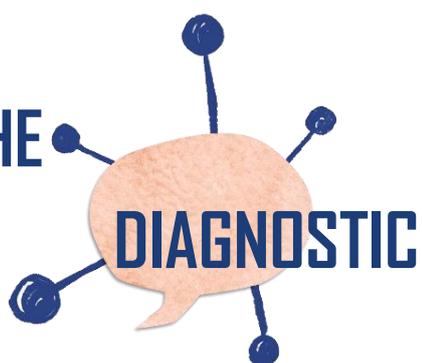


DEMARCHE



PLAN D' ACTIONS

Février 2022

TABLE DES MATIERES

Le Pays de l'Isle en Périgord, une structure.....	3
Le Pays de l'Isle en Périgord, un territoire.....	4
Diagnostic agricole et alimentaire : état des lieux.....	5
Le Projet Alimentaire, un acte partenarial fort.....	9
Un projet labellisé par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.....	10
L'élaboration du Projet Alimentaire.....	12
Plan d'actions.....	15
Gouvernance du projet.....	22

LE PAYS DE L'ISLE EN PERIGORD, UNE STRUCTURE

Le syndicat mixte du Pays de l'Isle en Périgord assure, à une échelle appropriée, la mise en œuvre coordonnée de politiques et projets de développement territorial et d'aménagement, autour d'un principe clé : favoriser la solidarité entre rural et urbain.

L'ensemble des composantes sont appelées à être considérées : l'économie, l'emploi, le tourisme, le développement local.

Le Pays exprime ses compétences de façon opérationnelle au moyen de multiples dispositifs dont il est soit maître d'ouvrage, soit maître d'œuvre pour le compte de ses membres et partenaires, en matière :

Prospective territoriale	Projet de territoire Isle en Périgord 2030
Aménagement du territoire et Urbanisme	SCoT Isle en Périgord Ingénierie du CRTE Vallée de l'Isle & Ribéracois Accompagnement des programmes Petites Villes de Demain
Développement du territoire Animation de politiques contractuelles	Contrat Régional de Développement et de Transition Contractualisation des fonds européens de développement urbain et rural FEDER et LEADER
Economie, Emploi, Formation	Aide au développement des entreprises du territoire dans le cadre d'une Action Collective de Proximité
Habitat	Ingénierie et animation de l'OPAH-RR
Développement des circuits courts	Projet Alimentaire de Territoire labellisé

LE PAYS DE L'ISLE EN PERIGORD, UN TERRITOIRE

4 établissements publics de coopération intercommunale

96 communes

148 735 habitants

8 700 entreprises

Le territoire d'intervention du syndicat mixte du Pays est formé par le périmètre de ses quatre intercommunalités membres : la communauté d'agglomération du Grand Périgueux (43 communes), la communauté de communes d'Isle Vern Salembre (16 communes), celle d'Isle et Crempse en Périgord (28 communes) et celle d'Isle Double Landais (9 communes).



Le Projet Alimentaire Territorial est défini à l'échelle du Pays de l'Isle en Périgord et incarne en partie les objectifs du SCoT.

Le territoire est caractérisé par l'aire urbaine de Périgueux, des centralités marquées autour des pôles structurants de l'armature du SCoT, qu'englobent de vastes espaces ruraux ; ceux-ci s'étendent sur la vallée de l'Isle d'Ouest en Est.

Cette diversité, composée de zones de production et de bassins de consommation est une véritable richesse exploitée dans le cadre du PAT.

DIAGNOSTIC AGRICOLE ET ALIMENTAIRE : ETAT DES LIEUX

UNE AGRICULTURE FAMILIALE, DIVERSIFIEE QUI RESTE A RENOUVELER

Le territoire du Pays est marqué par son activité agricole, plus d'1/4 de la surface est agricole et plus d'un actif sur quatre dans le département travaille dans l'agriculture ou l'agroalimentaire.

On ressece plus de 1300 producteurs dont plus de 100 en agriculture biologique.

Le diagnostic partagé révèle, entre autres, qu'environ 1 départ d'agriculteur (cessation d'activité ou retraite) engendre 1 installation, les installations se faisant de façon notable sur des surfaces plus petites. Environ 60 % de ces installations se font hors du cadre familial (HCF), l'accès au foncier et l'acquisition de compétences techniques sont donc indispensables à la réussite de ces installations.

+ de 1300 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
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

En effet, 65 % des porteurs de projets en agriculture se manifestant auprès du Point Accueil Installation et Transmission ne sont ainsi titulaires d'aucun diplôme agricole. Des formations diplômantes en agriculture reconnues sont pourtant à disposition sur le territoire comme le BTS Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole, ou le Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole. Cette dernière formation est particulièrement intéressante pour les porteurs de projets qui souhaitent s'installer Hors du Cadre Familial. Cette formation est condensée et manque de pratique, ce manque de technicité amène les organismes professionnels agricoles à mettre en place des stages, des formations pratiques au contact des producteurs.

Des liens de confiance entre cédants et porteurs de projets (souvent non périgourdins) sont à favoriser pour faciliter les transmissions d'exploitations. On observe une inadéquation entre les fermes à transmettre et celles que recherchent les porteurs de projets. L'absence de logement sur l'exploitation est également un frein pour les porteurs de projets. De ce fait la réussite des transmissions des exploitations est largement liée à un repérage et un accompagnement anticipé des cédants.

