La valorisation des produits locaux :

Animateur : Julie DEROY

Difficultés

- Gestion du temps : investissement supplémentaire de la part de l'agriculteur en plus de son travail quotidien
- Commercial est un autre métier que producteur
- Problématique du stockage des produits finis, des normes d'hygiène, expertises et contraintes
- Main d'œuvre indispensable ou avoir un bon soutient familial
- Manque de communication (pourquoi entouré?)
- Saisonnalité / Diversification des productions (été / hiver)
- Cahier des charges de la commande publique sur la restauration collective (critères)
- Livraison et approvisionnement
- Conditions imposées par les GMS aux agriculteurs dès lors qu'ils sont seuls (jouer collectif)

Opportunités

- MIN et ses nouveaux aménagements
- Marchés gourmands et de producteurs
- Tourisme
- Territoire central entre 2 métropoles
- Événements culturels ou Patrimoine culturel (ex: Fraise, Tomate, Printemps à la ferme…)
- Mutualisation et valorisation des outils existants : unités de transformation locales ou itinérantes , laboratoire de transformation mobiles
- Démarche anti-gaspillage à valoriser et consolider (produits déclassés, …)
- Circuits itinérants ou marchés gourmands
- Comment communiquer : Valoriser l'existant pour partager les outils par exemple un annuaire
- Mutualiser : Plateforme
- Créer un label : valorisation des produits locaux à mettre en avant sur les festivals, l'A62 les aires d'autoroutes et faire de la publicité auprès des touristes

Acteurs

- Partenariat à créer avec les GMS
- Chambre d'Agriculture
- Conseil Départemental (communication à renforcer)
- Restaurations collectives
- CUMA : mutualisation de machines
- Agropole : mutualisation des laboratoires
- Collectivités
- ESS
- Associations d'aide alimentaire
- Boutique de fermes et magasins de producteurs pour réaliser des dépôts vente

Les revenus complémentaires agricoles:

Animateur : Julie DEROY

Difficultés

- Dégager du temps et demande des investissements
- Demande à se former et maîtriser de nouvelles compétences
- Veille juridique et contraintes réglementaires (accueil de groupes)
- Référencement des besoins / parcelles test et cultures innovantes ou nouvelles, lien avec l'innovation avec l' Agropole
- Changement climatique et capacité d'adaptations
- Agrivoltaïsme : manque de recul sur les différents opérateurs, efficacité des outils à terme
- Cédant garde souvent le contrat avec l'opérateur, l'équilibrage des projets d'installation
- Digestat produit par les méthaniseurs : problème d'épandage (asphyxie des sols, excès ou carences…) / à nuancer en terme d'engrais vert produit
- Méthanisation = accaparement des terres pour alimenter les méthaniseurs / aucun intérêt si pas de réseau gaz à proximité = l'élevage doit être proche / ne pas concurrencer la vocation alimentaire de l'agriculture
- Photovoltaïque
- Isolement de l'agriculteur

Opportunités

- Permettre de sécuriser les finances et d'augmenter la trésorerie
- Identifier les besoins des entreprises de l'AA sur des nouveaux produits
- Réflexion des lycées agricoles sur des nouvelles productions (ex. noix de Pécan)
- Agrivoltaïsme et ombrières : protection des cultures. Opportunités agronomiques et économiques
- Photovoltaïque sur toiture des bâtiments = gratuité des bâtiments
- Méthanisation
- Faire découvrir le métier / visite à la ferme
- L'agriculture entretient le territoire mais n'est pas rémunérée pour cette fonction
- Encourager des formes d'installations collectives
- Former- lien avec les lycées agricoles

Acteurs

- Collectivités (fermes municipales)
- Office du tourisme (parcours, circuits à thème)
- Agropole et lien avec l'Agglomération d'Agen
- Interprofession : fruits, Légumes, viande, pruneau…
- Organisme de formation des agriculteurs Ecriture de réponse aux cahiers de charges…)

L'accès au foncier agricole:

Animateur : Marie-France SALLES

Difficultés

- Accessibilité à l'information du foncier disponible : notamment pour les porteurs de projet non issus du monde Agricole
- Prix du foncier / Capital Agricole
- Capacité de financement : freins des banques pour les prêts
- Taille des exploitations : si les fermes sont très grandes il se pose la question des transmissions des hors cadres familiaux
- SAFER : comités techniques donne un avis sur la reprise des terres, il y a une concurrence entre reprise(installation) et agrandissement des exploitations
- Régulation des prix (peu ou pas existants)

