travail (gouvernance, productions locales et durables, outils logistiques et de transformation, accessibilité pour tous, patrimoine et formation) est réalisée avec une diversité de partenaires, pilotée par les quatre collectivités et animée par le Parc naturel régional de Brière, avec le soutien financier de France Relance et du Conseil régional des Pays de la Loire.

Un premier bilan à mi-parcours très positif

A mi-parcours de cette programmation, les premiers constats sont positifs. En voici quelques exemples :

- Les acteurs mobilisés en faveur de la transition agricole et alimentaire sont nombreux : ils étaient 120 mobilisés au comité des partenaires en mars 2022 pour le lancement de la démarche et autant sont attendus en 2023.
- L'accompagnement de la restauration collective dans des démarches responsables a bien démarré : 12 communes se sont inscrites pour s'engager la démarche Mon Restau Responsable, pour lesquelles 6 accompagnements ont d'ores et déjà démarré avec le CPIE Loire Océane, et 4 communes ont participé à une formation à la rédaction de marchés publics compatible avec l'approvisionnement local et EGALIM.
- Plusieurs projets d'éducation à l'alimentation sont développés : des projets fédérateurs « Ces paysages qui nous nourrissent » menés par le PNR de Brière en collèges, aux projets culturels proposés auprès des écoles par ATHENOR, aux animations réalisées par le CPIE Loire Océane, etc.
- Les politiques agricoles des EPCI se développent, comme en témoignent l'extension du PEAN de l'Immaculée, et le soutien aux circuits courts et de proximité se poursuit : cette année, ils sont 141 producteurs, artisans et points de vente de produits locaux répertoriés dans le guide « Où trouver des produits locaux ? »

Forts de ce premier bilan, les pilotes du projet souhaitent aujourd'hui poursuivre et amplifier cette dynamique et notamment permettre à tous les acteurs du système alimentaire local de s'approprier la démarche pour s'inscrire dans cette dynamique collective en faveur de la transition agricole et alimentaire.

Le comité des partenaires du PAT, point d'étape de cette démarche territoriale

Chaque année, le comité des partenaires du PAT est l'occasion de faire un point d'étape sur l'avancement du PAT, de partager les premiers retours d'expériences des actions menées, de s'inspirer et de se mobiliser collectivement pour enrichir la stratégie territoriale. Ce 12 mai 2023, une centaine d'acteurs locaux de l'alimentation, représentants de collectivités locales, du monde agricole, d'institutions, du commerce, de l'artisanat, de la restauration, de la société civile, etc... participent au comité des partenaires. L'occasion de partager l'état d'avancement du PAT, à mi-parcours, mais aussi d'approfondir une diversité de thématiques de la transition agricole et alimentaire à travers des ateliers participatifs.

Bien manger et bien produire : un challenge territorial

Le territoire et son contexte agricole et alimentaire

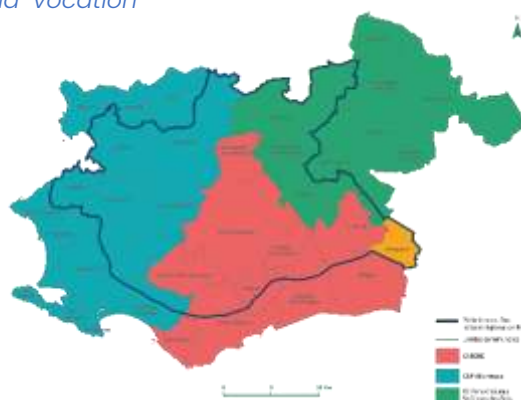
Le territoire du Projet Alimentaire Territorial « Presqu'île – Brière – Estuaires » comprend le Parc naturel régional de Brière, de la CARENE, CAP Atlantique, et la Communauté de communes Pontchâteau – Saint-Gildas-des-Bois. Il représente ainsi **35 communes** et environ **239 440 habitants**.

L'agriculture y occupe une place majeure, avec plus de la moitié des surfaces du territoire valorisées par l'agriculture et près de 500 exploitations agricoles. Elle offre également à la région une dimension atypique : du littoral avec les marais salants, en passant par le marais de Brière, ce cadre naturel attractif est aussi le résultat de l'activité agricole qui a façonné le paysage.

Trois secteurs agricoles principaux caractérisent le territoire aujourd'hui, complété des productions de la mer qu'offre le littoral.

