



## DOSSIER DE PRESSE

# **Projet Alimentaire Territorial :** **Répondre aux enjeux de développement** **d'une alimentation durable** **- Présentation du Diagnostic -**

**Conférence de presse lundi 9 mai 2022 à 16h**



## Synthèse

Lauréate de l'appel à projet « Programme alimentaire national » en 2019, Saint-Flour Communauté est la 1<sup>ère</sup> structure cantalienne porteuse d'un PAT labellisé sur le plan national.

L'objectif : définir une vision partagée de l'agriculture et de l'alimentation durables sur notre territoire tenant compte des nouvelles attentes sociétales et des évolutions dues au dérèglement climatique, et donner une cohérence globale à l'ensemble des démarches entreprises par la collectivité et ses partenaires autour de la thématique alimentaire.

Le diagnostic réalisé dans le cadre de ce PAT ces 3 dernières années est désormais disponible. Il donne à travers le prisme de l'alimentation, de nombreux chiffres et éléments de compréhension du territoire sur l'économie, la santé, le patrimoine, l'environnement, l'accessibilité, la planification.

La collectivité porte actuellement différentes expérimentations en associant de nombreux acteurs du territoire et continue la concertation qui va contribuer à élaborer un plan d'actions partagé.

Aujourd'hui, la richesse des échanges et la qualité du travail produit dans le cadre du PAT, justifient la poursuite de cette démarche et la mise en œuvre d'un programme d'actions.



### **Le contexte : Saint-Flour Communauté, 1<sup>ère</sup> structure cantalienne porteuse d'un Projet Alimentaire Territorial labellisé sur le plan national**

En 2019, Saint-Flour Communauté a été lauréate de l'appel à projet « **Programme alimentaire national** », porté par le ministère de l'Agriculture, devenant ainsi la **1<sup>ère</sup> structure cantalienne porteuse d'un P.A.T. lauréat du Plan National Alimentation**. Ce programme a pour but de permettre des démarches transversales et territorialisées autour du développement d'une alimentation saine et durable, qui implique la prise en compte des trois dimensions du développement durable - économique, sociale et environnementale.

L'objectif pour les élus communautaires : définir une vision partagée de l'agriculture et de l'alimentation durables sur notre territoire, répondant aux nouvelles attentes sociétales et tenant compte des évolutions dues au contexte de dérèglement climatique, et donner ainsi un cadre et une cohérence globale à l'ensemble des démarches entreprises par la collectivité et ses partenaires autour des thématiques agricole et alimentaire, ainsi qu'à l'expérimentation de nouveaux leviers d'actions.

Ce P.A.T. aborde, à travers le prisme de l'alimentation, les thématiques de l'économie, de la santé, du patrimoine, de l'environnement, de l'accessibilité, de la planification. Il vise à cultiver de nouvelles initiatives structurantes sur le territoire, pour une alimentation locale, juste, saine, durable et de qualité.

## I – Le Diagnostic

**La réalisation d'un diagnostic alimentaire territorial a été menée durant les trois dernières années** (la crise du COVID a repoussé la finalisation du P.A.T.), dans le but d'établir un programme d'actions adapté aux enjeux de notre territoire, suivant une démarche participative associant les acteurs du territoire, les communes et les habitants.

### *Le diagnostic a été réalisé sur la base de :*

- 55 entretiens qualitatifs d'acteurs du territoire
- 322 entretiens quantitatifs des consommateurs
- 11 entretiens de responsables de la restauration collective
- 10 entretiens individuels des partenaires et 1 réunion collective

Le diagnostic est structuré autour de 6 axes :

- l'économie alimentaire,
- l'alimentation et la santé,
- le patrimoine alimentaire,
- l'alimentation et l'environnement,
- l'accessibilité alimentaire
- la planification alimentaire

## Les principales données du diagnostic et les enjeux soulevés:

### • **Économie alimentaire**

→ La **production agricole est structurante** pour le territoire : elle représente **15,4% des actifs**.

Elle se structure principalement autour de **l'élevage bovin** : 47% concerne l'élevage bovin viande (surtout dans le sud-ouest du territoire), 36% l'élevage bovin lait (Planèze et Margeride principalement) et 8% le bovin mixte.

83% du lait produit est destiné à la transformation sous Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO), qui recouvre les **5 AOP fromagères** - Fourme d'Ambert, Laguiole, Cantal, Bleu d'Auvergne, Salers. Le territoire compte par ailleurs 5 Labels rouge en viande, et 6 IGP (Indication Géographique Protégée), en viande et volaille.