L'agriculture est très diversifiée sur le territoire, cela concerne à la fois les systèmes d'exploitation et les produits. L'agriculture présente sur le territoire est liée à l'agritourisme,

elle permet de faire un lien avec les consommateurs. De très nombreux produits bénéficient de signes officiels de qualité (SIQO) dont le label AB. Hormis la culture de la fraise et de la noix, le maraîchage et l'arboriculture sont très peu développés. Le maraîchage représente 60 hectares sur le Pays (Source Chambre Agriculture) ce qui répond aux besoins de seulement 8 % de la population du territoire.

Les volumes en fruits et légumes bio produits sur le territoire sont insuffisants, cela risque de s'accroître avec le développement du bio dans les restaurants scolaires.

LES PRODUCTIONS DU TERRITOIRE

LES PRODUCTIONS AGRICOLES DU DEPARTEMENT DE LA DORDOGNE	
 Tourisme à la ferme	1 ^{er} département français
 Céréales /oléo-protéagineux	93 000 ha et près de 509 000 t (dont 80 % livrées aux organismes de collecte) <i>Source : FranceAgriMer 2017</i>
 Viticulture	12 300 ha, 530 000 hl dont 91 % en AOP, (900) viticulteurs (12 % du vignoble en bio) <i>Source : CIVRB</i>
 Bovin lait	142 millions de litres, 375 livreurs , env. 22 000 vaches 3 ^e département en volume de la Nouvelle-Aquitaine <i>Source : Enquête annuelle laitière 2016</i>
 Bovin viande	83 000 bovins viande dans 1 726 élevages - 83 000 têtes vendues dont : 17 200 veaux sous la mère 11 300 jeunes et très jeunes bovins - 6 700 gros bovins, 22 500 brouillards 1 ^{er} département de Nouvelle-Aquitaine en veau de boucherie avec une entreprise de dimension européenne (SOBEVAL). <i>Source : Inosys - Observatoire de l'élevage bovin viande en Dordogne 2017</i>
 Volailles de chair	6 000 000 poulets (surtout label rouge) Plus de 200 professionnels IGP en cours d'enregistrement européen <i>Source : Estimation Chambre d'agriculture Dordogne - 2017</i>
 Volailles grasses	80 000 oies : 1 ^{er} département français 3 millions de canards : 90% sous IGP - Un PER réalisé <i>Source : Estimation Chambre d'agriculture Dordogne - 2017</i>
 Noix	5 460 ha et 950 exploitations 2 ^e rang de production en surface <i>Source : Agreste, inventaire des vergers 2013</i>
 Fraises	359 ha, 7 500 t, 230 producteurs 2 ^e rang de production en surface <i>Source : Estimation Chambre d'agriculture Dordogne 2016</i>
 Prunier (dont prune d'Agen)	1034 ha, 118 producteurs 3 ^e rang de production en surface <i>Source : Agreste, inventaire des vergers 2013</i>
 Pommes	1636 ha, 92 exploitations 7 ^e rang de production en surface <i>Source : Agreste, inventaire des vergers 2013</i>
Autres productions du département	Porcs : près de 225 600 têtes, production sous signe de qualité majoritairement Tabac : 145 ha cultivés Châtaigne : 740 ha et un Label Rouge Chèvres : près de 26 000 têtes et 1 400 000 Litres produit. 3 ^e producteurs en Nouvelle-Aquitaine Ovins : près de 49 840 brebis dont 2 260 en production lait Truffe : Premier département français pour la réalisation de jeunes plantations (100 ha/an) – <i>source CA24 et FDTP 2015</i> Maraîchage : environ 80 ha (tous légumes confondus) Forêt : 45 % du territoire départemental

DES DEBOUCHES LOCAUX IMPORTANTS

Concernant les débouchés, les circuits courts sont bien représentés : 29 marchés de plein vent hebdomadaire sur le territoire, la vente à la ferme, les boutiques de producteurs et les systèmes de commande en ligne. Pourtant 58% des personnes interrogées ont très peu recours (parfois ou jamais) aux circuits courts (enquête auprès des consommateurs réalisée par des étudiants en licence professionnelle Valorisation Animation Médiation des Territoires Ruraux). Le manque de temps, la praticité de l'accès aux produits locaux et le manque d'informations sont en cause. La question du prix n'est pas ressortie dans cette étude.

La restauration collective notamment scolaire pourrait représenter d'importants débouchés locaux : les écoles maternelles et élémentaires représentent 13000 repas/jour, les collèges 6000 repas/jour, les lycées 4500 repas/jour.

Pour l'approvisionnement de la restauration collective, deux plateformes rayonnent à l'échelle du département, la plateforme Manger Bio Périgord, association de producteurs en agriculture biologique qui proposent une solution logistique et administrative entre les producteurs bio et la restauration collective et la plateforme Agrilocal, outil en ligne qui permet de mettre en relation les acheteurs et les producteurs dans le respect des règles de la commande publique.

Une très grande diversité existe entre les restaurants scolaires, concernant l'approvisionnement, la provenance des produits, la gestion du gaspillage alimentaire, le coût accordé à la fabrication des repas ou encore la sensibilisation faite autour des produits et du gaspillage. Un des freins principaux à un approvisionnement avec des produits locaux de qualité reste la peur du changement des habitudes de travail.

