

Compte rendu

Objet	Commission Alimentation	Date	06/09/2023
Adresse	Pays Val de Loire Nivernais 25 rue Benoit Frachon 58640 Varenes-Vauzelles	Animatrice	Marie Roux, Cheffe de projet Alimentation/ PAT

1. Présent.es et excusé.es

Présent.es

Echelon départemental	Noémie Sansoit, <i>animatrice territoriale et coordinatrice Agriculture Biologique Chambre d'Agriculture 58</i> Elora Petitgenet, <i>conseillère diversification Chambre d'Agriculture 58</i> Julianne Aubertot, <i>chargée de mission Filières et territoire à BioBourgogne</i> Danièle Buteau, <i>DDT Nièvre Service Economie Agricole</i> Elodie Thomin, <i>Fédération des Centres Sociaux 58</i>
Agglomération de Nevers	Lucie Naveilhan, <i>chargée de mission PAT Agglomération de Nevers</i> Gwenaelle Bardeur, <i>directrice SyMo Cuisine des Saveurs</i> Denis Sanchez, <i>paysan SCEA du Four de Vaux</i> Julien Jouhanneau, <i>Maire de Coulanges-lès-Nevers et Vice-Président à l'Agglomération de Nevers</i> Olivier Sicot, <i>Maire de Varenes-Vauzelles et Vice-Président à l'Agglomération de Nevers</i> Dominique Maurin, <i>adjoint à Varenes-Vauzelles</i> Nathalie Moreau, <i>Directrice de l'ASEM</i>
Communauté de communes Sud Nivernais	Christine Vingdiolet, <i>Vice-présidente de la CC Sud Nivernais</i>
Communauté de communes Les Bertranges	Rémi Pasquet, <i>Maire de Saint-Martin-d'Heuille, Vice-président du Pays</i>
Communauté de communes Cœur de Loire	Françoise Crottet-Figeat, <i>Adjointe au Maire de Pouilly-sur-Loire, Vice-présidente du Pays</i> Stéphanie Chapuis, <i>Maire de Saint-Loup-des-Bois</i>
Pays Val de Loire Nivernais	Eric Guyot, <i>Président</i> Christophe Fragny, <i>Vice-président en charge de l'alimentation</i> Mani Cambefort, <i>Directeur</i>

Excusé.es

Echelon départemental	<i>Maxime Albert, Conseil Départemental 58 Thierry Guyot, Vice-Président au Conseil Départemental 58 Catherine Jorge, FCPE 58 Clémence Guillaumet, Chambre d'Agriculture 58 Christian Primevert, Restaurant du Cœur de la Nièvre Elodie Roppe, CCI Nièvre Ingrid Morice, Secours Populaire 58 Jean-François Boschetti, Toques Nivernaises Laurie Saulnier, CMAR-BFC Cécile Marceau, CNFPT 58</i>
Agglomération de Nevers	<i>Michel Monet, Maire de Garchizy Danielle Bougrat, Centre Social de Fourchambault Frederic Coudray, Secrets de Paysans</i>
Communauté de communes Sud Nivernais	<i>Philippe Rollin, Conseiller municipal de Decize et conseiller communautaire de la Communauté de communes Sud Nivernais Tiphanie Gay, Centre Socio-Culturel Les Abeilles de La Machine Nadège Bidabe, Centre socioculturel d'Imphy</i>
Communauté de communes Les Bertranges	<i>Claude Balland, président Communauté de communes Les Bertranges Alexandre Tucou, Communauté de Communes Les Bertranges Alexis Plisson, maire de Prémery Catherine Despesse, Adjointe à La Charité-sur-Loire Grégoire Dutrieu, directeur du Centre Social de Prémery Marie-Hélène Trefouel, Maire de Saint-Bonnot Nicole Leconte, Adjointe au Maire de Guérigny</i>
Communauté de communes Cœur de Loire	<i>Michel Barriere, adjoint à la maire de Donzy et conseiller communautaire à Cœur de Loire Raymond Le Van, premier adjoint à la maire de Cessy-les-Bois Marie-France Lurier, Maire de Donzy et vice-présidente à la CC Cœur de Loire Cyrille Forest, SA Cosne Abattoir</i>
Communauté de communes Loire et Allier	<i>Anne Duvalet, agent de développement territorial à la Communauté de communes Loire et Allier Fabrice Melleray, Ferme du Marault</i>

1. Ordre du jour

Rappel de la démarche PAT et de la coordination InterPAT sur le territoire

Présentation du projet de cuisine mobile

Présentation et échange autour des axes du plan d'action du PAT PVLN et du projet de charte PAT PVLN

1. Rappel de la démarche PAT et de la coordination InterPAT sur le territoire

Cf. Diapositive 3 à 5 de la présentation.

