



## Le PAT qu'est-ce que c'est ?

### Un projet ...

... fédérateur dont l'objectif est de relocaliser l'agriculture et l'alimentation des citoyens dans la restauration collective et chez les particuliers en donnant un cadre stratégique et opérationnel

... global, « de la fourche à la fourchette » permettant de fonder un cercle économique vertueux à l'échelle du territoire en tissant des liens intimes entre production, distribution et consommation

Cinq ambitions politiques sont prônées, depuis le début du projet, par les élus pour le guider :

DÉVELOPPER  
UNE ÉCONOMIE  
DE PROXIMITÉ



DES PRODUCTIONS QUI  
CONCOURENT À LA SANTÉ DES  
CITOYENS, DANS LE CADRE  
D'UNE NOUVELLE APPROCHE  
NUTRITIONNELLE



CONSTRUIRE  
UN PROJET  
POUR TOUS




UNE ÉCONOMIE QUI  
CONTRIBUE À LA  
PROTECTION DE  
L'ENVIRONNEMENT,  
RESPECTUEUSE DES  
RESSOURCES  
NATURELLES



UN MODÈLE QUI  
CONTRIBUE AUX LIENS  
SOCIAUX, EN LIMITANT  
DE FAÇON NOTABLE LE  
GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE




Enjeux de l'installation des producteurs à la commercialisation et la logistique de distribution des produits



- Territoire attractif pour les candidats
- Documents d'urbanismes : SCoT/PLUi/PLU
- Volonté nouvelle des collectivités d'installer des producteurs : rôle de facilitateur
- Accès au foncier (disponibilité, financement)
- Récupération des terres par des « gros » agriculteurs ou pour usage « non agricole »
- Terres en friche
- Accès à l'eau d'irrigation

**INSTALLATION**

Favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs sur le territoire en préservant et en récupérant le foncier agricole tout en leur assurant une rentabilité et une viabilité économique



- Développer d'autres productions (légumineuses, ...)
- Qualité de la production reconnue
- Projet de construction d'une légumerie sur le territoire du Pays et une sur le Bergeracois
- Volumes insuffisants en fruits et légumes, le maraîchage sur le territoire du Pays couvre les besoins en légumes de 8% de sa population
- Temps passé (main d'œuvre) pour la transformation

**PRODUCTION et TRANSFORMATION**

Renforcer l'autonomie alimentaire du territoire, adapter l'offre aux évolutions de consommation


Accompagner les démarches collectives

Encourager les modes de production respectueux de l'environnement

Accompagner la montée en compétence des producteurs

Valoriser tous les produits, diversifier sa gamme et assurer une plus-value aux produits agricoles

Faire valoir la qualité des produits du territoire de façon collective



- Besoin de ré-attachement des citoyens au territoire et de minimisation des impacts environnementaux de leur consommation
- Réelle volonté de la majorité des responsables de la restauration collective scolaire d'inclure plus de produits locaux dans les menus
- Manque de communication/information pour le consommateur sur ces différents circuits
- Accès aux produits locaux pour les actifs
- Logistique contraignante
- Différentes contraintes pour les cantines selon la quantité de repas par jour

**LOGISTIQUE DE DISTRIBUTION ET D'APPROVISIONNEMENT POUR LES PARTICULIERS et RESTAURATION COLLECTIVE**

Faciliter l'accès aux produits locaux à un plus grand nombre de consommateurs

Inclure tous les citoyens dans ce projet

Assurer aux producteurs un débouché local rémunérateur

Faciliter l'approvisionnement local structuré et fiable, produits en quantité calibré

Accompagner les changements de pratiques

Optimiser la logistique, diminuer les frais et le temps passé par les producteurs dans les transports

Enjeux transversaux

**SENSIBILISATION et COHESION SOCIALE**



Reconnecter l'ensemble des citoyens à l'agriculture et aux produits agricoles

Sensibiliser les producteurs, les consommateurs, les élus, les cuisiniers, les citoyens au rôle de chacun dans ce projet → les rendre acteurs pour d'une rééducation à l'alimentation locale de qualité

**CONCERTATION et ANIMATION**



Fédérer les acteurs autour du projet et assurer la coordination des actions

Proposer des outils numériques pertinents pour aider au partage des initiatives et des attentes, autour d'un Projet Alimentaire Territorial durable



# L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTAIRE DU PAYS DE L'ISLE EN PÉRIGORD EN QUELQUES CHIFFRES

- ➔ + de 800 producteurs dont + de 100 en agriculture biologique
- ➔ + d'1/4 de la surface du Pays est agricole
- ➔ + d'un actif sur 4 dans le département travaille dans l'agriculture ou l'agroalimentaire
- ➔ Grande diversité des exploitations et des produits
- ➔ L'élevage est très bien représenté, **savoir-faire important**
- ➔ De très nombreux produits bénéficient de signes officiels de qualité (SIQO)
- ➔ Hormis la production de fraise, le maraîchage sur le territoire du Pays couvre les besoins en légumes de 8% de sa population
- ➔ Environ 1 départ pour 1 installation, mais les installations se font sur des surfaces plus petites
- ➔ 60 % des installations se font hors du cadre familial
- ➔ 58% des consommateurs ont peu ou jamais recours aux circuits courts.
- ➔ Seulement 35 % de la population à conscience de l'influence de leur consommation sur le territoire
- ➔ Des **débouchés importants** : écoles maternelles et élémentaires représentent 13000 repas par jour, collèges 6000 repas par jour, lycées 4500 repas par jour
- ➔ 16 écoles primaires et élémentaires (sur 95) engagées dans une démarche Ecocert en Cuisine

## Un projet en 3 étapes

Réalisation d'un diagnostic : état des lieux permettant d'identifier les principaux enjeux du PAT  
Achevé - Ci contre

1

### Ce diagnostic a été établi grâce à différents travaux :

- Une **étude confiée par le Pays à la Chambre d'Agriculture de la Dordogne** portant sur l'agriculture du territoire et les besoins en produits locaux actuels et à venir
- Auprès des **consommateurs** : Une **enquête auprès de 360 citoyens du territoire** : identification des freins et attentes liés à la consommation de produits locaux (Licence professionnelle VATMR)
- Auprès de la **restauration collective** : Un questionnaire, des rencontres et réunions collectives par EPCI
- Auprès des **producteurs** : Un questionnaire et des rencontres individuelles
- Auprès des **acteurs économiques, techniques, politiques et associatifs** : Des rencontres individuelles

Co-construction d'un plan d'action avec les partenaires  
2020-2021

2

**Co-construction du plan d'action avec les partenaires**, sous forme de groupes de travail autour des différentes thématiques identifiées : L'installation, la production, la transformation, la logistique : distribution et approvisionnement, et la sensibilisation - cohésion sociale

Mise en place des actions sur le terrain avec les partenaires  
2021

3

### Premières actions anticipées :

- Formations des cuisiniers dans les EPCI : échanger sur les pratiques mais aussi pour acquérir des techniques et connaissances
- Construction d'une cartographie des espaces agricoles à préserver (lien avec le SCoT)
- Les autres actions émaneront des groupes de travail