On observe cependant une réelle volonté de la majorité des responsables de la restauration collective scolaire d'inclure plus de produits locaux dans les menus.

La certification Ecocert permet de mettre en valeur le travail des cantines dans cette démarche. Le dynamisme du Collectif Les pieds dans le Plat permet d'agir et d'accompagner les cuisiniers en restauration collective dans cette transition.

DEBOUCHES IMPORTANTS

13000 repas/jour pour les écoles maternelles et élémentaires

6000 repas/jour pour les collèges

4500 repas/jour dans les lycées

16 écoles primaires et élémentaires (sur 95) engagées dans une démarche Ecocert en Cuisine (2019)

UN TERRITOIRE MARQUE PAR UNE PRECARITE RURALE

Le travail sur un approvisionnement local de qualité doit permettre de proposer aux enfants des menus équilibrés. D'un point de vue de la santé, en Dordogne 20.2% des élèves de sixième présentent une surcharge pondérale (17.5 % en Aquitaine) (ORS Nouvelle Aquitaine 2017), l'alimentation, qui n'est pas l'unique facteur de ce constat, y joue un rôle prédominant. L'accès à une alimentation saine est largement conditionné par le gradient social (pas uniquement), il existe une vraie corrélation entre les populations les plus défavorisées et celles qui ont une alimentation la moins équilibrée. L'indice de développement humain permet d'évaluer la situation d'un territoire au regard de trois grandes dimensions : la santé, l'éducation et le niveau de vie. Si au niveau régional la situation est plutôt favorable (5e région de France hexagonale sur 13), 3 des EPCI du Pays présentent un IDH très peu favorable au regard des autres EPCI de la Région. 2 EPCI présentent un taux de précarité marqué.

De nombreuses associations, centres sociaux, Centres Communaux et Intercommunaux d'Action Sociale sont présents sur le territoire et agissent en direction des populations précaires en faveur d'un accès à l'alimentation. Cependant l'organisation de l'aide alimentaire basée en grande majorité sur les « invendus » de la grande distribution ne permet pas le travail avec des produits locaux de qualité. Aujourd'hui, peu de liens existent entre les acteurs de l'aide alimentaire et ceux du monde agricole.

UNE DECONNEXION ENTRE AGRICULTURE ET CONSOMMATEURS

Le lien entre l'alimentation et territoire n'est pas clairement établi pour une partie de la population, puisque seulement 35 % de la population à conscience de l'influence de leur consommation sur le territoire. L'agriculture du Pays de l'Isle en Périgord, est une agriculture familiale, avec des exploitations diversifiées, doit permettre de reconnecter les consommateurs avec les producteurs locaux, et de travailler sur ce lien de confiance.

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

De nombreuses initiatives existent auprès des enfants, notamment auprès des scolaires durant les Temps d'Activités Périscolaires (jardins pédagogiques, ...). Cependant le personnel en cuisine a peu de temps pour expliquer aux enfants ce qu'ils mangent pendant la pause méridienne. Des liens peu existants ou la marge entre les enseignants et les cuisiniers restaurants scolaires qui ne permettent pas de construire ensemble des actions.

LE PROJET ALIMENTAIRE, UN ACTE PARTENARIAL FORT

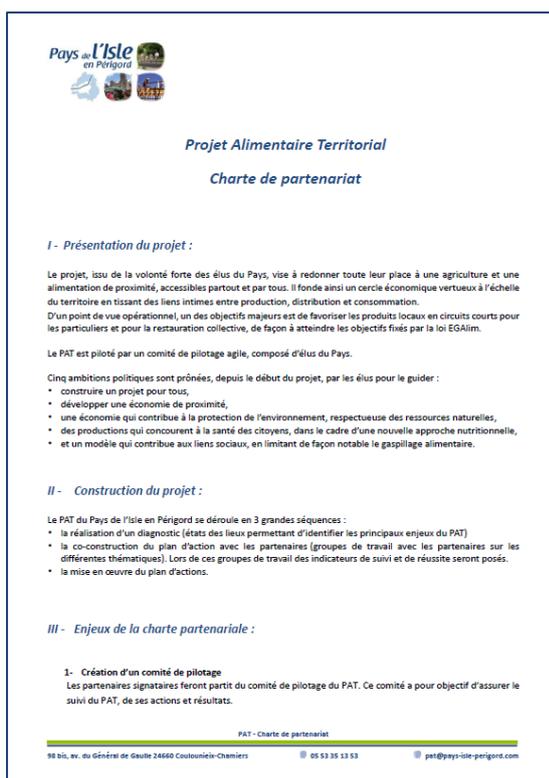
Les Projets Alimentaires Territoriaux ont pour ambition de fédérer les différents acteurs d'un territoire autour de la question de l'alimentation, contribuant ainsi à la prise en compte des dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé de ce territoire. C'est une dimension dans la construction d'un projet global.

L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire.

PAT DU PAYS DE L'ISLE EN PERIGORD, UN PROJET ...

FEDERATEUR 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



Les différents travaux engagés pour la réalisation du diagnostic ont permis de mobiliser les acteurs du territoire, une charte de partenariat et d'engagement autour de ce projet a été mise en place. Les 20 acteurs signataires se sont engagés à participer au Projet Alimentaire Territorial, notamment aux groupes de travail afin de bâtir collectivement le plan d'actions.

