

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE HAUTE MAYENNE

BILAN AVRIL 2025

AXE 1 : DEVELOPPER L'OFFRE EN PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITE

A) Favoriser le renouvellement des actifs agricoles

Action n°1 : Sensibiliser les acteurs du territoire aux enjeux fonciers

1/ Organisation d'une formation « **Stratégie foncière au service d'une alimentation durable et de qualité** », à destination des élu.e.s et technicien.ne.s le 7 octobre 2021 à Laval. Animée par *Terre de Liens*, et co-organisée avec le GAL Sud Mayenne, elle a réuni 14 participant.e.s.

L'objectif de cette formation est de faire prendre conscience à ces acteurs.ices du rôle que peut jouer une collectivité dans le cadre d'une stratégie foncière territoriale en faveur de la relocalisation alimentaire.



2/ Soutien et accompagnement technique et financier de projets agricoles en **compensation de l'aménagement de la ZA des Chevreuils**, dans le cadre de l'AMI lancé par *Mayenne Communauté* en lien avec son *PCAET*, accompagné du PAT Haute Mayenne :

- Mutualisation de matériel pour les maraîchers (CIVAM BIO)
- Valorisation des veaux laitiers mâles (CIVAM BIO)
- Mise en place d'un diagnostic « Bas carbone » dans les exploitations agricoles et soutien aux économies d'énergies et biosécurité (OP Vaubernier)
- Outil pédagogique mobile à destination du public scolaire (AMAP de Mayenne)
- Mise en place de formations et d'espaces d'échanges à destination des future cédant.e.s (ADEARM)

- Création d'une pépinière "végétal local" (EPSMS La Filousière)
- Pérennisation des points de vente en circuits courts (signalétique, communication) (CIVAM BIO)

Action n°2 : Susciter des carrières agricoles et l'installation sur le territoire

1/ Réalisation d'un podcast « A la rencontre de Loïc Mauny et de ses deux fils, éleveurs de vaches laitières à Ambrières-les-Vallées ». Diffusé sur le blog du PAT depuis le 19 juillet 2021.

2/ Organisation d'un parcours immersif « Alterfixe » par la *CIAP 53* et les *4 PAT de la Mayenne*.

Ce projet a pour objectif d'accueillir des porteurs.euses de projet agricole, de leur faire découvrir le territoire et les acteurs.ices pouvant les accompagner dans leur projet d'installation, en vue de reprendre des fermes sur le territoire ou de s'y installer.

12 stagiaires le 1^{er} we à Laval Agglo et 17 stagiaires le 2^{ème} we en Haute Mayenne.

Prochaines rencontres : 16 au 18 mai dans le Sud Mayenne et du 27 juin au 12 juillet dans les Coëvrons



3/ Interventions auprès des étudiant.e.s au Lycée Rochefeuille

- Bas Techno STAV en février 2022
- BTS ACSE en février 2025.



Action n°3 : Créer un collectif territorial pour faciliter la transmission et l'installation

1/ Mise en place d'un **groupe foncier** autour de l'installation-transmission avec : *Elu.e.s des CC, Chambre d'Agriculture, SAFER, ADEARM, CIAP 53, CIVAM BIO 53, Terre de liens*

Ce groupe permet de créer un espace d'échanges sur la thématique de l'installation-transmission avec de multiples acteurs. Différents sujets ont été traités : Mise en commun des différents outils disponibles sur le territoire, Création d'une base de données partagée, Conventionnement des CC avec la SAFER, Lien entre l'offre et la demande...



B) Consolider les opportunités commerciales locales

Action n°4 : Quantifier l'offre et les besoins sur le territoire

1/ Etude « Quantifier l'offre et les besoins alimentaires sur le territoire » menée en 2022, par *la Chambre d'Agriculture Pays de la Loire*. L'objectif de cette étude était d'avoir une meilleure visibilité sur l'offre actuelle agricole et alimentaire, mais aussi de pouvoir identifier les besoins du territoire.

➔ *Document disponible sur le site internet du GAL Haute Mayenne*

Action n°5 : Etudier l'opportunité d'un label/d'une charte pour valoriser les acteurs engagés dans les circuits courts et la qualité

Cette action est mise en retrait pour ne pas « perdre » les mangeurs.euses car il existe déjà de nombreux labels. Plutôt travailler sur la valorisation et la communication sur la production locale.