Opportunités

- Formation BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole) : accès aux aides agricoles et aux informations
- Maraîchage : Filière nécessitant peu d'investissement (matériel notamment)
- Potentiel élevé des terres disponibles important dans les prochaines années
- Cédant : Conditions particulières à la reprise de l'exploitation (étalement des paiements…) pour le repreneur
- Irrigation : réseau d'irrigation important sur notre territoire, présence et accès de l'eau en quantité suffisante
- Propriétaires de foncier agricole non-agriculteur de profession
- Lois et leviers politiques, projets de territoire

Acteurs

- SAFER (régulation de la répartition des terres) : obligation de la notification de la SAFER chez le notaire
- Foncières agricoles associatives : FEVE Ferme en Vie, Terres de Liens …
- Chambre d'Agriculture 47 : Registre des Installation (RDI)
- Communautés d'Agglomérations : Rachat de terrains agricoles
- Région Nouvelle Aquitaine

Autres suggestions ?

Proposition d'action future :
Registres des installants (Chambre d'Agriculture) pour favoriser des multi-installants sur des gros sites

Proposition d'action future :
Agglomération d'Agen se porte caution sur des installations de petite taille

Proposition d'action future :
Recensement des parcelles foncières des propriétaires non agricoles et non mises à disposition

L'installation ou la transmission agricole:

Animateur : Marie-France SALLES

Difficultés

- Accès à l'information : plusieurs portes d'entrées (SAFER, Chambre d'Agriculture, Casdastre ….)
- Installation hors cadre familial : c'est un frein par manque d'information , difficultés d'accès à l'information
- Délais de traitement et de prise en charge trop important, complexité administrative des dossiers
- Succession non préparée ou non anticipée
- Coût des successions, investissements faits par le cédant
- Mutation du bâti qui change d'usage (Modification du siège de l'exploitation pour devenir une habitation classique)
- Blocage générationnel entre cédant et prenant (nouveaux projets, nouvelles envies, façon de voir le métier)

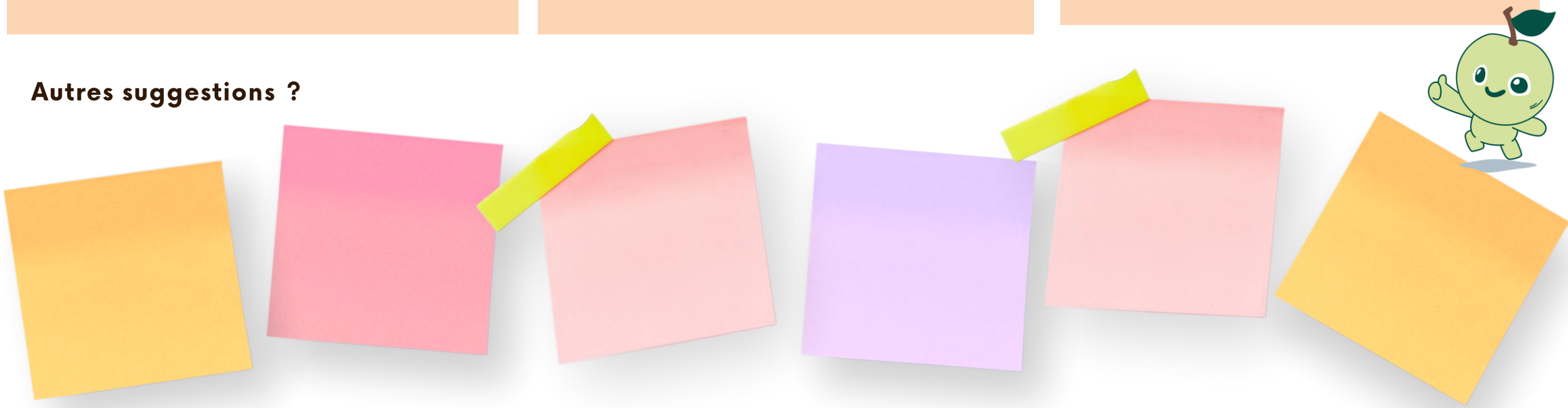
Opportunités

- Eau pour l'irrigation
- Parrainage pour la transmission
- Registre d'installation recensant des parcelles pouvant accueillir des multi installations
- Acquisition progressive du foncier (Portage, Fermage…)

Acteurs

- MSA
- Chambre d'Agriculture
- SAFER
- Associations locales (Tera à Tournons d'Agenais…)
- Agglomération d'Agen
- Région Nouvelle Aquitaine
- Banques
- Terre de Liens et Feve

Autres suggestions ?



