

Compte rendu

Objet	Commission Alimentation	Date	30/05/2022
Adresse	Salle du Conseil Municipal de Coulanges lès Nevers Av. du 8 Mai 1945	Animatrice	Marie Roux Cheffe de projet alimentation et PAT

Présent.es :

Département	<p>Maxime Albert, chargé de mission Alimentation de proximité, Agrilocal au CD de la Nièvre</p> <p>Julianne Aubertot, chargée de mission Filières et territoire à BioBourgogne</p> <p>Sophie Coudret, Directrice de Resedia</p> <p>Jean-François Fiot, France Active Bourgogne</p> <p>André Giroit, bénévole référent Terre de Liens 58</p> <p>François Hay, auditeur pour le GabNi</p> <p>Jean-Luc Leroy, directeur Safer 58</p> <p>Christelle Martin, responsable diversification formation au sein du service Economie Entreprise de la Chambre d'Agriculture 58</p> <p>Régis Taupin, président de l'IGP Charolais de Bourgogne</p> <p>Geneviève Omessa, Association les 3 près et CNAD</p> <p>Dominique Ovide, délégué départemental de la Fédération des Centres sociaux 58</p> <p>Catherine Jorge, FCPE 58</p> <p>Edward Lysiak, Syndicat Apiculture Nivernais Morvan</p>
Agglomération de Nevers	<p>Frédéric Coudray, Président de Secret de Paysan</p> <p>Sylvie Faverial, adjointe au maire de Coulanges-lès-Nevers et conseillère communautaire à l'Agglomération de Nevers</p> <p>François Hauton, directeur SyMo Cuisine des Saveurs</p> <p>Julien Jouhannau, Maire de Coulanges-lès-Nevers, vice-président de l'Agglomération de Nevers</p> <p>Nathalie Moreau, Directrice de l'ASEM</p> <p>Denis Sanchez, paysan SCEA du Four de Vaux</p> <p>Catherine Lebreton, Association Solidaire avec les paysans</p>
Communauté de communes Sud Nivernais	<p>Nadège Bidabe, centre socioculturel d'Imphy</p> <p>Christine Vingdiolet, vice-présidente de la Communauté de communes Sud Nivernais</p>
Communauté de communes Les Bertranges	<p>Jacques Michel, administrateur de l'Office du Tourisme de la Charité et trésorier du Conseil de Développement du Pays Val de Loire Nivernais</p>

	Rémy Pasquet, <i>maire de Saint-Martin-d'Heuille, vice-président du Pays Val de Loire Nivernais</i> Valérie Pavat, <i>Centre social de Guérigny</i>
Communauté de communes Cœur de Loire	Catherine Fougère, <i>Communauté de communes Cœur de Loire</i> Marie France Lurier, <i>maire de Donzy, vice-présidente Communauté de communes Cœur de Loire</i>
Communauté de communes Loire et Allier	Anne Duvalet, <i>agent de développement territorial à la Communauté de communes Loire et Allier</i>
Communauté de communes Nivernais Bourbonnais	Adrien Auvévre, <i>maire de Livry</i>
Pays Val de Loire Nivernais	Eric Guyot, <i>Président du Pays Val de Loire Nivernais</i> Jean-Luc Martinat, <i>Président du Conseil de Développement du Pays Val de Loire Nivernais</i>

Excusés :

