

Point d'information sur les Projets Alimentaires Territoriaux

Journée du GTh Agriculture

aGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE

7 mars 2019
MTES

Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial ?



- **Dispositif lancé par le MAA pour développer des systèmes alimentaires durables – LAAF 2014 :**
« Les projets alimentaires territoriaux (...) sont élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondent à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Ils participent à la consolidation de filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique. »

- **Un projet de territoire articulé autour des problématiques alimentaires**

- **Un projet qui répond aux enjeux du PNA :**

- Ancrage territorial de l'alimentation
- Justice sociale
- Éducation à l'alimentation
- Nutrition / santé

- **Principes :**

- Projet systémique (6 champs)

De l'agriculture à l'alimentation : un horizon plus large et plus transversal



- Projet multi-acteurs

La développement d'une « reconnaissance officielle » par le MAA



Le cadre de référence commun



L'instruction précise la définition par 12 critères :

- 6 de ces 12 critères précisent les objectifs et le champ d'intervention du PAT,
- 3 critères précisent le contenu du PAT
- 3 critères précisent le processus d'élaboration



21 PAT RECONNUS PART LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Mars 2019



Une reconnaissance du PAT par le MAA : 21 actuellement



Quels sont les objectifs et atouts d'un PAT ?



- Organiser/améliorer la **gouvernance alimentaire** à l'échelle des territoires
- **Mettre en lien des acteurs** qui œuvrent sur les problématiques alimentaires, souvent de manière isolée, et **fédérer les acteurs** du territoire autour d'un projet commun
- Rechercher des **complémentarités entre les différentes actions** lancées sur le territoire sur l'alimentation
- **Mettre en cohérence** ces initiatives
- **Identifier des manques et des besoins** (politiques publiques, actions, infrastructures, etc.) et y répondre de manière concertée

Créer de la valeur par une approche territoriale de l'alimentation ?



- **Rapprocher les acteurs**, un levier majeur pour le développement et pour créer de la valeur
- **Favoriser l'interconnaissance, la collaboration, la synergie et l'intelligence collective** au service du développement du territoire
- **En participant au ré-ancrage territorial de l'alimentation, les PAT encouragent :**
 - Le développement et le dynamisme des territoires
 - La création de lien local pour un meilleur travail en commun
 - Le maintien de l'activité et le développement de nouveaux emplois
- En particulier sur le champ de **l'économie alimentaire** :
 - Concertation pour un **partage plus juste de la valeur ajoutée** au sein des filières alimentaires territoriales, amélioration des **relations contractuelles** (sur le prix, sur la durée, sur l'intention)
 - Soutien à **l'économie locale** par la relocalisation de certains flux ou la création de nouvelles activités, filières, débouchés etc. et donc d'emplois
 - La valorisation de l'agriculture dans sa diversité et sur tous les types de débouchés

Quel constat aujourd'hui ? Quelle dynamique ?



- Plus **d'une centaine de PAT en déploiement** (obj. MAA : 500 en 2020) ; 21 officiellement « Reconnus »
- Trois « profils » de PAT
- Des projets majoritairement portés par des **Collectivités**
- Des projets à **tous types d'échelles**
- Peu de projets complètement transversaux et systémiques
- Porte d'entrée principale : **L'économie alimentaire**
- Principaux leviers constatés :
 - approvisionnement local de la restauration collective (notamment scolaire)
 - structuration de filières alimentaires territoriales



Les 3 « types » de PAT développés



Les PAT « agri-alimentaires » ponctuels



- Approvisionnement restauration scolaire en produits bio/local
- Marchés publics
- Régie cuisine centrale ou marché concédé

Les PAT « agri-alimentaires » structurants



- Restauration collective
- Développement de l'offre agricole
- Légumerie
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Education à l'alimentation