Partenaires professionnels : Agrobio Périgord, SAFER, Manger Bio Périgord, Maison des Paysans, CER France, Producteurs, Chambre des Métiers et Artisanat

Partenaires associatifs : Terre de liens, IsleCo, CrDA Périgord Pourpre Vallée de l'Isle, Le Cabas, Collectif Zéro Déchet Dordogne, Enfants du Pays de Beleyme, Interstices 24, AFAC 24, CREPAQ Nouvelle Aquitaine, UDCCAS, Banque Alimentaire, Centre social Saint Exupéry, Restos du Cœur 24

Partenaires institutionnels : EPCI, Chambre Agriculture, EPLFPA, IUT Périgueux, Conseil Départemental, Conseil Régional Nouvelle Aquitaine, EPLFPA

UN PROJET LABELISE PAR LE MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

La reconnaissance des projets alimentaires territoriaux (PAT) s'inscrit dans les objectifs de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (LAAF), promulguée le 13 octobre 2014. Elle s'inscrit dans la feuille de route ministérielle destinée à soutenir le développement des PAT et vise à donner à ces démarches une plus grande légitimité.

Le PAT du Pays de l'Isle en Périgord reconnu niveau 1 pour une durée de 3 ans par le Ministère de l'Agriculture et l'Alimentation en 2021.

Pour être reconnu, la pertinence du porteur de projet, l'implication des différents acteurs du système alimentaire et agricole, la prise en compte des objectifs des programmes régionaux, du Plan Régional de l'Agriculture Durable et du Programme National pour l'Alimentation et la transversalité de la démarche sont questionnés.



POURQUOI SE FAIRE RECONNAITRE ?

Visibilité de la démarche

Légitimité

Echange de bonnes pratiques entre les PAT

Il existe maintenant deux niveaux de reconnaissance possibles suivant l'état d'avancement du projet :

- le niveau 1, qui correspond aux projets collectifs émergents visant à répondre aux objectifs assignés aux PAT par la loi, attribué pour 3 ans non renouvelable ;
- le niveau 2, qui correspond aux projets dont le degré d'avancement permet la mise en œuvre d'actions opérationnelles, attribué pour 5 ans renouvelable.

LA LOI EGALIM DANS UN PAT ?

LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018, issue des Etats généraux de l'alimentation, pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

3 objectifs :

- payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail
- renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits
- favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous

COMMENT ?

DES PRODUITS DE QUALITE DANS LES ASSIETTES

1er janvier 2022, les restaurants collectifs publics devront proposer des menus composés d'au moins 50% de produits alimentaires durables et de qualité dont 20% au minimum de produits issus de l'agriculture biologique ainsi qu'un menu végétarien de façon hebdomadaire.



INFORMATION DES CONVIVES ET AFFICHAGE

1^{er} janvier 2020, les personnes morales de droit public et de droit privé informent les usagers, une fois par an, de la part des produits entrant dans la composition de ces 50%, et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable.

DIVERSIFICATION DES PROTEINES ET MENU VEGETARIEN

A partir de 200 couverts par jour servis en moyenne sur une année, les gestionnaires des restaurants collectifs à mission de service public sont tenus dès à présent de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.

INTERDICTION DES BOUTEILLES D'EAU ET BARQUETTES EN PLASTIQUE

1^{er} janvier 2020, fin à l'utilisation de bouteilles d'eau plates en plastique en restauration scolaire.

1^{er} janvier 2025, fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service de matière plastique dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans (1^{er} janvier 2028 pour les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants).

DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'obligation de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est étendue à tous les acteurs de la restauration collective (publics et privés) et s'ajoute la réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche, incluant l'approvisionnement durable.

Cette loi est un tremplin qui pousse les responsables des restaurants scolaires à changer leur mode d'approvisionnement et leur habitude de cuisine. Le PAT doit leur permettre de trouver des solutions et de les accompagner vers une alimentation durable de qualité.

L'ELABORATION DU PROJET ALIMENTAIRE

En 2016, le Pays de l'Isle en Périgord engageait une réflexion autour du projet d'aménagement et de développement durable (PADD) relevant du SCoT (Schéma de cohérence territorial). En effet, la nécessité de conforter la place de l'agriculture, de l'économie locale, sur le territoire du Pays de l'Isle en Périgord est rapidement apparue en qualité d'enjeu dans les travaux du SCoT.

Ainsi, en 2018, les élus ont souhaité traiter ces enjeux de façon globale, en les liant à l'alimentation locale, le Projet Alimentaire Territorial a débuté.

Il prône, 5 valeurs :

- construire un projet pour tous,
- développer une économie de proximité qui contribue à la protection de l'environnement,
- des productions qui concourent à la santé des citoyens,
- un modèle qui contribue aux liens sociaux,
- limiter de façon notable le gaspillage alimentaire.

D'un point de vue opérationnel, un des objectifs majeurs est de favoriser les produits locaux en circuits de proximité pour les particuliers et pour la restauration collective, de façon à honorer les objectifs de la loi EGalim.

Ce projet se traduit en 3 phases, un diagnostic agricole et alimentaire qui permet d'identifier les enjeux du territoire, un plan d'actions co-construit avec les partenaires du projet et la phase de déploiement des actions sur le terrain.



LA DEMARCHE DU DIAGNOSTIC AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

Plusieurs volets ont été étudiés, du foncier à la consommation des produits, pour cela plusieurs structures ont apporté leur contribution.

