





Le Projet Alimentaire Territorial

**Trouvons les terres
pour vos projets !**

Sommaire

1. Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial ?
2. Qui est concerné ?
3. Quelles sont les conséquences positives de cette démarche ?
4. Qui intervient sur un PAT ?
5. Quel est le rôle de la Safer ?

1. Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial ?

Objectif =

Repenser l'approvisionnement (sous l'aspect qualitatif et quantitatif) de l'alimentation au sein des territoires

« Construire le projet en réunissant tous les acteurs concernés »

Moyens identifiés =

Soutenir l'agriculture locale et l'installation d'agriculteurs

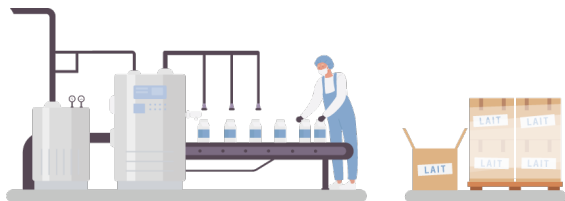
Promouvoir les produits locaux dans les cantines et RHD du territoire

Mise en œuvre =

réflexion collective pour des solutions adaptées aux enjeux du territoire

4. Qui intervient sur un PAT ?

Le PAT c'est qui ?



Entreprises agro-alimentaires et ateliers de transformation

- IAA, ateliers de transformation locaux
- Filière (Coopératives et leurs outils)
- Distribution (marché de producteurs, commerces locaux d'alimentation)



Services et Organismes de Conseil

- Chambre d'Agriculture
- Organismes de conseil et de développement
- Safer, Centre Gestion, CPIE, CIVAM
- Administrations centrales et services territoriaux y compris la Région



Agriculteurs et Organisations de Producteurs

- Producteurs/Agriculteurs
- Groupements et syndicats
- CUMA et machinisme agricole
- Constructions agricole...



Citoyens

- Association de consommateurs
- Association d'entre-aide
- Citoyens lors des débats en de réunions publiques



Collectivité

3. Quelles sont les conséquences positives de cette démarche ?

- Etablir un diagnostic de votre territoire
- Mettre en œuvre de solutions concrètes pour répondre à vos problématiques
- Développer des projets d'installations agricoles et les circuits de proximité
- Circuit court = proximité (*on sait d'où ça vient*) et relation directe producteur/consommateur
- Promotion de la valeur ajoutée d'une filière (élevage, végétal spécialisé...) et /ou d'un territoire

« Réduire la distance de « *La Fourche à la fourchette* » pour offrir une alimentation de proximité et de qualité »

4. Le PAT, quelles valeurs ajoutées ?

Agriculture durable

- Promotion de la production locale
- Communication sur les pratiques agricoles durables
- Limitation du gaspillage
- Meilleure rémunération des producteurs
- Lien producteur/consommateur

Goûts et savoir-faire

- Education et sensibilisation au goût
- Promotion des savoir-faire et des métiers liés à l'alimentation
- Meilleure connaissance de l'agriculture et de la nature (rapport aux saisons, au climat...)
- Apprendre à cuisiner de nouveaux produits

Santé

- Sensibiliser à l'importance d'une alimentation équilibrée
- Mieux manger = mieux être
- Privilégier la qualité à la quantité

4. Le PAT, quelles valeurs ajoutées ?

Développement du Territoire

- Préservation du foncier agricole
- Equilibre entre secteur de production agricole et secteur de développement
- Développement d'une économie locale non délocalisable
- Satisfaction de la population
- Approche plus durable des pratiques quotidienne (gaspillage, transport,...)

Agriculture durable

- Promotion de la production locale
- Communication sur les pratiques agricoles durables
- Limitation du gaspillage
- Meilleure rémunération des producteurs
- Lien producteur/consommateur

Economie locale

- Promotion et structuration des filières
- Développement de l'offre de produits locaux = d'ateliers de transformation locaux = économie locale
- Développement agri-tourisme

Goûts et savoir-faire

- Education et sensibilisation au goût
- Promotion des savoir-faire et des métiers liés à l'alimentation
- Meilleure connaissance de l'agriculture et de la nature (rapport aux saisons, au climat...)
- Apprendre à cuisiner de nouveaux produits

Dimension sociale

- Education et sensibilisation à la démarche
- Formation des personnels et des personnes relais dans les différents établissements
- Echanges et pratiques, lien social
- Création d'emploi

Santé

- Sensibiliser à l'importance d'une alimentation équilibrée
- Mieux manger = mieux être
- Privilégier la qualité à la quantité

4. Le PAT, quelles valeurs ajoutées ?

Développement du Territoire

- Préservation du foncier agricole
- Equilibre entre secteur de production agricole et secteur de développement
- Développement d'une économie locale non délocalisable
- Satisfaction de la population
- Approche plus durable des pratiques quotidienne (gaspillage, transport,...)

Agriculture durable

- Promotion et structuration des filières
- Développement de l'offre de produits locaux = d'ateliers de transformation locaux = économie locale
- Développement agri-tourisme

Economie locale

Goûts et savoir-faire

Dimension sociale

- Education et sensibilisation à la démarche
- Formation des personnels et des personnes relais dans les différents établissements
- Echanges et pratiques, lien social
- Création d'emploi

Santé

5. Quel est le rôle de la Safer ?

La Safer assure le volet foncier du PAT

- Réaliser un travail d'enquête et de prospection sur les exploitations agricoles, les types de productions, leurs besoins en foncier
= établir un **bilan foncier territorial**
- Faciliter des acquisitions foncières par des agriculteurs souhaitant s'inscrire dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial de la Collectivité
- Assurer un lien avec des porteurs de projets

***Dans Projet Alimentaire Territorial il y a Territoire
et donc « terres »***

5. Quel est le rôle de la Safer ?

- Construire des partenariats pour la réussite des projets
- Prendre en compte le renouvellement des générations agricoles dans le développement du PAT
- Reconquérir des biens qui peuvent retrouver un usage agricole (friche / biens vacants et sans maître)
- Proposer des solutions de portage foncier adaptées



Le Projet Alimentaire Territorial

Et maintenant, parlons de
bilan foncier territorial !