

PAT!

PROJET
ALIMENTAIRE
TERRITORIAL

NEWSLETTER #1

POUR UNE

ALIMENTATION LOCALE & DE QUALITÉ

EN HAUTE MAYENNE

JUILLET 2021



AXE DEVELOPPER L'OFFRE EN PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ

- Nous avons commencé à travailler sur le volet foncier agricole / transmission / installation. Une formation Terre de Liens dédiée aux élus et techniciens des collectivités territoriales des GAL Haute-Mayenne et Sud Mayenne aura lieu le 7 octobre prochain.
- Par ailleurs, un petit groupe de travail s'est constitué pour réfléchir à la création d'une offre collective pour favoriser les transmissions et installations agricoles à l'échelle de la Haute-Mayenne. Se sont retrouvés : l'ADEARM, la Chambre d'agriculture, la CIAP 53, le CIVAM Bio 53, la SAFER, Terre de Liens et enfin, des élus de collectivités territoriales de Haute-Mayenne. Nous travaillons actuellement à la définition du cadre de ce collectif.
- Un autre petit groupe s'est créé, avec des élus des quatre EPCI, le conseil départemental, la chambre d'agriculture, le CIVAM bio et quelques agriculteurs associés dans le PAT, afin de réaliser un premier défrichage et une base de document de travail pour la création d'une charte liée au PAT, sur les notions de qualité et de proximité en agriculture. Ce travail sera à approfondir et à compléter. Nous avons voulu travailler à partir de la boussole NESO. L'objectif étant de proposer une démarche de progrès à partir des éléments obtenus.
- Un diagnostic au niveau de l'offre sur le territoire sera lancé à l'automne.



AXE SENSIBILISER LES CITOYENS CONSOMMATEURS

- Dans le but de vulgariser la démarche du PAT et du consommer local, nous avons travaillé avec l'illustrateur François Soutif afin de réaliser un document illustré, expliquant les objectifs du PAT.
- Ce document est visible sur notre tout nouveau site au sujet du PAT : pathautemayenne.fr
- Vous pouvez également le découvrir sur les différentes pages de cette newsletter.
- Des événements grand public seront très probablement organisés à l'automne. Vous en saurez plus dès la rentrée.



1 DEVELOPPER L'OFFRE EN PRODUITS LOCAUX & DE QUALITÉ

UN CONSTAT :

- BEAUCOUP DE FERMES EN ÉLEVAGE À CEDER, DE MOINS EN MOINS SOUVENT REPRISES PAR LES ENFANTS
- DIFFICULTÉ À ENVISAGER UN AUTRE SYSTÈME DE PRODUCTION APRÈS UNE VIE CONSACRÉE À L'ÉLEVAGE
- VENDRE AU VOISIN DÉSIREUX DE S'AGRANDIR EST SOUVENT PLUS SIMPLE QUE DE TRANSMETTRE À UN JEUNE



- TROP PEU DE CANDIDATS À L'INSTALLATION PAR MANQUE D'ATTRACTIVITÉ DU MÉTIER ET DU TERRITOIRE
- VISION PARFOIS IDÉALISÉE DU MÉTIER DE LA PART DES NOUVEAUX VENUS EN AGRICULTURE
- PROJET DE PETITES FERMES (BIO, CIRCUITS COURTS, VENTE DIRECTE), SURTOUT EN PRODUCTION VÉGÉTALE

INSTALLATION



PISTES...



- ENCOURAGER L'INSTALLATION COLLECTIVE ET LA DIVERSIFICATION DE LA PRODUCTION
- ACCOMPAGNER LES FUTURS AGRICULTEURS RETRAITÉS
- ALLER CHERCHER AILLEURS DES PORTEURS DE PROJETS
- S'APPLUYER SUR LES NOMBREUSES INITIATIVES POUR S'INSTALLER ET BIEN VIVRE EN HAUTE MAYENNE

2 SENSIBILISER LES CONSOMMATEURS-CITOYENS



J'ENE SAIS PAS CUISINER (ET J'ADORE LE NUTELLA)

J'AIMERAI BIEN CONSOMMER DIFFÉREMMENT... MAIS C'EST VRAIMENT PLUS SIMPLE DE FAIRE MES COURSES EN GRANDE SURFACE !

... ET MOINS CHER ! MOI, JE PEUX PAS MÊME LE PERMETTRE

PISTES...