Une **enquête a été menée auprès de 360 citoyens du territoire** par les étudiants du Lycée Agricole de Coulounieix-Chamiers en licence professionnelle Valorisation, Animation et Médiation des Territoires Ruraux sur le **volet consommation**.

Cela a permis de faire un état des lieux des dynamiques à l'œuvre, des attentes et des freins, pour développer la consommation en circuits de proximité. La restitution a eu lieu en octobre 2018.

Une **étude sur l'analyse des besoins en produits locaux et des tendances de consommation** dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial a été réalisée par la Chambre d'Agriculture de Dordogne. Elle comportait deux axes, une étude analytique sur les productions agricoles du territoire et une étude prospective sur la définition de la tendance d'évolution de la consommation locale à l'échelle du territoire.

Une réunion **avec les opérateurs économiques** des Grandes et Moyennes Surfaces a eu lieu, elle était organisée par la Chambre Agriculture et le Pays de l'Isle en Périgord.

Plus de 40 rencontres des acteurs agricoles et alimentaires du territoire ont permis de réaliser des entretiens qualitatifs par le Pays de l'Isle en Périgord.

Pour le volet lié à l'installation et à la production, un **questionnaire a été envoyé aux producteurs, des rencontres s'en sont suivies**.

Concernant le volet consommation en restauration collective, un **questionnaire a été envoyé aux cantines, des rencontres et des réunions collectives** ont été mises en place par Pays de l'Isle en Périgord. Cela a permis d'appréhender les pratiques, les freins concernant

l'approvisionnement, l'élaboration et la conception des menus ou encore le gaspillage alimentaire.

Enfin ce diagnostic a été enrichi par **l'étude des marchés de plein air** réalisée dans le cadre de la stratégie du projet Dynacom (dynamisation des centres villes et centres bourgs) par le cabinet de conseil Lestoux et Associés.

5 enjeux cadres définissant les champs de travail ont été identifiés à l'issu du diagnostic agricole et alimentaire du territoire du Pays de l'Isle en Périgord.

Enjeu 1 - Préserver, récupérer les terres agricoles et réussir l'installation des producteurs

Enjeu 2 - Adapter la production agricole et alimentaire pour répondre aux nouvelles demandes sociétales de « produits locaux de qualité »

Enjeu 3 - Rendre accessibles les produits d'un point de vue pratique (logistique distribution et commercialisation)

Enjeu 4 - Rendre accessibles à tous les produits locaux de qualité

Enjeu 5 - Changer les pratiques alimentaires

Les différents travaux engagés pour la réalisation du diagnostic ont permis de mobiliser les acteurs du territoire, notamment aux groupes de travail afin de bâtir collectivement le plan d'actions.

4 groupes de travail ont été mis en place :

- un **groupe Production**, en charge des enjeux 1 et 2,
- un **groupe Logistique**, de l'enjeu 3
- un **groupe Consommation**, de l'enjeu 4
- et un **groupe Sensibilisation**, s'agissant de l'enjeu 5.

Une mobilisation pour :

- élaborer un plan d'actions pré-opérationnel constituant une base de travail bien aboutie pour la suite du travail ;
- fédérer les acteurs du territoire et identifier des relais d'actions pour la mise en œuvre.

Les réunions des groupes de travail avaient pour objectif d'ouvrir le champ des possibles en identifiant un maximum d'actions pouvant être mises en œuvre par le Pays de l'Isle en Périgord, mais aussi et surtout par ses partenaires (organismes agricoles, associations, ...), par les acteurs socio-économiques, les associations œuvrant pour faciliter une agriculture et une alimentation locale de qualité.

**9 réunions des groupes de travail
46 personnes mobilisées**

PLAN D' ACTIONS

Les premières actions ont été engagées de façon anticipée, au fil de l'élaboration du Projet ; ceci afin d'incarner une démarche qui relevait par ailleurs de l'ingénierie : ceci est notamment le cas du lancement d'un programme de formations sur la valorisation des produits locaux et bio auprès des cuisiniers et cuisinières de restauration collective. Ces actions ont permis d'engager de façon concrète, visible, le PAT auprès des cuisiniers, des partenaires et des élus parties prenantes.

Le plan d'actions validé en 2022 est pluri-annuel.

Enjeu 1	Préserver, récupérer les terres agricoles et réussir l'installation des producteurs
Enjeu 2	Adapter la production agricole et alimentaire pour répondre aux nouvelles demandes sociétales de « produits locaux de qualité »

Le territoire n'est pas épargné par la diminution de la Surface Agricole Utile (- 7% au niveau départemental de 2000 à 2010, -11,5 % sur le Grand Périgueux sur la même période), cette diminution se faisant au profit de l'urbanisation (régit par le SCoT et PLU(i)), ainsi qu'au profit de la non-culture (friche).

Le nombre d'exploitations lui aussi est en baisse (-26% au niveau départemental de 2000 à 2010, - 35% au niveau du Grand Périgueux).

Pour 32 % des exploitations de Dordogne, le dirigeant ou le plus jeune des coexploitants a plus de 57 ans (en 2017). Cela constitue donc un grand nombre d'exploitations à transmettre dans les prochaines années. Le renouvellement de génération est donc un enjeu fort, environ 60 % des installations en agriculture en Dordogne se font hors du cadre familial (HCF). L'accès au foncier, par son prix où sa disponibilité est un frein à l'installation de ces porteurs de projets. En effet, plusieurs nécessités viennent s'ajouter, la présence d'un logement, d'un bâtiment d'exploitation ou encore d'un système d'irrigation pour certaines cultures.