Département	Jean-François Boschetti, <i>Président des Toques Nivernaises</i> Karine Gracedieu, <i>infirmière et conseillère technique de la Nièvre pour l'Education Nationale</i> Lucie Liège, <i>chargée du programme Eau-Alimentation-Territoires au CPIE Yonne et Nièvre</i> Maurine Masrouby, <i>responsable des activités et du développement de l'IREPS</i> Françoise Morizot-Braud, <i>Centre d'Etude et de ressources sur la diversification (CERD)</i>
Agglomération de Nevers	Benedicte Amelaine, <i>1^{ère} adjointe Garchizy, vice-présidente de Nevers Agglomération</i> Charlotte Detaille, <i>Cheffe de service Air-Energie-Climat à l'Agglomération de Nevers</i> Jean-Paul Gauthron, <i>président de l'Association du Vieux Guérigny</i> Dominique Maurin, <i>conseiller municipal de Varennes-Vauzelles et conseiller communautaire de l'Agglomération de Nevers</i> Laurent Pommier, <i>Conseiller municipal de Nevers et vice-président de l'Agglomération de Nevers</i>
Communauté de communes Sud Nivernais	Philippe Rollin, <i>Conseiller municipal de Decize et conseiller communautaire de la Communauté de communes Sud Nivernais</i>
Communauté de communes Les Bertranges	Claude Balland, <i>président Communauté de communes Les Bertranges et président de la Fédération Française des Banques Alimentaire</i> Alexis Plisson, <i>maire de Prémery</i>
Communauté de communes Cœur de Loire	Raymond Le Van, <i>premier adjoint à la maire de Cessy-les-Bois</i> Stéphane Venet, <i>directeur et chef de la cuisine communautaire de Cœur de Loire</i>

	Charline Pourroy, <i>productrice EARL Caprice des Chèvres</i>
Pays Nivernais Morvan	Laura Buck, <i>cheffe de projet économie de proximité au Pays Nivernais Morvan</i> Romaric Gobillot, <i>Association Avenir territoire élevage</i>

1. Ordre du jour

Présenter le dispositif PAT. Discuter de la stratégie et des orientations du futur PAT du Pays Val de Loire Nivernais avec les acteurs présents à partir de propositions.

2. Mot d'accueil

Julien Jouhannau, maire de Coulanges-lès-Nevers : Coulanges tente de lancer une dynamique sur le sujet de l'alimentation, cela fait partie de sa politique de transition écologique sur la commune. Un marché de producteur a déjà été installé depuis le début du mois et une parcelle destinée à de la production maraîchère attend un porteur de projet.

Jean-Luc Martinat, président du Conseil de développement du Pays Val de Loire Nivernais : L'alimentation est un enjeu pour la santé des habitants du territoire. Il faut bien penser à se mettre d'accord collectivement sur ce qu'est un produit local car un produit dit « local » n'est pas forcément un gage de qualité.

Eric Guyot, Président du Pays Val de Loire Nivernais : Le Pays a répondu à l'appel à projet pour lancer un PAT sur une requête des élus du territoire qui sont en demande sur les sujets de l'alimentation et de l'agriculture. Ce PAT vient compléter les actions du PAT déjà installé du Département de la Nièvre et a pour volonté de travailler conjointement avec le futur PAT de l'Agglomération de Nevers. La volonté du Pays est que le PAT soit orienté vers la santé et les jeunes du territoire. Un des leitmotifs de projet de territoire du Pays dans lequel s'inscrit le PAT est de mettre en place des projets pour les jeunes et par les jeunes.

Tour de table :

Catherine Jorge, FCPE 58 : La FCPE est une association de parents d'élève. Elle s'efforce de réintroduire des commissions restauration dans les établissements scolaires pour que les parents d'élèves puissent savoir ce que mangent leurs enfants et qu'ils puissent faire remonter leurs demandes et leurs avis. La FCPE attend du PAT de permettre aux écoles de bénéficier d'une restauration locale avec des produits locaux dans la mesure du possible ; de développer les circuits-courts dans la Nièvre et d'éduquer au bien manger.

Jean-François Fiot, France Active Bourgogne : France Active Bourgogne travaille avec la Banque Alimentaire de la Nièvre sur le lancement d'une action avec le réseau d'aide alimentaire afin que les associations aient un approvisionnement plus local.

Marie-France Lurier et Catherine Fougère, Communauté de communes Cœur de Loire, service d'aide à la personne et de la cuisine centrale : La Communauté de communes gère une cuisine centrale, des actions ont été faites en direction d'un approvisionnement auprès des producteurs locaux mais ça n'a pas fonctionné. Le PAT pourrait aider à optimiser la part des produits locaux et bio dans les cantines. Un autre volet dont s'occupe la Communauté de commune est l'insertion, et c'est un volet qui pourrait être développé dans le PAT.