4,4% des exploitants sont en agriculture biologique.

→ La **transformation agro-alimentaire** est présente, en particulier s'agissant du lait avec 3 coopératives laitières, 2 entreprises de transformation et 1 groupe national. On compte 1 atelier de transformation de fruits et légumes ainsi qu'une minoterie.

Pour ce qui concerne la viande, les productions prépondérantes sur le territoire (broutard 63% et gros bovins 30%) sont majoritairement transformées hors du territoire.

Le territoire compte toutefois 13 boucheries, 2 ateliers de découpe carnée, 1 atelier de découpe pour la venaison. 4 abattoirs sont présents au sein de territoires voisins. Un potentiel de développement d'autres **outils de transformation** existe également : filières céréalières, maraichage de montagne, meilleure valorisation de la production des éleveurs sur le territoire...

### **Ainsi, la relocalisation de la transformation et donc de la valeur ajoutée produite sont des enjeux importants**

→ S'agissant de la **consommation**, le maillage commercial du territoire permet la présence de divers commerces alimentaires. Toutefois, la consommation est majoritairement tournée vers la grande distribution. 60% des enquêtés préfèrent acheter en grande et moyenne surface ainsi qu'en hard discount. 80% des enquêtés ont un budget alimentaire inférieur à la moyenne nationale de 300€/mois/personne.

**Malgré ce constat, la population locale est attachée à la consommation locale** : 80% des enquêtés sont prêts à payer 5% du prix pour un produit alimentaire local et 96% consomment au moins une fois par mois des produits locaux.

Le territoire présente donc un **réel potentiel de développement des circuits courts**,

→ Le territoire compte par ailleurs une « restauration hors domicile » bien implantée, qu'il s'agisse de restaurants, d'hôtels-restaurants ou de restauration collective.

### **Des actions peuvent ainsi être envisagées pour augmenter la part de produits locaux dans la restauration collective ou les valoriser par le biais de restaurateurs volontaires.**

#### **• Alimentation et santé**

Sur le territoire intercommunal, le pourcentage d'habitants atteints de maladies non transmissibles (diabète, insuffisances cardiaques...) est globalement moindre que dans le département du Cantal, mais supérieur à la moyenne régionale ou nationale.

Selon l'étude Esteban de 2015, globalement en France, le **suivi des recommandations alimentaires** n'est pas optimal : une consommation insuffisante en fibre, trop élevée en boisson sucrées et en graisse.

Ce constat est le même sur le territoire de Saint-Flour Communauté. Des enjeux de **promotion de la santé** sont ainsi identifiés. La plupart des écoles du territoire ont déjà engagé des réflexions autour de la qualité nutritionnelle des repas des cantines et de la promotion de l'activité physique.

### **En lien avec le Contrat Local de Santé (CLS), des actions peuvent être proposées auprès de différents publics (seniors ou enfants...) sur la nutrition.**

- **Patrimoine alimentaire**

Le territoire présente de nombreuses **productions emblématiques** : fromages, viande, lentille blonde, pois blond de la Planèze, alcool de gentiane, thé d'Aubrac, seigle de Margeride... Il compte 5 AOP fromagères et 2 races bovines rustiques : l'Aubrac et la Salers. Chaque année, de nombreux producteurs sont primés au concours général agricole.

**L'alimentation est au cœur de l'organisation historique des bourgs** : four à pain au centre des villages, marchés traditionnels, café-épicerie... Les festivités et le folklore local sont étroitement liés à la gastronomie et à l'agriculture (festival des Hautes-Terres, Tersons d'Aubrac, Festa del País...).

La **gastronomie locale** de qualité témoigne d'une tradition culinaire implantée : restaurants inscrits au Gault et Millau, au Guide Michelin, détenant le titre de Maître restaurateur, plusieurs marchés... Au total, les produits du terroir sont vendus dans 25 lieux de vente différents.

**Des enjeux de mise en réseau, de valorisation des productions ou encore d'animations sont identifiés autour de ce riche patrimoine alimentaire.**

- **Alimentation et environnement**

→ L'agriculture locale est impactée par le **changement climatique**. Entre 1947 et 2019, la hausse de la température moyenne annuelle s'établit à +1,8°C à Saint-Flour. Si les précipitations annuelles restent relativement stables, d'importants contrastes saisonniers sont constatés, ainsi qu'une réduction des jours de gel, de l'enneigement, et un assèchement des sols de plus en plus marqué. Les changements climatiques entraînent notamment des récoltes de plus en plus précoces, des sécheresses limitant la pousse, etc.

