



TERRITOIRES

// PAT

58 Une réunion pour se lancer

Le 17 mai, une journée « Le PAT, une réussite pour le territoire » était organisée pour trouver des idées, des actions et des partenaires pour la mise en oeuvre du PAT du Pays Val de Loire Nivernais.



L'engagement des producteurs pour le PAT a été évoqué comme la clef de voûte de réussite de ce projet.



Marie Roux, cheffe de projet alimentation / PAT au sein du Pays Val de Loire Nivernais.

« Pour le moment le Plan Alimentaire Territorial (PAT) du Pays Val de Loire Nivernais est encore en émergence. Nous sommes dans une phase de diagnostic et de regroupement des acteurs de la filière alimentaire du Pays. Cette journée du 17 mai est notre première grande réunion avant de se lancer dans le vif du sujet » détaille Marie Roux, cheffe de projet alimentation / PAT au sein du Pays Val de Loire Nivernais.

En détail

« Pour le moment, le PAT local n'est pas défini. Nous nous donnons environ 3 ans pour le mettre en place. Nous allons travailler en lien avec le PAT du Département et celui de l'Agglomération de Nevers, ainsi qu'avec l'abattoir de Cosne. Il est fort probable que les approvisionnements « locaux » en denrées alimentaires se feront dans la Nièvre, bien sûr, mais aussi dans les départements limitrophes. La volonté des élus et des partenaires est là, maintenant, nous devons aussi rassembler les exploitants agricoles autour de nous afin d'agir le plus efficacement possible. Je pense que ce PAT est une chance pour eux, car ils s'inscriront dans une dynamique commune de réussir et de mise en avant des produits. Certes, cela demandera la mise en place d'une certaine organisation, mais je pense que le PAT est un outil clé en main de promotion et de coordination ». Pour tout renseignement : marie.roux@valdeloirenivernais.fr ou 03 86 21 20 69.

Inspiration des voisins

Afin d'avoir un retour d'expérience, les organisateurs de la journée du 17 mai avaient fait appel aux porteurs du PAT Grand Autunois Morvan. Présenté en profondeur, ce projet est en cours depuis environ 8 ans « l'échange de pratiques est un des meilleurs moyens de réussite » souligne Marie-Amandine Latour, responsable du pôle agriculture et circuits courts alimentaires. Ainsi, le PAT du Grand Autunois Morvan s'articule autour de diverses facettes : contribution à la transition écologique (soutien aux productions responsables, HVE, maraîchage Bio, etc.), anti gaspillage dans les écoles (par la mise en place de produits de qualité) ou encore l'approvisionnement local des restaurations collectives.

Un travail est aussi effectué sur la valeur ajoutée avec la création de nouvelles filières (légumineuses, agroforesterie, etc.), la mise en place d'outils de transformation et de commercialisation (création d'une boutique de vente notamment) afin « de mener les produits jusqu'au bout et de tout maîtriser » insiste Marie-Amandine Latour. La dernière pierre angulaire de ce PAT est le volet santé environnementale afin de réduire la précarité alimentaire en milieu rural « plus présente qu'on ne le pense » pointe Madame Latour. Cela passe notamment par la sensibilisation des scolaires au lien entre santé et alimentation : « Nous sommes en train

de travailler sur un logiciel permettant aux parents de retrouver les menus du jour dans les cantines, avec la provenance des produits et les coordonnées des producteurs. Ils pourront aussi y trouver la recette réalisée par le chef afin de la reproduire chez eux. À terme, nous voudrions y intégrer l'empreinte carbone de chaque repas ».

Interprofession

Outre cela, l'Interprofession Bovin et Viande (Interbev) était invitée pour éclairer les participants sur ses missions et actions. Caroline Mousseron, directrice régionale d'Interbev pour la Bourgogne-Franche-Comté a rappelé : « Interbev est un outil à même de répondre à certaines problématiques du PAT comme l'approvisionnement, puisque nous pouvons mettre en contact collectivités et producteurs. Nous sommes aussi là pour remémorer à chacun qu'une vache est faite de 300 muscles dont 42 pièces bouchères et qu'il est nécessaire de partir d'une recette pour choisir ses morceaux et non l'inverse. Nous avons d'ailleurs un outil numérique qui offre la possibilité de trouver tous les morceaux possibles pour réaliser un plat, valorisant un peu plus l'animal en trouvant un équilibre entre la commercialisation de l'avant et de l'arrière de la carcasse. Nous travaillons aussi sur les techniques de cuisson, comme la basse température, pour perdre moins de matière tout en conservant de bonnes qualités gustatives, évitant à terme le

gâchis ».

Foncier

De son côté, la Safer a présenté les leviers d'actions mobilisables dans un PAT, notamment la recherche et l'attribution de foncier à de nouveaux exploitants agricoles. Il a été mentionné que la Safer avait « une visibilité sur la gestion locative pour toujours trouver des solutions ».

Dans ce cadre, l'outil Vigifoncier permet à l'organisme d'être informé en cas de libération (vente ou autre) d'une parcelle. Enfin, un partenariat avec la Chambre d'agriculture offre une identification foncière des besoins nécessaires aux nouveaux arrivants. Cyrille Forest, insiste : « Nous avons pour objectif de trouver des terres adaptées aux projets, mais pour que cela soit pertinent, une discussion au préalable est indispensable afin que les initiatives soient aux plus près de leurs attentes ».

Cette première journée de rencontre dans le cadre du PAT du Pays Val de Loire Nivernais s'est conclue sur des ateliers de travail ayant pour thèmes : le maillage des circuits de distribution, les problématiques foncières, la sensibilisation dans les restaurations collectives et auprès des habitants, la réglementation, la loi Egalim et les appels d'offres, la résilience des systèmes alimentaires face aux changements climatiques et à

la crise économique... Ces ateliers permettront d'établir des axes précis pour la mise en place de ce PAT ; affaire à suivre.

Chloé Monget

Terres de Bourgogne

Retrouvez-nous sur agribourgogne.fr

L'information vous accompagne partout