Action n°6 : Faciliter l'achat de produits locaux et de qualité

1/ Réalisation d'une **carte interactive** permettant de localiser les lieux de distribution de produits locaux en Haute Mayenne, à destination du Grand Public.

➔ Action en cours

C) Accompagner la diversification en produits locaux et de qualité

Action n°7 : Inciter à la diversification de la production

Action n°8 : Accompagner la création d'espaces tests agricoles sur le territoire

1/ Etude « **Quels espaces-testes agricoles en Mayenne ?** » menée par la **CIAP 53 et les 4 PAT de la Mayenne** en 2022. Cette étude a mis en lumière la difficulté de mettre en place un ETA avec une production correspondant aux besoins du territoire à savoir l'élevage (astreinte, mise en place des cultures, matériel, investissement....). Elle a mené toutefois à la réflexion sur la mise en place du parcours « **Alterfixe** » (cf. action n°2)

Voyage d'études en septembre 2022 dans l'Orne



Action n°9 : Développer les pratiques agroécologiques sur le territoire

Travail à réaliser conjointement avec les services communautaires. La CCBM, CCE, Mayenne Communauté disposent d'un PCAET. Dans chacune des stratégies, est prévu de travailler sur l'accompagnement des agriculteurs vers une évolution des pratiques agricoles durables.

AXE 2 : SENSIBILISER LES CONSOMMATEURS AUX PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITE

D) Expliquer les intérêts d'une alimentation locale et de qualité

Action n°10 : Vulgariser la question du consommer local et former des ambassadeurs à l'alimentation de proximité

1/ Travail sur outils de communication :

- Document illustré par *François Soutif*. Réimpression de 1000 exemplaires en 2025
- Blog PAT puis site internet du GAL Haute Mayenne avec une page dédiée au PAT (www.gal.hautemayenne.fr)
- Ouverture de réseaux sociaux (Linkedin et Instagram) et création de contenus pour suivre l'actualité du GAL Haute Mayenne et notamment de son PAT.



2/ Constitution d'un *groupe de travail composé d'élu.e.s, de citoyen.ne.s et de techniciennes* pour travailler sur la conception d'un outil pédagogique ludique. L'objectif est de mieux connaître le système alimentaire et de faire prendre conscience de l'impact de notre consommation. La version finale du jeu « **Qu'est-ce qu'on mange à la cantine ?** » est disponible sous forme de 6 boîtes depuis février 2025.



3/ Deux sessions de formation « **Vers une alimentation saine et durable** » ont eu lieu en 2024/2025 pour former et outiller les acteurs.ices-relais. Cette action a été déployée par le **GRAINE PDL** et animée par le **CIVAM BIO 53** et **Synergies 53**. L'objectif de cette action est d'ancrer durablement le changement des pratiques alimentaires via ces professionnel.le.s dans leur mise en pratique avec différents publics.

#Session 1 : professionnelles du secteur social et culturel ainsi que la petite enfance

#Session 2 : professionnel.le.s des services enfance-jeunesse

Grâce à cette formation, un réseau d'ambassadeurs.ices se forme. Le PAT prend la suite de ce travail et se charge d'animer ce réseau.



E) Rendre accessibles les produits locaux et de qualité

Action n°11 : Favoriser la vente de produits locaux dans des commerces multi-produits existants

Mise en relation avec les **superettes API**, dont l'implantation est prévue courant mai sur notre territoire, et les producteurs.ices locaux.

Action n°12 : Créer des groupes d'échanges "manger sain, local et pas cher"

Cette action rejoint l'action n°10

F) Connaître les besoins et les attentes des consommateurs

Action n°13 : Mener une enquête sur les pratiques et habitudes alimentaires des habitants du territoire

Il a été décidé de ne pas mettre en place cette action car de nombreuses études sur la consommation des mangeurs.euses peuvent d'ores et déjà alimenter nos réflexions.