La résilience des exploitations face au changement climatique doit être considéré, en s'inscrivant notamment dans les objectifs du Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET) porté par le Syndicat des territoires de l'Est Cantal, dont est membre Saint-Flour Communauté.

→ Le territoire intercommunal est engagé dans la **transition écologique et énergétique**, qui représente un enjeu important.

51% de la consommation énergétique est lié au secteur du transport, 29% au secteur résidentiel et 11% au secteur agricole. La production énergétique est répartie ainsi : 45% hydroélectrique, 25% bois-énergie, 19% éolienne. Par ailleurs, les espaces naturels présentent un fort potentiel de séquestration de carbone.

→ La **lutte contre le gaspillage alimentaire** est l'un des objectifs du SYTEC. Durant l'année scolaire 2016-2017, 23 communes volontaires ont participé à une action pour réduire le gaspillage alimentaire dans les écoles. Elles sont parvenues à le réduire de 44% par jour. Des initiatives du Département ou de structures d'insertion ont également été menées en ce sens. **L'enjeu sera d'essayer à l'avenir ces initiatives réussies auprès de différents acteurs (distributeurs, restauration hors domicile, etc.)**

Concernant la gestion des déchets alimentaires, le SYTEC a mis en place des composteurs collectifs dans 9 communes du territoire et propose des kits de compostages (composteurs et bio-sceaux).

→ Le territoire intercommunal présente un **patrimoine naturel préservé et valorisé** : 10 sites Natura 2000 (55 000 ha), 51 Zones Naturelles d'Intérêt Ecologique, Faunistique et Floristique (133 000 ha) et 2 Espaces Naturels Sensibles. 71% du territoire correspond ainsi à des milieux naturels et 40% est situé en Parc Naturel Régional (PNR Aubrac et Volcans d'Auvergne).

**L'attractivité du territoire et la qualité des produits agricoles s'appuient sur les richesses naturelles dont le maintien est donc un enjeu essentiel.**

→ **L'eau** est également une ressource précieuse. Le diagnostic du P.A.T. identifie que 71% des masses d'eau du territoire sont classées en bon état. L'accompagnement de pratiques vertueuses pour la qualité et la préservation de la ressource en eau est un levier d'action pour le maintenir et le développer.

### • **Accessibilité alimentaire**

Il s'agit de lutter contre la précarité alimentaire économique ou pratique (condition physique, mobilité...).

→ 12,9% des foyers du territoire vivent en dessous du seuil de pauvreté. Des enjeux sont identifiés notamment chez les populations âgées (26,8% de la population a plus de 60 ans), qui peuvent souffrir **d'isolement social ou de malnutrition**.

**Des solutions sont déjà mises en place pour pallier ces difficultés** : portage de repas assuré par Saint-Flour Communauté, réseau de commerces ambulants, restaurants 3<sup>ème</sup> âge, dons alimentaires réalisés par les associations (Restos du cœur, Banque alimentaire...), jardins familiaux ou encore épicerie solidaire du CCAS de la ville de Saint-Flour, etc.

**L'animation de réseaux d'acteurs autour des jardins partagés, leur accompagnement vers un approvisionnement en produits locaux de qualité et l'impulsion d'une réflexion sur la précarité alimentaire** sont des pistes identifiées pour poursuivre la dynamique et répondre à ces enjeux.

### • **Planification alimentaire**

→ Sur le plan du foncier, alors que le territoire est composé à 71% d'espaces agricoles, seulement 33,5% de ces espaces appartiennent à des agriculteurs. 57,5% sont la propriété de tiers non agriculteurs.

L'installation des jeunes agriculteurs se fait majoritairement en location. Par ailleurs, environ 1000 ha sont estimés délaissés (principalement en raison de leur localisation dans des zones très pentues ou à plus de 1000 m.). A ce constat s'ajoute un **morcellement parcellaire grandissant** : 35% des îlots sont inférieurs à 1 ha.

Les questions de l'accès au foncier et de la **transmission/reprise d'exploitations agricoles** se posent : entre 2000 et 2017, le nombre d'entreprises agricoles a baissé de

26,7%. Le nombre d'exploitants agricoles a quant à lui baissé de 12,7%, principalement sur les secteurs de la Margeride, du Pierrefortais et de l'Aubrac.