Accompagnement des agriculteurs:

Animateur : Gwenaëlle LE BRAS

Difficultés

AVANT

- Diffusion des formations, visibilité des formations agricoles
- Manque de formation pour les NIMA (Non Issus du Milieu Agricole)
- De moins en moins d'élèves en lycée Agricole
- Donner envie aux agriculteurs de s'installer (problème économique, problème sociétal, bas revenus)
- Gestion des dossiers administratifs, lourdeur administrative (MSA, Chambre Agriculture, Dispositif …)
- Rédaction des prévisionnels trop optimiste (Cerfrance, Cabinet…). Rédaction pas assez réaliste par rapport aux marges de sécurité et des prix à l'équilibre des produits
- Financement des besoins agricoles (foncier, machinisme agricole, avance trésorerie…)

PENDANT

- Accompagnement pendant l'installation pour le suivi :
  - Technique (Parrainage ?)
  - Absence de référent technique (conseiller de secteur)
- Manque de sensibilisation préalable à la difficulté / réalité du travail agricole
- Organisation du travail (production, transformation, commercialisation)
- Complexification des tâches administratives
- Conseils agricoles : service payant
- Peu d'inscription sur les formations proposées ; Gestion d'entreprise, organisation du temps et tâches administratives
- Mode de vie trop contraignant (congés, temps familial, investissement, …)

Opportunités

- Diversité des formations (agroécologie, agroforesterie, entretien mécanique….)
- Solidarité entre agriculteurs, collectifs : CUMA, prêt de machines agricoles
- Déploiement des couveuses agricoles, aide au foncier agricole
- Mettre à disposition du foncier agricole pour se tester en production agricole
- Financement par l'Europe : les banques peuvent avoir des fonds de sécurité provenant de l'Europe , fonds bloqués de protection de garantie bancaire (dispositif régional ALTERNA)
- Organisme privé de conseil
- Aide à l'installation des communautés de communes ou agglomération , aide la Région
- Tuilage entre cédant et accédant (stage de parrainage)

Acteurs

- Lycées Agricoles
- Agrobio 47
- Chambre d'AGRICULTURE
- Associations
- AGRODOC : organisme de conseils en grandes cultures
- Organisations professionnelles Agricoles (Filière
- Syndicats Agricoles
- VIVEA : organismes de formations agricoles
- Citoyens : Sensibilisation contre l'Agribaching
- Service de Remplacement Agricole
- Solidarité Paysans

Autres suggestions ?

Proposition d'action future :
Proposer aux banques de leur fournir une note concernant les Fonds Europééens

Proposition d'action future :
Agglomération d'Agen se porte caution en portage de foncier pour pouvoir laisser le temps aux agriculteurs de tester une filière

Proposition d'action future :
Remettre en place par la Chambre d'Agriculture des référents de secteur pour accompagner les agriculteurs sur site

Proposition d'action future :
Proposer une aide pour la gestion des dossiers administratifs et sur la gestion d'entreprise

Logistique :

Animateur : Julie DEROY

Difficultés

- Difficulté des agriculteurs à multiplier les livraisons pour approvisionner les petites cantines (petits producteurs et petites quantités) = volumétrie et homogénéité des lots = MASSIFICATION
- Problème de communication : faire connaître les lieux et producteurs capables d'approvisionner les petites cantines
- Manque de connaissances du besoin. Les grossistes sont en concurrence sur certains produits (lisibilité) et sur certaines périodes
- Lier derniers kilomètres avec le premier kilomètre
- Coût des véhicules et amortissement très important pour les agriculteurs
- Connaître les agriculteurs qui veulent accéder au MP
- Problématique du temps pour faire de la ramasse ou récupérer les produits dans l'AA (Hang'Art, Cantinières, Restaurant du cœur…)
- Normes sanitaires et de transport des produits et de produits différents
- Dates courtes (DLC et DDM) = il faut être super réactifs (Hang' Art) Idem pour la surproduction agricole
- Empreinte carbone de tous ces déplacements et perte de qualité des produits
- Contrat de logistique (STEF – CBO –Galtié) nécessitent des contraintes techniques (quais de déchargements…) = connaître le fonctionnement des logisticiens + comment peuvent-ils intégrer les circuits de proximité et jouer un rôle dans le PAT ? (petits volumes / petits camions)
- Enjeu pour le public précaire et isolé = camions mobiles (resto du cœur / solidrive) / approvisionnement dans tous les centres des restaurants + sous-traitance
- De la logistique dépend la qualité du produit et son coût
- Viande : savoir valoriser l'ensemble de l'animal (comme Marassé) = travail sur l'équilibre matière carcasse