Le secteur Ouest de coteaux et plateaux bocagers, avec une diversité de productions (élevages majoritairement laitiers, maraîchage, horticulture, vergers, petits élevages ovins et de volailles, etc.), et une belle dynamique d'installation et de vente en circuits courts, malgré les enjeux de cohabitation des usages du foncier et de protection et reconquête de la vocation agricole des terres agricoles ;

Le littoral offre également une production spécifique au territoire avec la présence des deux ports de pêche, du Croisic et de la Turballe, qui représentent à eux deux environ 10800 tonnes de poissons et crustacés par an.



Le secteur Est, composé de marais accessibles et de hautes terres bocagères, et qui accueille des élevages mixtes, laitiers et viande, adaptés aux deux milieux ;

Le secteur des marais de Brière, marqué par l'élevage de marais, principalement des bovins allaitants, avec un fort enjeu de déprise agricole, la population d'actifs agricoles étant vieillissante avec très peu de solutions de reprise ;

Quel que soit le secteur, l'agriculture est soumise à de multiples challenges, au cœur desquels la préservation des paysages, de la biodiversité, la reconquête de la qualité de l'eau et plus globalement la préservation et la valorisation d'un patrimoine naturel exceptionnel. Pour cela, plusieurs leviers devront être actionnés, parmi lesquels la transition agroécologique du territoire ou encore le maintien et la valorisation de l'élevage des marais.

Côté consommation, le territoire bénéficie d'un bassin de vie important, avec une demande sociétale forte en matière d'accessibilité à une alimentation locale, durable et de qualité. Développer une offre locale en quantité et en qualité adaptée aux besoins de la demande locale est donc un enjeu majeur, tout particulièrement en cette période charnière en matière de nouveaux modes de consommation, de révision des politiques d'approvisionnements de la restauration collective pour atteindre les objectifs de la loi EGALIM, ou encore de hausse de la précarité alimentaire.

Agir collectivement pour promouvoir une agriculture et une alimentation durables

Un PAT, c'est quoi ?

Un **Projet Alimentaire Territorial (PAT)** est un outil pertinent pour agir collectivement en faveur du **développement d'une agriculture et d'une alimentation plus durables**. Il permet en effet de s'organiser pour soutenir plus efficacement par exemple l'installation d'agriculteurs, le développement des circuits courts et de proximité et l'introduction de produits locaux et de qualité dans les cantines.

Les PAT sont issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014. Concrètement, ce sont des projets intégrant **une stratégie et un programme d'actions élaborés de manière volontaire et collective par différents acteurs d'un même territoire** (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, restaurateurs, associations, citoyens, etc.) qui se regroupent et cherchent ensemble des solutions pour promouvoir l'accès pour tous à une alimentation locale, saine et durable. Aujourd'hui, ils sont officiellement reconnus le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (ce qui permet l'utilisation du logo ci-contre).



Un projet transversal



Un Projet Alimentaire Territorial est **une démarche globale**, qui vise à **mobiliser différents leviers** ainsi qu'une **diversité de compétences** pour accompagner la transition du système alimentaire local.

Les PAT s'articulent autour de 6 dimensions phares :

- L'économie alimentaire,
- La culture et la gastronomie,
- La nutrition et la santé,
- L'accessibilité sociale
- L'environnement
- L'urbanisme et l'aménagement du territoire

Crédit image : ADEME Pays de la Loire.

Un projet multi-partenarial

L'alimentation est l'affaire de tous ! Tous les acteurs concernés de près ou de loin par l'agriculture et l'alimentation, c'est-à-dire qui font partie du système alimentaire local, ont donc leur place dans un Projet Alimentaire Territorial et peuvent en bénéficier.



Le PAT Presqu'île – Brière – Estuaires

Le Projet Alimentaire Territorial Presqu'île – Brière – Estuaires

Depuis septembre 2021, le Pnr de Brière, CAP Atlantique, la CARENE et la Communauté de communes Pontchâteau Saint-Gildas-des-Bois portent ensemble le Projet Alimentaire Territorial « Presqu'île – Brière – Estuaires ». L'objectif est de travailler à une échelle pertinente, alliant bassins de production et de consommation et permettant une coopération plus importante entre collectivités, afin de renforcer les politiques publiques en faveur d'une agriculture et d'une alimentation durables.

Une première programmation, de 2021 à 2024, permettra de décliner ce Projet Alimentaire Territorial en actions concrètes sur les 35 communes du territoire.