**78% des exploitants ont plus de 40 ans**, ce qui soulève un **enjeu important de renouvellement à venir.**

## II – La Concertation

### Un travail transversal, en lien avec les acteurs du territoire

Le P.A.T. a plusieurs rôles :

- **Porter** des actions de Saint-Flour Communauté
- Un **rôle de levier** pour accéder à des financements en faveur d'actions portées par différents acteurs du territoire
- Un **rôle de coordinateur** pour mettre en relation les différents acteurs sur des projets en lien avec les thématiques du projet alimentaire
- Un **rôle de contributeur** en apportant des données obtenues dans le cadre du travail intercommunal et le savoir-faire acquis
- Un **rôle de facilitateur** grâce à une visibilité nationale

Par ailleurs, le P.A.T. a vocation à être **en cohérence avec toute action contribuant à une agriculture et une alimentation la plus durable possible et respectueuse de l'identité locale**. C'est par exemple le cas des actions portées par Saint-Flour Communauté portant sur la plantation de bosquet de pins, la réalisation d'abreuvoirs pour les animaux dans le cadre du Contrat de progrès des affluents de la Truyère, etc.

### Les actions expérimentales

Le diagnostic réalisé dans le cadre du P.A.T. a permis de mettre en avant des enjeux émergents sur le territoire qui font l'objet d'expérimentation :

- **Restauration collective :**

2 expérimentations sont actuellement portées par Saint-Flour Communauté :

- ➔ **Accompagnement à l'évolution des pratiques de restauration collective en lien avec le collectif « Les pieds dans le plat »:**

➤ Janvier et Février : diagnostics réalisés au sein de **5 restaurations collectives volontaires et représentatives du territoire :**

- Chantarisa (touche les élèves de Coltines, Ruynes et Ussel)
- École de Villedieu
- Collège de Pierrefort (touche les élèves de l'école de Pierrefort)
- EPLEFPA des Hautes Terres
- Foyer d'Accueil Médicalisé La Devèze

Une journée de restitution et de réflexion a été organisée le 4 mars 2022 aux côtés de l'ensemble des acteurs.



- Les résultats des diagnostics pointent des nécessités de formation sur la technicité pour cuisiner frais, local, bio et de saison, et sur la connaissance de la loi EGALIM.

### ➔ Transformation de pommes de terres et carottes produites localement pour une utilisation en restauration collective :

Cette action est portée en partenariat avec Hautes Terres Communauté et l'EPLEFPA des Hautes Terres et avec l'accompagnement du Conseil départemental du Cantal, de la Chambre d'agriculture et de Bio 15.

- Acteurs volontaires :

- 1 producteur du territoire de Saint-Flour Communauté
- 1 producteur du territoire de Hautes Terres Communauté
- Une quinzaine de structures de la restauration collective des deux territoires

- Après une première rencontre de « cadrage » le 8 juillet dernier, producteurs, restauration collective et l'EPLEFPA se sont retrouvés en septembre pour choisir les productions à tester et le format attendu.

Les premières productions ont été proposées en décembre. Depuis, plusieurs essais de transformation ont été réalisés (cuissons sous vide, produits crus sous atmosphère...)

- La fin des tests est envisagée pour l'été 2022 et donnera suite à des essais de transformation et de distribution « grandeur nature »

### • Précarité alimentaire :

Saint-Flour Communauté a accueilli ce premier semestre la doctorante Mathilde Ferrand qui mène une thèse intitulée « *Accéder à une alimentation en milieu rural : le cas des habitants en situation de pauvreté en Région Auvergne-Rhône-Alpes* ».

Cette thèse CIFRE (Convention Industrielle de Formation par la Recherche) est multi-partenaire entre le Laboratoire d'Études Rurales, Cap Rural, la Fondation RTE, le Département de la Drome, Sol&Civilisation et Saint-Flour Communauté.

Elle est donc menée à différentes échelles : Région Auvergne-Rhône-Alpes, le Département de la Drôme, à l'échelle intercommunale avec 5 EPCI (Saint-Flour Communauté et 4 EPCI drômois : Baronnie en Drôme Provençale, Drôme Sud Provence, Porte de Dromardèche et Royans-Vercors).