2. Présentation du projet de cuisine mobile

Cf. Diapositive 6 à 10 de la présentation.

Diapositive 7 :

Nathalie Moreau signale que l'association des Accros de ma rue ont également une cuisine mobile et que la Banque Alimentaire de Bourgogne Franche-Comté en ont peut-être aussi (se renseigner). Elle précise que la cuisine devrait être également utilisée dans un objectif de lien social et pas uniquement pour sensibiliser car les publics plus précaires en ont besoin.

Eric Guyot précise que l'objectif de la cuisine mobile n'est pas d'organiser des grands banquets mais plus de faire des ateliers et des démonstrations en plus petit comité.

Nathalie Moreau précise que l'ASEM a du matériel de récupération pour équiper la cuisine si besoin.

Denis Sanchez conseille de se rapprocher dès le début du projet de la Direction Départementale de Protection de la Population (Service Vétérinaire) pour que le projet soit conforme aux normes d'hygiène.

Diapositive 8 :

M. Guyot ajoute que l'IFSI va être contacté pour intégrer le projet qui pourrait être un moyen pour les écoles supérieures présentes sur Nevers de créer une synergie.

Diapositive 9 :

Noémie Sansoit demande qui va animer l'outil. Le Pays répond que les organismes qui emprunteront l'outil animeront.

3. Présentation et échange autour des axes du plan d'action du PAT PVLN et du projet de charte PAT PVLN

Cf. Diapositive 11 à 17 de la présentation.

Il faut intégrer comme valeurs dans la future Charte PAT PVLN :

- ✓ La définition de « produit de qualité » en favorisant le bio et le local
- ✓ Une définition du type d'agriculture mentionnée dans le PAT

Diapositive 13 :

M. Sicot signale qu'il est difficile pour les agents d'aller aux formations organisées par le CNFPT car soit elles sont souvent annulées quand elles se passent en local, soit elles se déroulent très loin.

Julianne Aubertot informe qu'il existe un partenariat entre Biobourgogne Franche-Comté et le CNFPT pour les formations de cuisinier de restauration scolaire et qu'il est possible, en s'y prenant à l'avance, d'organiser des formations dans la Nièvre s'il y a assez de monde.

Le Pays ajoute qu'un des rôles du PAT dans ces circonstances est de constituer un groupe assez conséquent pour éviter l'annulation des formations et pour pouvoir faire venir le CNFPT sur le territoire.

A la demande des membres de la Commission Alimentation présents, il est précisé que l'aide à l'approvisionnement de la restauration collective concernera un approvisionnement « local et bio » et inclura une action de « lien avec les producteurs locaux ».

Diapositive 14 :

Aucun ajout n'a été proposé.

Diapositive 15 :

Aucun ajout n'a été proposé.

Diapositive 16 :

A la demande des membres de la Commission Alimentation présents :

- ✓ Il est ajouté « régie agricole » comme action pour la thématique « Accompagner la transmission des exploitations agricoles et encourager les formes novatrices »
- ✓ Il est ajouté « Fruit » comme filière à développer dans la thématique « Filière ».

Par ailleurs, Julien Jouhanneau évoque un terrain de 1,5 ha à Coulanges-lès-Nevers qui pourrait être propice à l'installation d'un verger.

Denis Sanchez évoque la diversification de l'activité de maraichage avec une activité de fruitier à développer sur le territoire ou de fruitier avec une autre culture pour avoir plus de surface cultivée en verger.

A propos de l'abattoir de Cosne, il est signalé par Denis Sanchez que son activité actuelle n'inclut pas l'abattage de bêtes labellisées Bio car il n'a pas l'agrément. Par conséquent, les agriculteur-ices bio doivent aller loin pour l'abattage de leurs bêtes.

La DDT répond que ça sera peut-être possible une fois les travaux d'aménagement de l'abattoir de Cosne réalisés.

Diapositive 17 :

Il est proposé par les membres de la Commission Alimentation présents :

- ✓ De valider les engagements proposés
- ✓ D'ajouter l'engagement par les partenaires signataires de faire connaître le PAT PVLN autour d'eux

4. Inscription au Groupe de Travail pour la cuisine mobile

Une fiche a circulé pour s'inscrire au groupe de travail pour le projet de cuisine mobile dont le rôle est explicité dans la Diapositive 10.

En plus des membres déjà engagés, se sont inscrits : Denis Sanchez, Lucie Naveilhan et Elora Petitgenet.