- DEVELOPPER DES ATELIERS CUISINE POUR MIEUX CONNAÎTRE ET DÉGUSTER CES PRODUITS
- RENCONTRER LES PRODUCTEURS (MARCHÉS, FERMES OUVERTES)
- EXPLIQUER LE PRIX DES ALIMENTS ET PRENDRE CONSCIENCE DES RÉPERCUSSIONS DE NOS CHOIX DE CONSOMMATION



AXE RESTAURATION COLLECTIVE

- Juste avant le confinement, les élus du territoire de Mayenne Communauté ont souhaité se réunir le 2 avril. L'objectif de cette réunion était de travailler sur l'identification du fonctionnement de la restauration collective sur leurs communes, et de faire remonter des problématiques qu'ils pouvaient rencontrer. Une cartographie sera réalisée à la rentrée pour restituer ces éléments. Vous recevrez en parallèle, quelques éléments de compte rendu, où l'on peut voir que la question de l'approvisionnement est la préoccupation première de l'ensemble des communes interrogées.
- Quelle suite pour cette réunion ? une restitution sera entreprise pour présenter la carte à l'automne, et nous souhaiterions convier plus largement. Seront invités les cuisiniers, gestionnaires, directeurs et autres acteurs de la restau'co, ainsi que des producteurs. Nous viendrons compléter les éléments présentés et prendrons en compte les besoins en formation ou autre, pour lancer une série d'événements après la Toussaint.
- Les trois autres communautés de communes seront également conviées à une réunion de ce type à la rentrée (sur les mois de septembre/octobre), qui aura lieu sur leur territoire.
- Nous avons accueilli Mathéo Gilet, pour 5 semaines de stage. Il réalise un travail d'enquête auprès des cantines des établissements scolaires. Ses résultats seront présentés lors des réunions de la rentrée.
- Le CIVAM Bio 53 et le Réseau Local nous accompagneront pour le déroulement de ces rencontres. Les personnes toujours concernées par ce sujet recevront très prochainement une invitation.

3. FAVORISER L'APPROVISIONNEMENT DES CANTINES EN PRODUITS LOCAUX & DE QUALITÉ

ET LE PRIX ? ET LE TEMPS POUR S'APPROVISIONNER CHEZ LES PRODUCTEURS ? PRODUITS LOCAUX, D'ACCORD MAIS SI C'EST POUR AVOIR TOUJOURS DES NAVETS ! ET LES ENFANTS QUI VONT TOUT ME LAISSER, ET...

MAIS SI, ÇA MARCHE !! EN PLANIFIANT LES COMMANDES, EN SENSIBILISANT LES ENFANTS AU GÔÛT ET AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

MA MÈRE, YA DU RAB' DE POIRÉAUX ?

MOINS JETER = ÉCONOMISER = S'OFFRIR DE LA QUALITÉ !

des PISTES...

- SOLLICITER L'APPLI DU MAIRE (FINANCEMENT, FORMATION, SENSIBILISATION VIA LE BULLETIN MUNICIPAL...) ET DES PARENTS D'ÉLÈVES
- PASSER COMMANDES AUPRÈS DES PLATEFORMES REGROUPANT LES PRODUITS LOCAUX
- SE FORMER, ÉCHANGER AUTOUR DES EXPÉRIENCES

4. METTRE EN VALEUR NOTRE PATRIMOINE ALIMENTAIRE

des PISTES...

- S'APPUYER SUR DES ÉLÉMENTS SCIENTIFIQUES ET HISTORIQUES
- SOUTENIR LES ASSOCIATIONS QUI TRAVAILLENT AU DÉVELOPPEMENT ET À LA SAUVEGARDE DES RACES ANCIENNES
- FAIRE CONNAÎTRE LES SAVOIR-FAIRE PARTICULIERS DES PAYSANS ET TRANSFORMATEURS (PAIN, FROMAGE, ...)

SAVIEZ-VOUS QU'HISTORIQUEMENT, LE SARRASIN EST PLUS MAYENNAIS QUE BRETON ?

AXE PATRIMOINE ALIMENTAIRE

- Nous comptons investir un travail au niveau des éleveurs de races patrimoniales / à faible effectif en octobre. Ce référencement d'éleveurs permettra d'enclencher une démarche de valorisation de ces produits sur notre territoire.
- Les cultures végétales seront aussi étudiées ultérieurement.

GOVERNANCE AU SEIN DU PAT

- Nous voudrions lancer un travail par groupe projet, pour chacune des thématiques et formaliser un COPIL. Cette idée de travail avait été proposée en janvier 2020, mais le COVID19 nous a contraint à moins de rencontres, et donc à l'annulation de ce travail en sous groupes.
- La fonction du groupe projet : petits groupes de personnes qui sont contactées de manière régulière, pour faire le suivi et faire avancer certaines actions du PAT (ex: groupe projet pour l'installation/transmission, groupe projet pour le patrimoine...). Il pourrait être intéressant de parvenir à avoir un référent par groupe. Nous souhaiterions la présence d'au moins un élu de collectivité territorial au sein de ces groupes.
- Le COPIL : personnes référentes de chaque groupe (+ celles associées dans le PAT), fréquence un peu moins régulière (2 à 3 rencontres par an), au moins un représentant par groupe projet et un élu de chaque EPCI, permet de faire le point sur l'avancée de chacun des axes de travail. Restitution collective, compléments et validation, voire évaluation de certaines actions.
- Des rencontres plus ponctuelles, avec des thématiques précises, ouvertes à un public plus large ou à un type de public particulier.

CONTACT :

Alicia Vigeon

pat@hautemayenne.fr

02.43.11.04.40