### → 3 objectifs :

- Mieux connaître les difficultés d'accès à une alimentation, propres aux espaces ruraux
- Analyser les dispositifs de prise en charge de la précarité alimentaire et les partenariats des acteurs
- Répertoire des leviers d'action pour lutter contre la précarité alimentaire en milieu rural

→ 1 mois de terrain durant mars 2022 (hébergement par les maires de Védrières-Saint-Loup et Saint-Martin-sous-Vigouroux) qui ont permis à Mathilde Ferrand de réaliser de nombreux entretiens malgré un sujet particulièrement complexe à aborder :

- 23 entretiens avec des associations de l'aide alimentaire, des commerces de proximité, la maison départementale autonomie, le centre social, le centre d'hébergement d'urgence, etc. ;
- 7 entretiens individuels avec des personnes accompagnées par l'ANEF (Association Nationale d'Entraide Féminine) et des personnes bénéficiant de l'aide alimentaire ;
- 5 ateliers sur la précarité alimentaire

### • La place des femmes dans l'agriculture

Ce Projet pédagogique et culturel a été mené avec le soutien de la CTEAC (Convention territoriale d'éducation aux arts et à la culture) et de la DRAC et en partenariat avec la Chambre d'agriculture du Cantal, les GDA Pierrefort / GVA Caldaguès-Aubrac, la MSA Auvergne, l'EPLEFPA des Hautes Terres, l'École d'ingénieur de Purpan et la Compagnie Aziadé.

Construit autour d'un groupe d'agricultrices, il a permis d'associer et de favoriser la rencontre de différents milieux et générations pour échanger sur la place et le rôle des femmes dans l'agriculture. Un sujet essentiel pour améliorer le cadre de vie des agricultrices et agriculteurs et favoriser les installations.

Plusieurs actions ont été mises en place :

### → Rencontres accompagnées d'une sociologue de l'école de Purpan Chloé Le Brun

➤ Un temps d'échange intergénérationnel entre lycéennes en production animale de l'EPLEFPA des Hautes Terres, des agricultrices du GDA Pierrefort / GVA Caldaguès-Aubrac en présence de la sociologue le 5 avril. Cet échange a également permis la création d'un podcast par une étudiante du BTS technico-commercial d'interviews des agricultrices et de Chloé Le Brun.



➤ Un temps d'échanges tout public qui a réuni plus d'une trentaine de personnes à la Maison des services de Neuvéglise-sur-Truyère

## ➔ Rencontres avec des artistes et spectacle

➤ Le 22 avril dernier, les agricultrices du GDA Pierrefort / GVA Caldaguès-Aubrac et les artistes de la compagnie Aziadé se sont retrouvés autour d'un temps convivial pour échanger et préparer le spectacle interactif du lendemain.



➤ Le 23 avril à Pierrefort, la spectacle « Les crieuses publiques » proposé par la compagnie Aziadé, auquel les agricultrices ont participé, a rencontré un vif succès avec environ 70 spectateurs. Un spectacle exutoire et jovial qui a permis de libérer la parole sur la place des femmes dans l'agriculture !

➤ Une vidéo reprenant ces différents événements et les interviews réalisés sera diffusée cet automne lors du festival Alimenterre et pourra servir de support pédagogique et de sensibilisation.

➔ Une vidéo reprenant ces différents événements et les interviews réalisés sera diffusée cet automne lors du festival Alimenterre et pourra servir de support pédagogique et de sensibilisation.

## Autres actions

Le PAT vient conforter des expérimentations déjà menées par Saint-Flour Communauté :

### • Création d'une filière veau fermier

Saint-Flour Communauté et la Chambre d'agriculture du Cantal ont mené en 2009 une étude de faisabilité autour de la structuration d'une filière veaux fermiers de qualité sur le territoire.

Elle a mis en valeur la nécessité d'un appui technique et financier pour organiser et relocaliser cette filière.

➤ Un groupe de 11 agriculteurs est mobilisé depuis 2020 pour mener cette démarche. En juillet 2021, Saint-Flour Communauté a été lauréat du Plan France Relance sur un AAP pour mettre en œuvre l'accompagnement à la structuration de cette filière.



Elle a confié à la Chambre d'agriculture du Cantal les entretiens avec les éleveurs pour caractériser leurs élevages et à l'Association pour le Développement

l'Industrie de la Viande (ADIV) les analyses nutritionnelles et sensorielles des morceaux de viande de veau.

Un jury du goût sera organisé en juin prochain et permettra à terme de mettre sur pied le cahier des charges de cette nouvelle filière.

- **Outil logistique au service des agriculteurs**

Depuis 2018, Saint-Flour Communauté porte une démarche de mise en réseau des producteurs agricoles dans le cadre d'une étude de développement de solutions logistiques collectives innovantes pour la commercialisation des produits agricoles locaux.

Cette étude a été réalisée en 2019 par l'Université Clermont Auvergne auprès de 30 agriculteurs volontaires.