Adrien Aufèvre, Maire de Livry : La commune a des projets sur la thématique de l'alimentation.

Sophie Coudray, Resedia : Resedia travaille à la sensibilisation de tous les publics sur la nutrition, l'alimentation et la santé. Elle organise déjà des ateliers, des échanges sur ces thématiques.

Anne Duvalet, CC Loire et Allier : Pour la Communauté de Communes, le PAT est une boîte à outil, quelque chose qui permet le partage d'expérience et de connaissance. Le besoin sur la Communauté de commune sera sur l'installation de productions maraichères.

Geneviève Omessa, CNAD et Association Les 3 près : Les deux structures militent depuis longtemps pour une alimentation saine, locale et bio. Les acteurs sont là mais il reste à créer une synergie entre eux, ça peut être le rôle du PAT.

André Giroit, Terre de Liens 58 : Terre de Liens est une association qui essaye de faciliter l'accès au foncier aux projets agricoles, qui sensibilise sur les problématiques foncières et de transmissions de fermes. Les enjeux à prendre en compte dans la construction du PAT sont : l'obtention de foncier agricole et de bâti agricole à des prix raisonnables et la défense des terres agricoles face à l'urbanisation.

Sylvie Faverial, conseillère communautaire et conseillère municipale de Coulanges-lès-Nevers : La commune a répondu à l'Appel à manifestation d'intérêt pour développer les « Jardins du partage » et rendre une parcelle accessible aux personnes à mobilité réduite. Des ateliers cuisines avec une diététicienne ont également été organisés.

Christelle Martin, conseillère diversification à la Chambre d'Agriculture : La Chambre a à cœur d'accompagner les PAT du territoire.

Jacques Michel, administrateur de l'Office du Tourisme de la Charité : En tant que chargé du tourisme dans le cadre de la fédération des Offices de tourisme, le lien entre le tourisme et l'alimentation locale et de qualité est important, c'est un facteur d'attractivité du territoire.

Christine Vingdiolet, Communauté de communes Sud Nivernais, conseillère municipale de La Machine : La Communauté de communes veut développer le maraîchage et promouvoir les circuits-courts. Il faut également redévelopper des ateliers cuisines ouverts à tous car les gens ne savent plus cuisiner des choses simples.

Nadège Bidabe, Centre socioculturel d'Imphy : Il faut que dans les centres sociaux aussi, où les enfants viennent notamment pendant les vacances, ils puissent manger bio et local.

Denis Sanchez, Paysan et Confédération Paysanne : La malbouffe a été dénoncé il y a 20 ans par la Confédération Paysanne, c'est le point de départ de nombreuses créations d'AMAP. Les AMAP font la promotion d'un mode de production durable et d'une alimentation de qualité qu'il pratique dans sa ferme. Parler de PAT, de création de filière, c'est bien mais il faut aussi se poser la question du mode d'agriculture qui est encouragé dans les actions entreprises.

Julianne Aubertot, Biobourgogne et GABNi : Le GABNi (Groupement des agriculteurs bio de la Nièvre) travaille avec les producteurs en agriculture biologique dans le cadre de leur conversion ou leur maintien en bio. Il dispense des formations, fait des interventions auprès des scolaires, accompagne les restaurations collectives vers l'approvisionnement local, etc.

Maxime Albert, Conseil Départemental de la Nièvre : Le PAT du département installe des maraichers avec plusieurs espaces-tests et accompagne les collèges dans l'approvisionnement en produits locaux et de qualité. Le volonté est de travailler main dans la main avec le PAT du Pays pour ne pas faire de doublon.

Régis Taupin, IGP Charolais de Bourgogne : La viande IGP Charolais de Bourgogne est déjà organisée, de l'élevage à la distribution en passant par l'abattage. C'est une solution pour l'approvisionnement des restaurations collectives. Le seul abattoir agréé IGP dans la Nièvre était celui de Corbigny, les espoirs sont donc maintenant tournés sur l'abattoir de Cosne.