Opportunités

- Intégrer un lot logistique dans les marchés publics (Ex. du 47 dans nos assiettes) = dissocier logistique de l'offre : coût du produit + coût de la prestation
- MIN écosystème déjà constitué = logistique (TLS, SATAR,…) + Froid + manutentions + palettisation + cuisine centrale
- Lycées = Dispositif Neo terra – services de restaurations durable de nouvelle Aquitaine. Gestion de la restauration /regroupement par territoires pour faciliter les dessertes – (voir ACENA)
- Travailler davantage avec les acteurs du transport et du dernier kilomètre / créer une offre territoriale très spécifique pour l'Agglomération d'Agen = quel est l'intérêt des transporteurs ? Que peuvent-Ils apporter ?
- Développer des points de massification pour rentabiliser la ramasse = outil MIN
- Mutualiser sur tous les posts
- Connaître la volumétrie publique pour organiser la production et les livraisons
- Utiliser la technologie/outils numériques = MIN numérique ? = qui donne ? Qui a besoin? Qui peut se positionner sur les transports ?
- Créer un métro local
- Proposer de mutualiser l'approvisionnement des cantines scolaires = menus identiques pour un approvisionnement unique
- Réouverture de la ligne de Fret Agen – Auch = Transport de fruits et légumes issus du Gers vers le MIN

Acteurs

- MIN
- Le Saint : Engagement à livrer les collèges du 47 /Que des produits du 47 et recherche des producteurs complémentaires + CBS à Villeneuve
- Com 3 Com : Quel est son modèle ? Comment / Quelles méthodes de gestion des déplacements ?
- Benchmark à faire sur les autres territoires = comment ça se passe ? Quels outils de mutualisation
- Groupement de la Poste : travail sur la mutualisation et dernier kilomètre + flotte électrique à 100% l'année prochaine / 4 plateformes dans le département / véhicules multifonctions = courrier + colis + médicament + pain + expérimentation sur les livraisons à interroger pour livrer les cantines
- Logisticiens + transporteurs
- Fromafruit : Grossistes Fruits et Légumes + viandes
- Restos du cœur : démarche de mutualisation du transport, des volumes avec d'autres départements (47-32-82) / Réflexion en cours – Optimiser les coûts
- Légumerie de Bergerac = 2 points d'approvisionnements à Périgueux et Bergerac.

Transformation des produits locaux:

Animateur : Marie-France SALLES

Difficultés

- Identifier les besoins des clients
- Coût des investissements
- Respect et connaissance des règles d'hygiène et de sécurité
- Identifier les agriculteurs qui transforment à la ferme et pour quels volumes
- Créer des relations commerciales de confiance et transparentes
- Contraintes règlements avec les normes d'hygiène imposé
- Manque de volonté de travailler collectivement
- équilibre économique
- Difficulté de répondre aux marchés publics
- Le vendeur doit avoir un règlement sanitaire
- Pas de visibilités sur les filières pour envisager des collaborations
- Manque de communication entre les différents acteurs de la filière sur toute la chaîne du produit alimentaire
- Gaspillage et excès de production

Opportunités

- Accompagnement sur les outils de transformation : AGROTEC
- Création d'un atelier d'abattage et de découpe pour la filière volaille (dont poules de réforme)
- Présentation des débouchés aux agriculteurs
- Création d'une plateforme de mise en relation des acteurs
- Allongement de la durée de vie des produits (exemple avec la surgélation et la conserverie)
- Glanage des fruits et légumes, mise à disposition des fruits et légumes hors calibres à destination d'un usage industriel
- Atelier de transformation pour les surplus de stocks de produits alimentaires des épiceries solidaires
- Créer un Label « producteur du Lot et Garonne »

Acteurs

- AGROTEC
- MIN
- Marassé : acteur privé de découpe de viande
- CBS : Villeneuve sur Lot
- Lycées Agricoles
- Interprofessions agricoles
- Entreprises Agro-Alimentaires
- Agropole

Restauration(domicile, hors domicile):

Animateur : Gwenaëlle LE BRAS

Difficultés

- Mobiliser un salarié à temps plein pour aller chercher les produits
- Travaille de sourcing pour cartographier les acteurs
- Positionnement des petites exploitations difficile en raison du volume et de la régularité demandée pour les livraisons
- Circuit court : comment sécuriser les produits (traçabilité, hygiène, qualité…)
- Visibilité des transformateurs locaux auprès des gestionnaires de cantines
- Le minimum de commande demandé (franco des commande) est compliqué à atteindre sur des petites cantines
- Trouver un opérateur central avec une ingénierie dédié pour desservir le territoire
- Saisonnalité des produits Fruits et Légumes non adapté aux périodes scolaires : volume trop important pouvant engendrer du gaspillage. Trouver des débouchés comme les centres de colonies de vacances, les gîtes; les hôtels, les campings…
- Manque d'idée de recette dans les cantines
- Eduquer les parents aux goûts et aux saisons
- Prix du repas à la charge de la commune et reste à charge élevé : frein pour les petites municipalités.
- Non respect de la loi EGALim et pas de contrôles sur celle-ci
- Crèche d'Agen proposant uniquement 5fruist et légumes aux enfants : ne participe à l'éducation aux goûts des tout petits
- Présence d'un public de maraude sur Agen à servir
- Impact carbone : attention aux achats de produits biologique venant de l'Europe
- Mutualiser les livraisons
- Petites installations générant des petits volumes de production
- Érosion des surfaces agricoles