Les résultats aboutissent à 2 préconisations :

- Le développement d'un outil numérique de co-transport permettant de mettre en relation les agriculteurs entre eux pour mutualiser le transport

- L'accompagnement à un engagement collectif pour le déploiement des ventes au niveau de grandes métropoles

15 agriculteurs ont participé à la réflexion autour de ces préconisations et souhaitent s'engager pour les mettre en œuvre. De premiers outils ont déjà été présentés.

## La concertation

La concertation des acteurs et du grand public sur leurs attentes en matière d'agriculture et d'alimentation durables est menée depuis que Saint-Flour Communauté a été retenue lauréate du P.A.T. à travers la réalisation du diagnostic et les expérimentations menées ou suivies.

Des temps spécifiques ont néanmoins été prévus et programmés :

- **1er temps : que chacun se saisisse du sujet**

Sensibilisation, médiation, réflexion sur les actions expérimentales

- ➔ Festival ALIMENTERRE en 2020

Tout public :

- en ligne avec 3 séances pour 3 films

- Sujets traités : les femmes dans l'agriculture, la restauration collective

Scolaire

- 5 séances (Collège de Pierrefort et Chaudes-Aigues, Lycée Saint-Vincent et Haute Auvergne)

- Sujet traité : le bien-être animal et la filière avicole (poule pondeuse et poulet de chair)

- Festival ALIMENTERRE en 2021

Tout public :

- 1 film et 8 séances réparties sur le territoire

- Une cinquantaine de personnes ont participé à l'évènement  
- 1 intervenant environ par séance : l'association de producteurs la source des saveurs à Saint-Urcize, la coopérative de Neuvéglise à Neuvéglise sur Truyère, la coopérative de Paulhac à Valuégols, l'association de producteurs La Cagette Champêtre à Saint-Flour, 2 producteurs (GAEC Montjournal et GAEC FAYON) à Talizat, le chef étoilé Serge VIEIRA à Chaudes-Aigues et à Saint-Flour pour la séance à destination des lycéens, ainsi que la coopérative laitière des Monts du Cantal à Pierrefort et la biscuiterie KESBON à Ruynes-en-Margeride

Scolaire :

- 3 séances (Collège de Pierrefort et Chaudes Aigues, EPLEFPA des Hautes Terres, 3 lycées de Saint-Flour) qui ont réuni au total environ 250 élèves et un reportage de France 3 Auvergne pour la séance avec les 3 lycées de Saint-Flour

➔ Première présentation des grands éléments du diagnostic le 14 septembre 2021 qui a réuni une cinquantaine de participants.



- **2e temps : alimenter le programme d'actions**

- Mise en œuvre des expérimentations

➔ **La fresque de l'alimentation : le 23 juin 2022**

puis mise en œuvre dans le cadre de médiation par les agents de Saint-Flour Communauté formés à cet exercice

L'objectif : sensibiliser sur la thématique alimentaire par le biais d'un jeu interactif

➔ **La contribution du CIJ**

1ere rencontre : lundi 25 avril 2022 pour discuter des professions de foi sur la restauration collective.

➤ Les idées :

- Journée dans les collèges sur la thématique de l'alimentation
- Rencontre avec les cuisiniers des collèges
- Visite de lieux de transformation type atelier technologique

➔ **Rencontre des acteurs de l'alimentation** : Une 2<sup>e</sup> rencontre aura lieu le 23 juin pour échanger sur les actions et la gouvernance à mettre en œuvre

➔ **Le Festival Alimenterre 2022**

➔ **Le Projet d'Initiatives et de Communication des BTS technico-commercial**

A partir de la réalisation de 3 vidéos d'agriculteurs du territoire, un travail sera réalisé pour promouvoir l'agriculture du territoire.

Ces vidéos seront complémentaires à la vidéo réalisée sur « La place des femmes dans l'agriculture ».

### **III – Quelles perspectives ?**

Aujourd'hui, la richesse des échanges et la qualité du travail produit dans le cadre du PAT, justifie la poursuite de cette démarche et la mise en place d'un programme d'actions.

Aussi, à l'issue de ces différentes phases d'expérimentation et de concertation, le P.A.T fera l'objet d'un programme d'actions construit en fin d'année pour une présentation aux financeurs en mai 2023.

Le P.A.T. s'inscrit dans le cadre d'une stratégie territoriale globale et a vocation à enrichir le Programme Agricole et Alimentaire territorial (PAAT) de la collectivité.