Rémy Pasquier, Maire de Saint Martin d'Heuille : La commune veut adhérer au PNNS. La révision du PLU dernièrement a prévu de réserver des terres aux maraichages. Il est, par ailleurs, président du SIRP (Syndicat Intercommunal de Regroupement Pédagogique) depuis 2ans qui a la volonté de proposer une alimentation de qualité pour les enfants.

Valérie Pavat, Centre Social J. Pillet de Guérigny : Le centre social a un pan alimentation dans son projet social. L'alimentation est un vecteur d'insertion.

Dominique Ovide, Fédération des centres sociaux de la Nièvre : un des gros freins à l'utilisation des produits locaux et de qualité est la réglementation, très stricte, qui pénalise les collectivités qui veulent s'engager.

Frédéric Coudray, producteur fois gras et huile, associés de Secret de Paysan : La société Secrets de Paysan dont il est président et associé a besoin d'investissement pour déménager le magasin. Il demande si le PAT peut servir à ce genre de projet.

François Hauton, SyMo La Cuisine des Saveurs : Le SyMo a besoin que le PAT crée un véritable réseau de producteurs en lien avec les consommateurs et la restauration collective. Il a besoin qu'il y ait une planification au niveau des producteurs pour qu'il y ait une diversité de légumes/ fruits disponibles tout au long de l'année et que les volumes soient suffisants. Il faut aussi développer le volet éducation dès la petite enfance.

Nathalie Moreau, ASEM : L'Association gère l'épicerie solidaire, distribue des paniers solidaires en lien avec l'AMAP de Nevers et la CAF/MSA qui payent une partie du prix pour qu'ils soient accessible à un public précaire. Il y aura prochainement le lancement d'un chantier d'insertion maraichage dont la production sera a destination de la restauration collective sur une parcelle du département au côté d'un nouvel espace-test à Challuy. Elle a entendu parler d'un gros projet maraichage porté par le groupement interpéninsulaire de Nevers.

Catherine Lebreton, Solidarité Paysan & AMAP : L'AMAP compte 100 adhérents et environ 10 producteurs actifs à ce jour. En 2021, elle a fait 77 000€ de chiffre d'affaire pour les producteurs.

Edward Lyziak, Syndicat apiculture Nivernais Morvan : Le syndicat regroupe des apiculteurs non professionnels. Il n'a pas d'attente particulière sur le PAT mais peu apporter sa pierre si besoin.

3. Présentation de la démarche PAT

a. Le dispositif PAT

Cf. Diaporama

b. L'exemple du PAT du Grand Autunois

Cf. Diaporama

4. La stratégie du PAT du Pays Val de Loire Nivernais.

En terme de méthodologie, différents temps de travail sont prévu :

- Le diagnostic sera réalisé au fil de l'eau avec des actualisations et communications à intervalle régulier. Ce travail est réalisé par la cheffe de projet PAT du Pays, en sollicitant les différents acteurs du territoire. Le premier, qui présentera les données alimentaires de base du territoire, vous sera communiqué courant juillet.
- Des groupes de travail sur différentes thématiques seront mis en place pour affiner les grandes orientations du PAT et se réuniront régulièrement pour faire émerger des problématiques et des projets potentiels
- La commission alimentation sera réunie à intervalle régulier pour faire état de l'avancé et des grandes étapes du PAT

Projets passés ou en cours relatif à la thématique alimentation : Cf. Diaporama

Rappel de l'historique du PAT du Pays et échéances futures : Cf. Diaporama

Tout au long de ces trois ans, tous les projets, existants et potentiels, correspondants aux axes identifiés par le diagnostic préalable seront accompagnés dans leur recherche de financements, dans leur identification de partenaires et dans leur réalisation.