Opportunités

- Inciter les petits producteurs pour les marchés publics et de réunir en collectif
- Faire du lien avec les cantinier(e)s (bonne pratique, approvisionnement local, mutualiser les livraisons, échange de recettes…)
- Repérer les cantines exemplaires du territoire (label écocert des carottes; ferme communale maraîchère…)
- Communication et réseau de sensibilisation aux circuits-courts : Cuisi Bus, atelier de cuisine, défi FAAP
- Adapter un modèle d'approvisionnement pour chaque type de distribution (petit volume, volume moyen, gros volume)
- Complémentarité entre la restauration publique et privée : redistribuer les fruits et les légumes l'été
- Mobiliser les entreprises privées sur les animations grand public
- Subvention existante, moyen financier comme levier (cantine à 1 euro, Dispositif « Fruits et légumes à l'école »…)
- Faire connaître le MIN aux restaurateurs privés : UMIH 47 et gestion du dernier kilomètre
- Subvention de la collectivité pour se servir des outils déjà existants sur le territoire: Bouquet d'installation
- Réaliser un état des lieux des Fruits et Légumes manquant sur le MIN pour approvisionner cet outil
- Sensibiliser les restaurants d'entreprises à la démarche du PAT

Acteurs

- Gestionnaires des cantines
- Agriculteurs
- Dispositif
  - Fruits et légumes à l'école
  - Du 47 dans nos assiettes
  - Défi FAAP Famille à Alimentation Positive
- Élus aux affaires scolaires
- Agglomération Agen
- Centre de gestion 47
- Association des maires du 47
- Chambre d'Agriculture
- Organisation de producteurs
- Industrie Agroalimentaires ou transformateurs du territoire
- MIN
- INTERFEFL
- Distributeur logistique, grossiste à service complet (réseau Le Saint…)
- Acteurs touristiques (colonies de vacances, centres de vacances, Gîtes, etc….)
- Les restaurateurs privés
- Associations
  - Les restos du Cœur (Saint Maurin Camion mobile)
  - AFDAS
  - La croix rouge
  - Au Fil des Séounes
  - Hang'Art (camion restaurant)

Education et sensibilisation

Animateur : Julie DEROY

Difficultés

- **Précarité alimentaire des enfants** = le seul repas sain de la journée se fait à la cantine (Enjeu de santé publique : malbouffe/obésité/maladies cardio-vasculaires)
- **Isolement des personnes en difficulté :** Comment les toucher ? Les mobiliser ? Les rendre actifs et acteurs ? Difficultés de mobilité.
- **Public en difficulté** : difficulté à comprendre/appréhender les alternatives = nutrition/économie

- **Perte de lien** entre le monde agricole et les consommateurs : de la fourche à la fourchette. Les enfants ne connaissent pas les produits qu'ils ont dans leur assiette et ne savent pas comment ils ont été cultivés
- **Complexité des labels** et appellations de qualité
- **Programmes scolaires** : information souvent descendante vers les enfants (ex. : diététique) = budgets limités, manque de temps, dépend des enseignants, contraintes fortes
- **Milieu scolaire et projets d'établissement :** mobiliser l'ensemble des acteurs des établissements + Eco délégués. Problèmes budgétaires
- **Perte de la transmission familiale** = lien intergénérationnel et partage des pratiques, des recettes (confits, conserves, yaourt…) ; perte de la culture du repas pris en commun
- **Accompagnement sur la durée** : au-delà de la phase de sensibilisation (public adhère), la phase d'accompagnement sur le long terme n'est pas réalisée
- **Absence de décryptage** des menus dans les écoles et accueils de loisirs
- **Manque de connaissance des outils existants** (ex mallette au Fil des Séounes) **Gros travail à faire de communication et de valorisation de l'existant**

- **Mentalités** : la société actuelle veut aller toujours plus vite (acte d'achat, de cuisiner, de manger…) : application UBER, rôle de la publicité …
- **Prix se situe au 1er rang de l'acte d'achat**