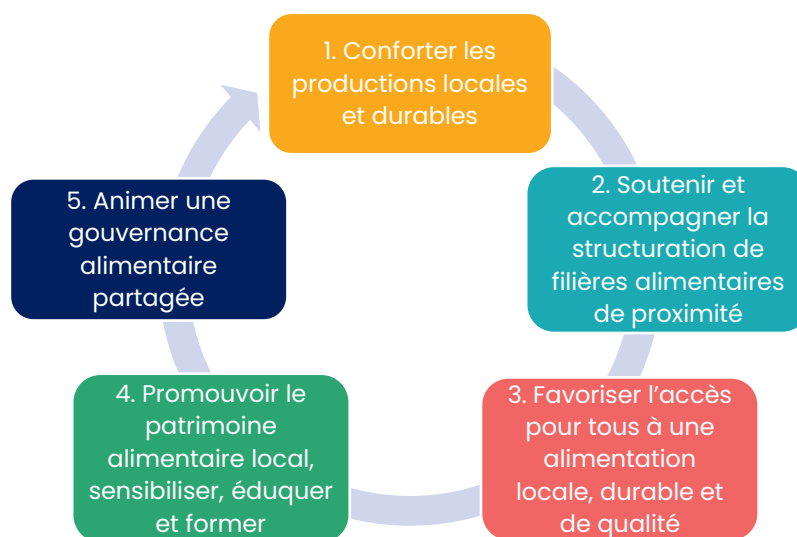
Labellisé par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, il bénéficie du soutien financier de France Relance et de la Région Pays de la Loire, et implique d'ores et déjà plus d'une dizaine de partenaires techniques. Et ce n'est que le début de la dynamique !

L'ambition

Favoriser l'accès pour tous à une alimentation saine, locale et durable

Développer et soutenir une agriculture locale viable et respectueuse de l'environnement

5 axes de travail pour ce Projet Alimentaire Territorial



Une gouvernance partagée pour définir et mettre en œuvre le PAT

Un comité stratégique inter-collectivités, réunissant les élus des quatre collectivités pilotes pour valider les orientations stratégiques, la programmation et les moyens alloués. Les financeurs, institutions partenaires et autres acteurs clés selon les thématiques abordées, peuvent y être conviés.

Un comité des partenaires, réunissant l'ensemble des acteurs du PAT, pour présenter les actions mises en œuvre, favoriser l'échange et le partage d'expériences, et enrichir ainsi la stratégie définie et la dynamique territoriale qui la portera.

Des groupes de travail, organisés avec les pilotes, maîtres d'œuvre et partenaires clés, pour définir et suivre collectivement la mise en œuvre opérationnelle de chaque action.

Des comités de suivi élus, organisés à l'échelle de chaque intercommunalité, pour permettre aux élus communaux de suivre et échanger sur les avancées du Projet Alimentaire Territorial et de ses actions.

Une Chargée de mission, recrutée collectivement par les quatre pilotes pour coordonner cette mise en œuvre sur l'ensemble du territoire, et veiller à ce que cette dynamique porte ses fruits.

ZOOM SUR LE COMITE DES PARTENAIRES DU VENDREDI 12 MAI 2023

L'an dernier, en mars 2022, le premier comité des partenaires du Projet Alimentaire Territorial Presqu'île – Brière – Estuaires était l'occasion de lancer la démarche avec 120 acteurs réunis pour l'occasion.

Un an plus tard, ce vendredi 12 mai 2023, ce comité des partenaires réunit de nouveau plus d'une centaine d'acteurs locaux partageant le souhait de contribuer à la transition agricole et alimentaire locale.

A mi-parcours de ce programme de trois ans, ce comité des partenaires s'articule autour de plusieurs objectifs :

1. Présenter l'état d'avancement du Projet Alimentaire Territorial ;
2. Favoriser la mobilisation et l'interconnaissance entre ces acteurs très divers qui agissent localement sur le devenir de l'agriculture et de l'alimentation ;
3. Partager et mettre en valeur les initiatives locales inspirantes pour la transition agricole et alimentaire, qu'elles soient mises en place par les acteurs ou par d'autres.

Les acteurs conviés et représentés sont :

- les partenaires techniques d'ores et déjà impliqués dans la mise en oeuvre des actions inscrites dans le PAT (la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, le Groupement des Agriculteurs Biologiques de Loire-Atlantique, le CPIE Loire Océane, Terroirs 44, ...),
- les institutions partenaires (le Conseil Départemental de Loire-Atlantique, le Conseil Régional des Pays de la Loire, la DRAAF, l'ADEME),
- les différentes collectivités locales, dont les quatre collectivités pilotes, les 35 communes du territoire, etc.
- les acteurs du développement agricole et des filières alimentaires, de l'Economie Sociale et Solidaire, du développement économique local ;
- les associations locales, représentantes de la société civile.