Les PAT systémiques



Principaux enseignement : conditions de réussite



- Bénéficier d'un **portage politique fort et pérenne** (investissement des élus sur la durée)
- S'appuyer sur **une gouvernance élargie** : intégrer le maximum d'acteurs
- Accorder **des moyens pour l'ingénierie et l'animation** du projet
- **Fédérer** au maximum tous les acteurs et toutes les sensibilités **autour de valeurs communes**
- **Être en mesure d'évaluer économiquement l'impact** de ces projets :
 - ⇒ Point de faiblesse aujourd'hui, peu de travaux menés sur le sujet, différents travaux en cours (APCA, RnPAT...)
- **Des projets à leur début !**

Le Réseau national des Projets Alimentaires Territoriaux



Rn PAT
Réseau national
des Projets Alimentaires Territoriaux



- Un réseau co-piloté par Terres en villes (chef de file) et l'APCA
- Un « lieu ressource » qui vise à :

80

Membres dans le Réseau

- **38 acteurs Etat/collectivités**
- **22 acteurs économiques**
- **5 acteurs de la société civile**
- **9 acteurs de la recherche**

Mettre en **réseau** les acteurs (porteurs ou parties prenantes) des PAT

Favoriser **l'échange de pratiques** et le partage d'expériences

Accompagner les acteurs des PAT dans la mise en œuvre de leur projet

Participer au débat sur l'alimentation durable

Dont

ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Energie



RÉSEAU CPIE

Pour aller plus loin : www.rnpat.fr

Exemple de projets associant alimentation & enjeux environnementaux



LOIRE
LAYON AUBANCE



L'aspect environnemental du PAT de Loire Layon Aubance

La qualité de l'eau : une problématique majeure pour le territoire

Le territoire de Loire Layon Aubance fait face à un défi environnemental majeur. La rivière Layon – l'un des effluents de la Loire et « véritable colonne vertébrale du territoire » – est l'une des rivières les plus polluées de France et d'Europe. La qualité de l'eau est effectivement mauvaise du fait de concentrations physico-chimiques supérieures à la moyenne nationale et non conformes aux exigences de la Directive-Cadre sur l'Eau. Cette pollution est majoritairement due à l'usage d'herbicides et de produits phytosanitaires à des fins agricoles et non agricoles. La qualité sanitaire du Layon est un enjeu environnemental fort et prioritaire pour le territoire.

« On peut envisager l'alimentation, enjeu exprimé sur le territoire, comme une locomotive qui entrainerait derrière elle des améliorations pour l'environnement » C. Bouc

L'articulation de trois champs de l'alimentation

L'image du territoire et des productions locales est associée à la qualité de l'eau et au bien-être environnemental du territoire. Certains acteurs économiques s'appuient sur les spécificités territoriales pour mettre en valeur leurs productions. C'est pourquoi, une dégradation de la qualité de l'eau et de l'environnement pourrait nuire à l'image des produits et du territoire et à l'économie locale, d'où l'importance pour le territoire de maîtriser cet enjeu eau. Mais si l'environnement a des conséquences négatives, il peut aussi être perçu comme un levier. La valorisation de pratiques environnementales vertueuses peut accentuer la vente de certains produits et favoriser l'attractivité du territoire (tourisme vert ou l'oenotourisme). L'environnement, l'économie alimentaire et l'identité gastronomique et culturelle sont trois thématiques articulées de façon complémentaire dans le PAT de Loire Layon Aubance.



Exemple de projets associant alimentation & enjeux environnementaux



GRAND LYON
la métropole

Réflexion en cours : Concilier préservation de l'environnement et débouchés rémunérateurs pour les producteurs locaux (Projet ARC : Agroécologie au service de la restauration collective)

- Mise en œuvre d'une procédure de marché public innovante : **Un marché de prestation de service, visant la protection de la ressource en eau avec, comme support, l'achat de denrées alimentaires pour la restauration collective.** Cette procédure permet de cibler spécifiquement les producteurs des bassins versants / zones de captages
- Le débouché de la restauration collective pour faire évoluer les pratiques agricoles : Se servir de la consommation métropolitaine pour orienter la production locale et de proximité sur le long terme

= Structuration d'une filière de légumineuses pour la resto co

Merci de votre attention !

Plus d'informations :

louise.mace@apca.chambagri.fr

www.chambres-agriculture.fr

www.rnpat.fr