AXE 3 : FACILITER L'APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITE

G) Sensibiliser les acteurs de la restauration collective

Action n°14 : Initier un réseau d'acteurs pour le partage d'expériences et former ces acteurs

Suite au COPIL du 8 novembre 2022, il a été convenu de regrouper ces deux actions en une seule. Les acteurs.ices formé.e.s pourront constituer un réseau de cuisinier.e.s. Ce réseau sera animé par le PAT.

1/ **Un cycle de formation** a été proposé aux acteurs.ices de la restauration collective en mai-juin 2022, dans le cadre d'un partenariat entre le PAT, le **CIVAM BIO et la Chambre d'Agriculture via le Réseau Local**. Les sessions de formation ont porté sur la cuisine évolutive et alternative, l'accompagnement des repas, la saisie des factures.



2/ **Un nouveau parcours de formation** est en cours de construction afin de lever les freins à l'amélioration de l'approvisionnement en produits locaux et de qualité. Celui-ci fait suite aux rencontres organisées fin 2024/début 2025 avec les équipes de restauration pour recenser leurs besoins.

Action n°15 : Bâtir une méthodologie de démarche de progrès avec les cuisines

Cette action rejoint l'action n°14

H) Structurer l'approvisionnement

Action n°16 : Générer plus de liens entre l'amont et l'aval : enclencher une démarche territoriale pour l'approvisionnement

Rencontres 2024/2025 avec les acteurs.ices de la restauration collective pour définir les besoins et les freins à un approvisionnement de produits en local. Un parcours « Améliorer l'approvisionnement de produits locaux et de qualité en restauration collective en Haute Mayenne » sera proposé à la suite de ces échanges.

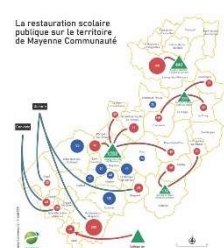
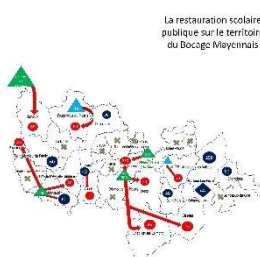
Action n°17 : Simplifier la logistique

La plateforme de logistique Mayon court permet un approvisionnement de produits à l'échelle locale.

Action n°18 : Accompagner l'émergence de cuisines mutualisées à l'échelle des communes

1/ Une **enquête** a été réalisée entre juin et septembre 2021 en interne pour mieux connaître le fonctionnement de la restauration collective sur le territoire. Une carte par EPCI a été élaborée grâce à l'ensemble des données recueillies. Ces cartes sont visibles sur le nouveau site internet du GAL Haute Mayenne.

Le PAT, *La Chambre d'Agriculture* ainsi que le *CIVAM BIO* ont mené conjointement une restitution de cette enquête dans chaque EPCI. Cela a permis d'échanger sur les attentes et les besoins en matière de restauration collective sur le territoire et proposer ensuite des solutions adaptées (cf action n°14).



AXE 4 : METTRE EN VALEUR UN PATRIMOINE ALIMENTAIRE

J) Identifier, définir notre patrimoine alimentaire

Action n°19: Réaliser une base documentaire pour définir le patrimoine alimentaire et faire l'état des lieux des productions rattachées à ce patrimoine

1/ Un travail a été mené avec **le CRAPAL** pour référencer les races locales à faible effectif. Un groupe de travail constitué de **l'Office de tourisme, un historien, ETIC 53, la Chambre d'agriculture, le CPIE et un élu** pour porter à connaissance du public l'existence de ces animaux et notamment les quatre races suivantes : la vache Soasnoise, la vache bleue de Bazougers, le mouton bleu du Maine et la chèvre des Fossés.

K) Sensibiliser au patrimoine alimentaire

Action n°20 : Organiser des animations pour présenter à différents publics les données et produits identifiés

1/ Le PAT a participé aux côtés du **CRAPAL** au **CIMA 2022 et 2023 à Mayenne**.



L) Favoriser le développement de produits alimentaires patrimoniaux

Action n°21 : Faire émerger un groupe d'éleveurs de races patrimoniales engagés dans la valorisation des produits

Groupe initié dans le cadre du travail mené par le CRAPAL (cf. action n°19)