Opportunités

- **Goût des Français pour l'alimentation locale et les produits du terroir** (racines historiques, patrimoniales, culturelles et populaires)
- **Volonté des agriculteurs d'accueillir sur les fermes** (mais contraintes de temps) => développer des partenariats pour amener le public dans les fermes
- **Evènementiel important** : marchés gourmands, marchés de producteurs de pays, le printemps à la ferme, semaine du goût, semaine de réduction des déchets, festival de la gastronomie….
- **Nombreux acteurs locaux** mobilisés sur ce thème
- **Dimension culturelle de l'approche de l'alimentation** : sortir des habitudes traditionnelles, valoriser les pratiques, les traditions et accompagner tous les publics vers des nouvelles pratiques culinaires et alimentaires
- **Jardins partagés / jardins potagers** dans les écoles
- **Rendre visible l'Agropole pour le grand public** : sensibilisation au secteur de la transformation et aux industries de l'AA. => rendre attractif le territoire + emplois et enseignement supérieur = attachement au territoire
- **Aide alimentaire** comme porte d'entrée et de lutte contre l'isolement
- **Associations caritatives** : achat direct auprès des producteurs plutôt qu'auprès des acteurs de la grande distribution => changement de stratégie à opérer
- **Associations caritatives** = développement de plans d'achats de produits locaux qui laissent la possibilité d'acheter en direct auprès des agriculteurs
- **Imaginer un parcours d'accompagnement** d'une génération d'enfants de la maternelle au CM2 à l'échelle de l'Agenais, en lien avec Education Nationale
- **Organiser un évènement spécifique regroupant les acteurs** + ateliers avec les écoles (ex. : Hang'art + MSA = thème de la fraise)
- **Utiliser les marchés de plein-vent** pour sensibiliser les passants à manger local
- **Référencer les producteurs pour les particuliers et les restaurants scolaires** = imaginer un label ou carte de fidélité ?
- **Glanage à la ferme**
- **Organiser des cinés-débats** = ex du film « la part des autres »

Acteurs

- **Au fil des Séounes** = actions sur la consommation saine et durable, outil « à la bonne franquette » + formation tout public / défi familles à alimentation positive / soupe party et grand banquet
- **ARDIE :** kit pédagogique pour public précaire
- **Familles rurales** – **Les petits grains** (animations)
- **Parents d'élèves**
- **Cantines** : rôle à jouer dans l'éducation alimentaire des enfants
- **Pouvoirs publics** : lien avec le monde agricole à valoriser / affiches ADEME / expositions / sensibilisation à grande échelle des 5 fruits et légumes par jour
- **Promotion santé** : ressources pédagogiques + animations « j'aime manger bouger » / nutrition – menus – étiquetage – emballages
- **Associations caritatives**
- **Presse locale et outils de communication à utiliser**
- **Association Silver fourchette** : cours de cuisine en EHPAD
- **Restos du cœur** : partage de recettes, ateliers bien manger
- **Grands chefs** comme acteurs de valorisation des produits locaux
- **Comités des fêtes** et repas de villages à accompagner sur types de menus proposés / produits locaux
- **Dispositif Sécurité sociale de l'alimentation**
- **Epiceries solidaires** : ANDES, Solidrive : Réseau UGESS Union Nationale des Groupements des Epiceries Sociales et solidaires
- **Réseaux sociaux TIK TOK**
- **Collectif En Jeux Durables** : cf. catalogue des animations
- **ELIOR** : actions de sensibilisation des convives à la consommation des 5 fruits et Légumes
- **Application alimentaire** pour connaître les enjeux – connaître les labels, acteurs, savoir ranger son frigo Marmiton = astuces de recettes en fonction des produits du frigo
- **Maisons de santé** + infirmières scolaires
- **Elus et décideurs** à former / connaissance des acteurs/ méconnaissance du tissu associatif local et des problématiques rencontrées
- **CIVAM**
- **Solidarité Paysans**
- **ARS et cofinanceurs**

Précarité alimentaire:

Animateur : Marie-France SALLES

Difficultés

- **Difficultés d'approvisionnement** des associations caritatives
- **Identifier les personnes en difficulté** : captation des publics et repérage
- **Multiplicité des catégories de personne** : toutes catégories de publics peut être en précarité alimentaire
- **Dons :** denrées données aux associations sont très souvent des produits transformés
- **Difficulté à mobiliser** les publics précaires sur les ateliers de sensibilisation / Education / difficulté de cuisiner les produits bruts
- **Mobilité** : déplacement en voiture pratiquement obligatoire sur le territoire et peu d'acteurs en milieu rural
- **Structures d'aides alimentaires en difficulté**

- **Education à l'alimentation** : public ne cuisine pas / les personnes privilégient les produits ultra-transformés
- **Bacs anti-gaspi** des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) : prix peu attractifs
- **Communication :** Mauvaise diffusion des actions existantes sur le territoire
- **Education au budget**