L'enjeu sur le renouvellement des générations en agriculture est de taille, cependant on observe une inadéquation entre les fermes à transmettre et celles que recherchent les porteurs de projets. De ce fait la réussite des transmissions des exploitations est largement liée à un repérage et un accompagnement anticipé des cédants. Des liens de confiance entre cédants et porteurs de projets (souvent non périgourdins) sont à créer pour faciliter les transmissions d'exploitations.

Afin de sécuriser dans le temps les installations, la technicité des jeunes installés doit être perfectionnée.

Le territoire offre une diversité intéressante de produits ainsi que de systèmes de production. L'élevage est bien représenté et bénéficie d'un savoir-faire important ; en opposition le maraichage de plein champ est très peu développé. Un des objectifs du PAT est de prôner une alimentation locale de qualité.

Définition du « produit local de qualité » par le groupe de travail en charge de cet enjeu

Un produit local, de qualité est un produit qui est produit le plus près possible de là où il est consommé, le choix vers la qualité se fait en priorité vers les produits bio et vers les produits sous signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO)

Objectifs	N°	Titre de l'action	Maitre d'ouvrage	Cibles	Etat avancement des actions
			Maitre œuvre		
Identifier et mobiliser le foncier pour redynamiser la production alimentaire locale	1.1.1	Repérage des cédants pour anticiper les transmissions	EPCI Maison des Paysans Chambre agriculture	Exploitants agricoles	En cours
	1.1.2	Observatoire des exploitations	Organismes Professionnels Agricoles	Elus / Porteurs de projets	A construire
Favoriser l'installation d'exploitants	1.2.1	Formation des agents et élus sur les questions agricoles et alimentaires de leur territoire	Pays SAFER, Terre de liens, AgroBio Périgord, Chambre Agriculture, Manger Bio Périgord, Collectif les pieds dans le plat	Elus et Agents	A construire
	1.2.2	Veille/expérimentation de solutions pour le logement des agriculteurs hors cadre familial	Pays ? Etat ? SAFER ? Chambre Agriculture ? Maison des Paysans ? Terre de liens ?	Agriculteurs	A construire
	1.2.3	Communication et développement de lieux tests	Pays'en Graine	Elus, agents, porteurs de projets	A construire
Sécuriser les installations	2.1	Aide technique pour les producteurs qui s'engagent à fournir la restauration collective		Agriculteurs	A construire

Enjeu 3 Rendre accessibles les produits d'un point de vue pratique (logistique, distribution et commercialisation)

La restauration collective notamment scolaire pourrait représenter d'importants débouchés locaux : les écoles maternelles et élémentaires représentent 13000 repas/jour, les collèges 6000 repas/jour, les lycées 4500 repas/jour.

Une très grande diversité existe entre les restaurants scolaires, concernant l'approvisionnement, la provenance des produits, la gestion du gaspillage alimentaire, le coût accordé à la fabrication des repas ou encore la sensibilisation faite autour des produits et du gaspillage.

Les restaurants collectifs recherchent un approvisionnement fiable en qualité et en quantité toute l'année. Ces freins sont liés à la difficulté d'approvisionnement, soit par manque de connaissance de producteurs, soit par manque de facilité pour la commande et/ou la livraison, soit par la quantité des commandes.

Pour ces approvisionnements deux plateformes rayonnent à l'échelle du département, la plateforme **Manger Bio Périgord**, association de producteurs en agriculture biologique qui proposent une solution logistique et administrative entre les producteurs bio et la restauration collective et la plateforme **Agrilocal**, outil en ligne qui permet de mettre en relation les acheteurs et les producteurs dans le respect des règles de la commande publique.

Coté consommateurs, dans une enquête réalisée lors du diagnostic du PAT, 42% des enquêtés disent avoir recours aux circuits de proximité et 58% seulement parfois ou jamais. Parmi les freins à l'achat des consommateurs, on retrouve la praticité, c'est-à-dire le manque de temps et l'accès. Le lien entre artisans locaux et producteurs doit également être questionnés.

Objectifs	N°	Titre de l'action	Maitre d'ouvrage	Cibles	Etat avancement des actions
			Maitre œuvre		
Identifier les pratiques et attentes de la restauration collective	3.1	Observatoire des cantines	Pays	Cuisiniers en restauration collective / Elus	A construire
Renforcer les liens entre artisans des métiers de bouches et producteurs locaux	3.2.1	Evaluation des attentes des artisans en matière de produits locaux	Pays Chambre Métiers Artisanat	Bouchers Charcutiers Boulangers Pâtisseries	En construction
	3.2.2	Mise en relation des artisans et des producteurs	Pays Chambre Métiers Artisanat	Producteurs et artisans	A construire
Développement de l'offre	3.3	Ingénierie de développement de la plateforme Manger Bio Périgord	Manger Bio Périgord	Restauration collective, scolaire et médico-social	En cours

Sur le territoire, 2 EPCI en milieu rural présentent un taux de précarité marqué. L'accès à l'alimentation est alors conditionné par la mobilité et le budget. L'insécurité alimentaire concerne une population très hétérogène : des personnes isolées, des familles monoparentales, des chômeurs, des étudiants, des jeunes, des personnes en emploi précaire, des travailleurs pauvres, des enfants, des personnes en situation de handicap.