Les défis Foyers à Alimentation Positive, temps d'échanges sur les pratiques alimentaires savoureuses et durables !

Des actions concrètes

Depuis le lancement du PAT Presqu'île – Brière – Estuaires en septembre 2021, plusieurs actions ont d'ores et déjà été réalisées ou ont commencé. Ci-dessous, quelques exemples d'actions portées par les différents partenaires du PAT.



RESTAURATION COLLECTIVE : UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE DES COMMUNES

Accompagner la restauration collective dans des démarches responsables, et développer les approvisionnements en produits locaux et durables

Après un **diagnostic exhaustif réalisé auprès des 35 communes du territoire entre décembre 2021 et mars 2022**, un **accompagnement sur mesure**, collectif et/ou individuel, a été proposé :

- 12 communes ont sollicité cet accompagnement individuel avec le CPIE Loire Océane (pour la mise en place d'une démarche Mon Restau Responsable, la lutte contre le gaspillage alimentaire ou encore la sensibilisation des convives, des parents et du personnel) et la Chambre d'agriculture (pour la partie approvisionnements principalement. A ce jour, 6 accompagnements ont débuté avec les communes de Férel, La Baule, Le Pouliguen, La Turballe, Guérande et Donges.
Pour le volet approvisionnement, une formation collective à la rédaction des marchés publics compatible avec l'approvisionnement local et EGALIM a été réalisée par l'Agence DECLIC et la Chambre d'agriculture, auprès des communes de Montoir-de-Bretagne, de Guérande, de La Baule et de La Turballe.
- 3 visites collectives ont été organisées pour découvrir les filières alimentaires locales prêtes à livrer la restauration collective, sur les légumineuses, la viande et le poisson, ainsi qu'une visite de la solution de compostage Compost in situ.

Ces accompagnements individuels et collectifs vont se poursuivre. Avec à terme l'ambition de mobiliser l'ensemble de la restauration collective du territoire (crèches, EPHAD et autres établissements médico-sociaux et administratifs, restaurants d'entreprise, etc.) Par ailleurs, plusieurs initiatives sont menées parallèlement, par le Département ou encore le GAB44. Toutes ces démarches croisées se complètent et engagent une véritable dynamique de progrès pour permettre à tous de bien manger, et de façon responsable, dans les espaces de restauration collective du territoire !



Pour plus d'informations :

TRANSFORMATION ET LOGISTIQUE : Soutenir et accompagner l'introduction des produits locaux dans les assiettes de nos enfants

1^{ère} étape : diagnostic des outils de transformation et de logistique



L'objectif de ce travail est de développer les circuits logistiques et les outils de transformation pour répondre aux besoins de la demande et de l'offre du territoire (Presqu'île – Brière – Estuaire), notamment pour approvisionner la restauration collective. **En 2022, la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire a réalisé un diagnostic permettant de mieux comprendre la chaîne logistique et les outils de transformation locaux** : quels sont les producteurs présents sur le territoire ? quelles sont leurs attentes ? En parallèle, quels sont les besoins de la restauration collective (produits bruts, découpés, précuits, surgelés...),

principalement dans un premier temps sur 4 produits phares présents sur le territoire : légumes, viande bovine, poisson, produits laitiers ? Du côté des transformateurs et distributeurs : quels sont les moyens présents, en cours de développement et quelles sont leurs capacités de transformation ? Des questions de logistique se posent également : planification des produits selon l'offre, leurs préparations, leurs conditionnements, leurs livraisons, leurs stockages et leurs acheminements ? Cette étude a conclu à l'existence d'outils logistiques et de transformation, à la présence d'une production diversifiée et de qualité, compatible notamment avec les objectifs de la loi EGALIM, et volontaire pour travailler avec la restauration collective, etc. Le territoire a de nombreux atouts qu'il s'agit à présent d'organiser collectivement pour répondre aux multiples défis de ces filières alimentaires : structuration et coordination, définition de modèles économiques viables, etc.



PRODUCTION LOCALE ET DURABLE : UNE EXPERIMENTATION DE PLANIFICATION EN MARAICHAGE BIOLOGIQUE POUR APPROVISIONNER LES COLLEGES

Conforter les productions alimentaires locales et développer les approvisionnements locaux



Le GAB44 expérimente avec le Conseil Départemental de Loire-Atlantique et son réseau de collèges, ainsi que les producteurs du secteur Presqu'île-Brière-Estuaire une action de "planification maraîchage bio". L'objectif est de lever les freins à l'approvisionnement en circuits courts et de proximité, en planifiant les commandes et en sécurisant ainsi les débouchés pour les producteurs, tout comme les approvisionnements pour les restaurants. Après un travail important de mobilisation des producteurs et collèges, et d'identification des volumes et des prix justes pour une trentaine de légumes locaux et de saison a été réalisé

: il a abouti à l'engagement de 6 collèges, 4 communes et de 6 maraîchers. A présent, le défi est d'amplifier et pérenniser la démarche pour des tournées optimales de légumes bios vers les cantines du territoire.