La subvention reçue de l'Etat pour 3 ans permet de financer l'animation du PAT en émergence ou niveau 1. Au terme de ces 3 ans, le plan d'action du PAT doit être définis et prêt à passer en phase opérationnelle pour obtenir le label de PAT niveau 2 et les financements qui vont avec.

5. Orientations du PAT du Pays Val de Loire Nivernais

Le Pays Val de Loire Nivernais a proposé des orientations : Cf. Diaporama

Elles se basent sur les problématiques rencontrées au niveau départemental, recensées dans le diagnostic du PAT du département ainsi que sur les observations émises par les différents acteurs rencontrés ces 3 derniers mois.

Ces orientations seront revues pour mettre plus en avant le lien avec la santé et pour être plus précises, en s'appuyant sur les données du diagnostic à l'échelle du Pays.

Discussions autour des orientations du PAT :

Une question s'est posée au sujet du photovoltaïque sur les terres agricoles :

G. Omessa & A. Giroit ont pointé que les centrales consomment des terres agricoles et que beaucoup de prospecteurs arrivaient sur le territoire.

J. Jouhanneau a indiqué qu'un des moyens pour éviter cette situation peut être que les communes qui ne sont encore qu'au RNU s'équipent à minima d'une carte communale voire d'un PLU, qui régleme l'occupation du sol.

Une remarque est faite sur le PAT qui rencontre l'approbation générale: il faut que ça soit quelque chose de très opérationnel. Le PAT doit permettre l'organisation des filières et de recréer de la synergie entre les acteurs pour qu'une autonomie alimentaire du territoire soit rendue possible. Il faut que ça soit un outil qui aide à l'adaptation au changement climatique et qui atténue les pénuries et les inflations de l'alimentation en cas de conflit international par exemple comme celui en Ukraine.

J. Aubertaut répond que Biobourgogne et la Chambre d'Agriculture travaillent à structurer des filières sur le territoire.

Marie Roux précise que Biobourgogne et la Chambre d'Agriculture sont des partenaires dans la construction et la mise en œuvre du PAT.

Sur la question du foncier :

A. Giroit de Terre de Liens dit qu'il va y avoir un problème de foncier dans les années à venir, 40% des paysans vont partir à la retraite et que par conséquent, un des enjeux est de détecter et de favoriser la transmission des terres (veille foncière).

G. Omessa du CNAD ajoute qu'une autre problématique concernant le foncier est l'inflation des prix des terres agricoles à cause de l'urbanisation.

M. Albert du CD58 informe qu'un recensement des terres maraîchères disponibles sur le foncier public (commune, communauté de communes et département) à l'échelle du département va être disponible fin juillet.

J. Jouhanneau demande comment ce travail va être mis à jour.

JL. Leroy de la Safer dit que le plus dur, c'est de lancer le PAT. Il estime qu'il n'y a pas de véritable problématique de foncier aujourd'hui.

6. Et après ?

Plusieurs idées de groupes de travail sont proposés sur plusieurs thématiques : Cf. Diaporama.

3 sont retenus car perçus comme les plus à même de se mettre en place dans l'immédiat. Ce sont les groupes :

- Approvisionnement de la restauration collective
- Sensibilisation scolaire et grand public
- Logistique circuit-courts

Les autres thématiques proposées seront mises en place plus tard ou s'intégreront dans les groupes de travail à venir. Notamment, les jardins partagés, collectifs et pédagogiques s'intégreront dans le groupe de travail sensibilisation et la réflexion sur une filière maraichage s'intégrera dans le groupe de travail sur l'approvisionnement de la restauration collective.

N. Moreau de l'ASEM précise qu'un groupe de travail sur l'aide alimentaire et les épiceries solidaires existe déjà.

Marie Roux répond qu'il faudra alors que le PAT se mette en lien avec ce groupe pour intégrer son travail dans la stratégie et dans son plan d'action.

J. Jouhanneau ajoute qu'il ne faut pas oublier l'enjeu de développer les marchés locaux.

Des fiches sont proposées pour que les participants intéressés s'inscrivent dans les groupes de travail arrêtés.