De nombreuses associations, centres sociaux, Centres Communaux et Intercommunaux d'Action Sociale sont présents sur le territoire et agissent en direction des populations précaires en faveur d'un accès à l'alimentation. Cependant l'organisation de l'aide alimentaire basée en grande majorité sur les « invendus » de la grande distribution ne permet pas le travail avec des produits locaux de qualité. Aujourd'hui, peu de liens existent entre les acteurs de l'aide alimentaire et ceux du monde agricole.

Des solutions peuvent alors permettre aux habitants de bénéficier d'une alimentation locale de qualité et reprendre le pouvoir de leur alimentation et proposer un autre rapport à la consommation, à la santé et à l'image de soi.

Objectifs	N°	Titre de l'action	Maitre d'ouvrage	Cibles	Etat avancement des actions
			Maitre œuvre		
Proposer des produits alimentaires de qualité à des tarifs bas ou différenciés	4.1.1	Mise en place de tarifs différenciés à des foyers en situation de précarité	Le Cabas	Consommateurs	En construction
	4.1.2	Mise en place de projet VRAC en QPV	Centres sociaux, CCAS, Bailleurs sociaux	Consommateurs	A construire
Reprendre le pouvoir sur son alimentation	4.2.1	Formation "s'alimenter sainement et localement" à destination des professionnels de l'accompagnement des publics précaires	Pays Centres sociaux CCAS CIAS Bailleurs sociaux Département	Assistentes sociales Aides à domiciles	A construire
	4.2.2	Guide / boite à outil : je reprends le pouvoir sur mon alimentation (où trouver ? comment créer une cagette, un magasin coopératif ?)		Consommateurs	A construire
	4.2.3	Concertation débat	Pays	Consommateurs	En cours
	4.2.4	Boucle Fert'Isle	Consortium : CAGP, Ville de Périgueux, Coulounieix-Chamiers, Pays, Camp'US, Interstices 24	Habitants quartier Boucle de l'Isle	En construction
Accompagner les plus précaires	4.3.1	Faire bénéficier aux plus précaires des repas réalisés dans les cantines scolaires	Communes, EPCI, associations, CCAS, CIAS	Personnes en situation de précarité	A construire
	4.3.2	Mettre à disposition par les collectivités du foncier pour les associations d'aide alimentaire	Communes ou EPCI	Acteurs de l'aide alimentaire	A construire
	4.3.3	Permettre de travailler/conservier les surplus pour l'aide alimentaire		Acteurs de l'aide alimentaire	A construire
	4.3.4	Etude sur la structuration et gouvernance de l'aide alimentaire	UDCCAS	Acteurs de l'aide alimentaire Producteurs, association de producteurs	En cours
	4.3.5	Cultiver des produits locaux de qualité destinés aux associations d'aide alimentaire	Producteurs (Ferme Les Tistou)	Associations aide alimentaire	En cours
limiter le gaspillage alimentaire au bénéfice des plus précaires	4.4	Etude de faisabilité - Frigo anti-gaspillage	Communes, EPCI, CCAS	Personnes en situation de précarité	A construire

Parmi les freins avancés par les consommateurs, il ressort en plus du côté pratique de l'accès, le fait qu'ils manquent d'informations et près d'un consommateur sur 5 n'y voit pas d'intérêt ou trouve cela trop « snob » de passer par des circuits de proximité. Cela peut s'expliquer par le manque de savoir-faire culinaire, l'absence d'habitude de consommation, le manque de motivation pour faire les courses, la cuisine, ou pour se mettre à table ou encore l'absence d'attrait sensoriel des fruits et légumes auxquels on préfère les produits gras et sucrés.

D'après une enquête réalisée lors du diagnostic, seulement 35 % de la population a conscience de l'influence de leur consommation sur le territoire. Le lien entre alimentation, agriculture, territoire n'est donc pas suffisamment établi.

L'agriculture du Pays de l'Isle en Périgord, familiale et diversifiée, doit permettre de reconnecter les consommateurs avec les producteurs locaux, et de travailler sur ce lien de confiance.

Même en milieu rural, les enfants sont déconnectés du monde agricole, de ces produits. Pour pallier cela, de nombreuses initiatives existent auprès des enfants, auprès des scolaires durant les Temps d'Activités Périscolaires (jardins pédagogiques, ...). Cependant, le personnel en cuisine a peu de temps pour expliquer aux enfants ce qu'ils mangent pendant la pause méridienne. Des liens peu existants ou à la marge existent entre les enseignants et les cuisiniers restaurants scolaires qui ne permettent pas de construire ensemble des actions.