DES DEFIS FOYERS A ALIMENTATION POSITIVE

Accompagner des consommateurs dans la découverte d'une alimentation locale, savoureuse et durable, sans augmenter son budget



Coordonné et animé par le GAB44 sur le territoire, ce défi proposé aux citoyens avait pour objectif de questionner leur rapport à l'alimentation et tester de nouvelles habitudes de consommation plus vertueuses. Quatre structures relais ont mobilisé entre 10 et 15 foyers pour participer aux défis : l'association Le Fil à Pontchâteau, en partenariat avec le Cado à St-Gildas-des-Bois, l'association Les Potes au Roz' à St Malo de Guersac, le CPIE Loire Océane sur le secteur nord de la Presqu'île, et l'épicerie solidaire L'Arche à Donges. De janvier à juin 2022, ces défis se sont articulés autour de 6 rencontres avec des ateliers nutrition, des ateliers cuisine, des visites de ferme, des temps collectifs entre les groupes et deux périodes de relevés d'achats en début et fin de défis. **Et c'est un objectif**

relevé avec 60 foyers participants, une hausse de la consommation de 11 points pour les produits locaux, et de 12 points pour les produits bios, et une réduction de 33 cts par repas. Et de bons souvenirs de cette aventure de 6 mois pour faire « bouger » ses habitudes et augmenter la part de produits de qualité dans l'assiette.



PRODUCTION LOCALE ET DURABLE : LE GUIDE « OU TROUVER DES PRODUITS LOCAUX ? », Edition 2023

Conforter les productions alimentaires locales et développer les approvisionnements locaux



Le guide « Où trouver des produits locaux en Presqu'île – Brière – Estuaires ? » a été actualisé en 2023 : on y retrouve 141 producteurs, artisans boulangers et brasseurs, épiceries associatives et magasins de producteurs, ainsi que la liste des marchés paysans et solutions de paniers disponibles sur le territoire. Ce guide sera distribué à l'ensemble des producteurs et points de vente participants, et sur nos événements, et sera accessible sur le site internet du PNR de Brière.

Dans le cadre du PAT Presqu'île – Brière – Estuaires, la consommation de produits locaux est encouragée, pour l'environnement, le développement économique local, et le développement de pratiques alimentaires saines, solidaires et durables. La période d'inflation actuelle impacte les habitudes de consommation, quand plusieurs études mettent en valeur un surcoût limité dans les modes de vente en circuits courts et de proximité. Une récente étude d'UFC Que Choisir montre que les magasins de producteurs proposent un rayon bio 15% moins coûteux qu'en supermarché, et seulement 9% plus cher que les produits conventionnels. (Source : UFC-Que Choisir, n°623) De la même façon, plusieurs chefs de restauration collective ont observé une

inflation moins importante sur les produits locaux que sur les produits en filière longue, et d'autant plus en faisant le choix de la cuisine de produits bruts.

Dans ce contexte, les arguments pour consommer local en circuits courts ne manquent pas !



Plus de ressources

- « Qu'est-ce qu'un PAT ? », Présentation de l'ADEME Pays de la Loire, la DRAAF Pays de la Loire, le Conseil Régional Pays de la Loire, et la Chambre d'agriculture Pays de la Loire, et accessible sur : <https://paysdelaloire.ademe.fr/sites/default/files/carte-ademe-questce-qun-pat-0818-v3.pdf>
- « Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial ? », Présentation vidéo par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt, accessible en ligne sur : <https://www.youtube.com/watch?v=AOrVmoQOD08>
- Le PAT Presqu'île – Brière – Estuaires présenté sur le site du Parc naturel régional de Brière : <http://www.parc-naturel-briere.com/fr/leparc/le-syndicat-mixte/un-territoire-dexperimentation/projet-alimentaire-territorial>

En savoir plus ?
Contacts

Tiphaine Thudor
Chargée de communication

Parc naturel régional de Brière

214, rue du Chef de l'île

44 720 Saint-Joachim

Tél. 02 40 91 68 68 | LD. 68 64

Portable 06 83 01 63 36