- **Sentiment de stigmatisation des publics**

Opportunités

- **Réseaux sociaux :** développer le glanage = Communiquer sur presse locale, bulletins municipaux, radios… / Multiplier les moyens de communication et déculpabiliser les personnes sur le sujet
- **Visibilité** : nombreux producteurs en zones rurales, les faire connaître
- **Avantage économique** : bénéficier des surplus alimentaires / production avec la défiscalisation des surplus de production agricole (si don au secteur caritatif) + produits invendables (Ex. produit hors-calibre)
- **Tissu associatif** dense œuvrant sur thématique de la précarité
- **Epiceries ambulantes** en zones rurales (augmenter l'accès à l'alimentation contre les problèmes de mobilité
- **Cantines** : programme à 1€
- Guide de bonnes pratiques pour la restauration collective et l'accès à tous
- **Financement Agglomération** pour la mobilité des associations (comme par exemple les restos du cœur) dans les territoires défavorisés
- **AMAP** : Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne
- **Dons gratuits :** Bouche à oreille – mise à disposition gratuite de certains produits en surplus

Acteurs

- **Collectivités (élus) + actions sociales**
- **Hang'art**
- **Solidrive**
- **AFDAS**
- **Secours populaire**
- **Secours catholique**
- **AFP**
- **La croix rouge**
- **Restos du cœur**
- **CCAS / centres médicaux sociaux / UDAF / centres sociaux**
- **Solincité agen / Mandataires judicaires / mission locale / points jeunes**
- **Réseau de prescripteurs / régies de Quartier**
- **Restaurant social**
- **Producteurs / marchés**
- **Ecoles** (cantines – agents municipaux) : lanceurs d'alertes
- **Association VRAC** (nationale) / VIF (Vivons en Forme)

Gaspillage alimentaire et écogeste

Animateur : Gwenaëlle LE BRAS

Difficultés

- **Capital agricole :** La défiscalisation demande une trésorerie importante car le crédit d'impôt lié à cette défiscalisation est versé une seule fois par an

- **Gaspillage alimentaire:** En haute saison, sollicitation importante des agriculteurs qui demande à être très réactifs en une journée et de trouver des personnes en capacité de récupérer des produits rapidement

- **Bacs anti-gaspi :** L'émergence des bacs Anti-gaspi dans les magasins sont des produits en moins pour les associations des dons alimentaires
- **Diversification :** En période d'été, manque de diversification des produits donnés (ex: un surstock d'aubergines écoulé toutes les semaines en été) = lassitude des adhérents qui ont également un manque de matériel pour les cuisiner
- **Contraintes des normes sanitaires :** Les normes sanitaires ne permettant pas de prendre des denrées alimentaires non emballées

- **Circuit anti-gaspillage** : Pas de circuit visible de l'anti-gaspillage, les acteurs travaillent tous chacun de leur côté
- **Compostage :** Le passage une fois tous les 15 jours pour les biodéchets est un problème pour les professionnels: il faut adapter le besoin en fonction de la nature de l'acteur (particulier ou du professionnel)
- **Compostage** : Le compostage n'est pas une solution adaptée pour les habitants en centre-ville (odeur, nuisibles…), la fréquence du ramassage des poubelles n'est pas adaptée
- **Réduction et promotion en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS)** : Les promotions en lot en magasin engendrent du gaspillage alimentaire : sensibiliser sur les achats compulsifs dont on n'a pas forcément besoin
- Savoir cuisiner les restes alimentaires