Objectifs	N°	Titre de l'action	Maitre d'ouvrage	Cibles	Etat avancement des actions
			Maitre oeuvre		
S'approprier les produits locaux et connaître ceux qui nous nourrissent, leurs métiers et le territoire	5.1.1	"Ceux qui nous régalent" : Projet scolaire sur une année	Pays	Scolaires Enseignants Elus Cuisiniers Producteurs	A construire
	5.1.2	Ateliers alimentation santé diététique	CPAM IUT Périgueux	Scolaires en élémentaires	En cours
	5.1.3	Programme de formation des cuisiniers en restauration collective	Pays Collectif les pieds dans le plat et AgroBio Périgord	Cuisiniers en restauration collective	En cours
	5.1.4	Accompagnement des cuisiniers sur le moyen terme	Département, AgroBio Périgord	Cuisiniers en restauration collective	En cours
	5.1.5	Création et animation d'un réseau des cuisiniers du territoire	Pays AgroBio Périgord	Cuisiniers en restauration collective	A construire
	5.1.6	Outils pédagogiques (carte des productions, ..)	Animateurs périscolaires ?	Scolaires et personnels en restauration collective	A construire
	5.1.7	Animation « Ma cantine en locale » pendant la pause méridienne	Pays	Scolaires	A construire
	5.1.8	Etat des lieux et accompagnement à l'inclusion des variétés population dans la restauration collective	AgroBio Périgord, Manger Bio Périgord, Collectif les Pieds dans le Plat	Producteurs, Gestionnaires, Cuisiniers en restauration collective	A construire
Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective	5.2.1	Formation des cuisiniers et agents périscolaires	Pays - CREPAQ	Personnel de restauration collective	A construire
	5.2.2	Animation anti-gaspi pendant la pause méridienne	Pays - Unis-Cité	Maternelles élémentaires	En cours
Réduire le gaspillage alimentaire	5.2.3	Assises grand public du gaspillage alimentaire	REGAL Nouvelle Aquitaine	Grand public	A construire
	5.2.4	Gaspi'tour	REGAL Nouvelle Aquitaine	Elus locaux	A construire
Bien manger sans impacter son budget et préserver la santé	5.3.1	Défi Foyers À Alimentation Positive	Pays, AgroBio, Collectif Zéro Déchets, IsleCo, Chambre Agriculture ...	Consommateurs	A construire
	5.3.2	Ateliers-débat - Exemple : le juste prix de mon alimentation / santé	IsleCo, Le Cabas	Consommateurs	En cours
	5.3.3	Ateliers cuisine	CCAS, Banque Alimentaire, IsleCo, Le Cabas, Centre Social	Consommateurs	En cours
	5.3.4	Formation marché publics pour les cuisiniers/gestionnaires	Pays 3AR	Gestionnaire, cuisiniers en restauration collective, Elus	A construire
	5.3.5	Outil pédagogique (ex : lecture d'étiquette/justification du prix du produit)		Consommateurs	A construire

Enjeux cadres

La production agricole locale de qualité, la logistique de commercialisation et d'approvisionnement, la sensibilisation des différents acteurs vers de nouvelles pratiques alimentaires et l'accès à tous à ces produits sont les enjeux du projet alimentaire du Pays de l'Isle en Périgord. Des actions transversales sur ces enjeux peuvent être mises en place.

Objectifs	N°	Titre de l'action	Maitre d'ouvrage	Cibles	Etat avancement des actions
			Maitre œuvre		
Animer et coordonner le PAT	6.1	Poste d'animation et de coordination du PAT	Pays	Producteurs, Etudiants, Consommateurs	En cours
	6.2	Stratégie de communication - Prestations d'infographie	Pays		A construire
	6.3	Echanges de pratiques entre les PAT	Pays	Pays	En cours
Mettre en réseau les acteurs de l'agriculture et de l'alimentation	6.4	Pôle de l'agriculture et de l'alimentation locales de qualité	Pays	Professionnels Consommateurs Etudiants	En construction
Valoriser les savoirs et initiatives locaux en matière d'agriculture et d'alimentation	6.5	Site web dédié à l'agriculture et de l'alimentation locales de qualité - Plateforme des initiatives	Pays	Habitants	A construire
Participer à la structuration et la valorisation des produits issus de la filière légumes de plein champ locale	6.6	Projet de légumerie et boutique de producteurs	EPLFPA	Ensemble des acteurs	En construction

GOUVERNANCE DU PROJET

La gouvernance du PAT, à la fois conventionnelle et agile, est la suivante :

Un comité de gouvernance composé d'élus qui fixent les objectifs politiques, les ambitions et décident. Cela représente 9 élus (2 par EPCI et le Président du Pays de l'Isle en Périgord) ; cette instance assure le reporting régulier de la démarche auprès du Comité Syndical.

Un comité de pilotage, composé des membres du comité de gouvernance ainsi que de représentants des partenaires signataires de la charte. Ce comité de pilotage coconstruit et suit, il se réunit lors de point d'étape importante du PAT.

Le comité de pilotage se réunira chaque année pour un bilan des actions passées et à venir.

Les comités techniques sont composés des membres des groupes de travail, ces groupes ont permis une co-construction du plan d'actions.

CONCLUSION

Ce plan d'actions n'est pas figé dans le temps, il sera ajusté et étoffé en fonction des dynamiques de travail des groupes et des partenaires.

FINANCEURS

Le Pays de l'Isle reçoit différents soutiens pour le déploiement de son PAT ; son animation et sa mise en actions.



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**



UNION EUROPÉENNE
Fonds européen agricole pour le développement
rural : l'Europe investit dans les zones rurales.



PRÉFÈTE
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE
*Liberté
Égalité
Fraternité*



COORDONNEES

Sabrina CHADELAT – Chargée de mission Projet Alimentaire Territorial
07 88 92 60 81
s.chadelat@pays-isle-perigord.com