Opportunités

- **Toucher les restaurateurs privés** sur le gaspillage alimentaire, valoriser les restes d'aliments ou chutes d'aliments 'exemple chute de saumon etc…)
- **La défiscalisation** possible par les industriels et agriculteurs pour donner les dons alimentaires aux associations
- **Outil de transformation mutualisé** pour ne pas perdre les fruits et les légumes d'été (La fabrique à soupe, ou autre…)
- **Glanage** dans les champs
- **Politique RSE** (Responsabilité Sociétale des Entreprises) des entreprises Agro-alimentaires
- **Revoir le circuit des bons alimentaire :** Le secours catholique donne des bons alimentaires provenant des magasins, améliorer ce circuit et aller vers les épiceries sociales et solidaires
- **Communiquer sur Soliguide**
- **Campagne de communication sur les écogestes** : méthaniseur, rangement du réfrigérateur, rotation des produits par date la plus courte en avant …
- **Communiquer sur le gourmet bag** (changer les mentalités pour emporter les restes des plats non consommés aux restaurants) ou amener notre propre contenant aux restaurants pour ramener nos restes (enlève le coût de l'emballage)
- **Valoriser les restes** des plats des cantines des enfants par compostage ou méthanisation
- **Reproposer aux enfants un deuxième service** pour éviter le gaspillage, formation du personnel des cantines sur les repasses, la gestion des plats et des services
- **Tri des déchets** : Donner les bons outils pour les bacs de tri pour tout type de population (notamment les personnes ne parlant pas français, mettre des schémas)
- **Développer sur le territoire les « Frigos solidaires »**
- Mettre à disposition devant les exploitations des cagettes de produits déclassés à prix réduits ou en dons
- **Promouvoir les poulaillers communaux**
- **Centre de ressource** à disposition sur le territoire pour traiter des sujets du tri des déchets et des écogestes (Promotion santé …)
- **Éducation aux budget et aux courses :** Apprentissage sur savoir-faire ses courses et faire des listes, communiquer sur le coût de l'emballage et sensibiliser sur les achats en vrac
- **Communiquer sur des chiffres réels de notre territoire pour sensibiliser la population** : X tonnes jetées à l'année représentant X euros et X nombre de repas pour un foyer de 2 personnes ou une famille de 4 personnes

Acteurs

- Restos du Cœur
- AFDAS
- Solidrive
- Hang'Art
- Secours populaire
- AFP
- La croix rouge
- Secours catholique (bon alimentaire)
- Au Fil des Séounes
- Les petits grains
- Promotion santé
- Gestionnaire des cantines + élus
- UMIH 47
- Restaurateurs
- Centres sociaux (Montanou, Tapis)
- Méthaniseur (Astaffort et Madaillan)
- SOLIAL (lien entre producteur et transformateur)
- Miam'Up (collecte de denrées auprès des restaurateurs avec des contenant adaptés et gestion du dernier kilomètre en véhicule électrique)
- Commerso (dons des invendus industriels)
- Dispositif
  - Défiscalisation
  - Phénix
  - Gourmet Bag
  - Civi Gaz (Créer le même concept : une équipe mobile pour sensibiliser sur les écogestes)

LES ENJEUX DES PREMIERS ATELIERS DU PAT

1. Développement d'une agriculture durable :

- ✓ maintenir et structurer les filières agricoles
- ✓ augmenter les emplois
- ✓ favoriser le **maraîchage** et l'**élevage** sur le territoire
- ✓ faciliter l'installation et la transmission du **foncier**
- ✓ promouvoir des **pratiques agricoles durables** et des méthodes respectueuses de l'environnement
- ✓ assurer la **sécurité alimentaire** des habitants
- ✓ encourager **l'innovation technologique**
- ✓ développer des **stratégies d'adaptation** au changement climatique

2. Accompagnement, soutien et formation des agriculteurs :

- ✓ communiquer sur les **aides financières**
- ✓ aider sur les besoins agricoles
- ✓ accompagner sur les **formations**
- ✓ travailler collectivement et mutualiser
- ✓ aider sur la **gestion des dossiers administratifs**
- ✓ comprendre la **commande publique**
- ✓ créer des relations commerciales saines et valorisantes

3. Logistique et distribution :

- ✓ améliorer les flux entre les acteurs de la restauration collective et les agriculteurs
- ✓ **redynamiser les marchés** locaux
- ✓ créer des plateformes pour **mutualiser** les produits locaux
- ✓ communiquer sur les **outils de transformation** du territoire
- ✓ identifier les besoins alimentaires et les acteurs produisant des gros volumes

4. Accessibilité à une alimentation saine :

- ✓ assurer l'**accès de tous à une alimentation de qualité**
- ✓ promouvoir les produits locaux et l'agriculture biologique
- ✓ lutter contre la **précarité alimentaire**
- ✓ aider les structures en difficulté en trouvant des **nouveaux gisements**
- ✓ réaliser du lien entre les acteurs produisant des denrées alimentaires et les structures réalisant des dons alimentaires

5. Éducation alimentaire :

- ✓ sensibiliser le public à une **alimentation équilibrée**
- ✓ rappeler le **rôle de l'école** et le **rôle des parents**
- ✓ Respecter la **loi EGALim** en restauration collective
- ✓ initier aux **potagers** et à la nature
- ✓ organiser des **visites à la ferme** pour comprendre le processus de production alimentaire
- ✓ réduire le **gaspillage alimentaire**
- ✓ Initier au **compostage**

6. Construire collectivement et faire vivre le PAT:

- ✓ **Animer** et mettre en réseau les acteurs du territoire
- ✓ **Élaborer** et suivre la stratégie du PAT
- ✓ **communiquer** et **valoriser** l'existant sur le territoire
- ✓ Gouvernance et coordination du PAT