NIVEAU 1

PAT Pays de la Vallée du Cher et du Romorantinais

" Valoriser un territoire emblématique d'un certain art de vivre, de la gastronomie et pour la qualité de ses produits locaux "

Patrimoine-produits du terroir, restauration collective, tourisme

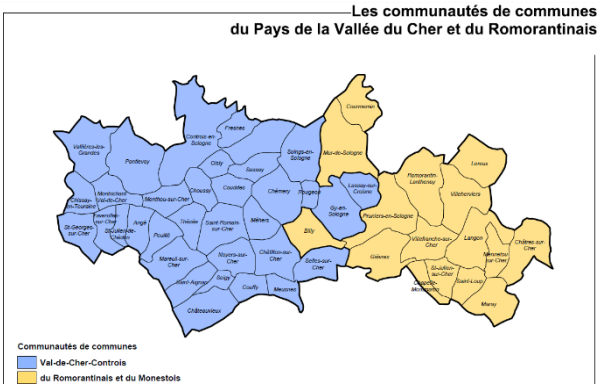
PAYS DE LA VALLÉE DU CHER ET DU ROMORANTINAIS

Résumé

Le projet alimentaire de territoire du Pays de la vallée du Cher et du Romorantinais a démarré en 2021. Depuis son démarrage, et malgré les difficultés contextuelles, notamment celles liées à la crise sanitaire, plusieurs faits marquants ont rythmé la mise en place de ce PAT, notamment la réalisation du Diagnostic alimentaire du territoire par l'Observatoire de l'économie et des territoires de Loir-et-Cher. Plusieurs enquêtes ont été réalisées à ce titre. Les enquêtes sur la restauration collective et les outils de transformation à disposition des producteurs locaux par exemple ont été réalisées fin 2022 début 2023. D'autres études ont ponctué la démarche alimentaire du territoire, comme la démarche expérimentale RESOLIS ou encore le Diagnostic Clim'Agri©. De plus, des actions de sensibilisation aux enjeux alimentaires (ateliers pour les scolaires et formations pour le personnel) ont été organisées en 2023 et un Défi alimentation va être lancé en 2024. L'animation du PAT est actuellement répartie sur deux agents du Pays. Le recrutement d'un animateur/trice PAT est prévu pour début 2024.

Carte du territoire

Pays de la Vallée du Cher et du Romorantinais



Carte d'ID du territoire

- Structure porteuse : Syndicat mixte du Pays de la Vallée du Cher et du Romorantinais.
- 1 291 km^2 – 82 000 hab – 63 hab/km^2 - 49 communes – 2 EPCI
- Agriculture diversifiée : viticulture, maraichage (légumes, filière poireau, petits fruits), élevage (bovins, ovins, caprins).
- 3 appellations viticoles : AOC Touraine, AOC Touraine Chenonceau, AOC Touraine Oisly, AOC Crémant de Loire, AOC Rosé de Loire – 1 appellation fromagère : AOP Selles sur Cher, AOC Sainte-Maure de Touraine, AOC Valençay
- Produits locaux : asperges et fraises de Sologne
- Outils locaux : transformation agroalimentaire food val de Loire

Contexte

En juin 2019, en partant du constat d'une méconnaissance de l'organisation alimentaire du territoire, le président du Pays a proposé de lancer une réflexion conduisant à l'élaboration d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT). De plus, l'accompagnement de projets innovants par le Pays dans le cadre du programme LEADER et du Contrat Régional de Solidarité Territoriale (CRST) a mis en lumière l'importance de consommer locale pour les acteurs du territoire. Parmi ces projets, nous pouvons citer : le développement d'un espace agri-culturel, la production de viande locale (brebis Solognote), projet de traction animale dans les vignes, producteurs bovins en vente directe et visites pédagogiques à la ferme, dispositif « les oiseaux de nos fermes » entre la LPO et un viticulteur bio…

En 2020, le Pays de la Vallée du Cher et du Romorantinais, aux côtés des autres Pays voisins du département, s'engage dans une enquête alimentaire interterritoriale « que mangez-vous » en Loir-et-Cher menée par l'Observatoire

de l'économie et des Territoires. Et c'est suite aux résultats de ces enquêtes que le Pays a décidé de se lancer officiellement dans un PAT en 2021.

Objectifs

Ce PAT est structuré autour de plusieurs axes stratégiques :

- Répondre aux critères fixés par la Loi EGalim et la Loi Climat et Résilience,
- Structurer l'offre des produits de proximités et avoir une stratégie de promotion des produits locaux en lien avec la dynamique touristique en devenir du territoire,
- Lutter contre la précarité alimentaire et appuyer l'éducation alimentaire des jeunes
- Réduire les émissions de GES en agriculture

Moyens humains

1 ETP (recrutement en cours)

Continuité assurée par l'agent de développement

Diagnostic

Diagnostic territorial alimentaire (2020-22) – sur 3 volets territoriaux : l'approvisionnement des habitants (y compris des usagers des épiceries sociales et les bénéficiaires de l'aide alimentaire), la production alimentaire, la commercialisation des aliments produits – composé de 2 parties :

- **Enquête alimentaire interterritoriale « que mangez-vous ? »** (2020) - connaissance des modes de consommation de la population sur le Loir-et-Cher – méthodologie : sondage par questionnaire administré en ligne auprès de personnes habitant le territoire ou y possédant une résidence secondaire - réalisée par l'Observatoire de l'économie des territoires (OET 41).
- **Enquêtes complémentaires** (2021) – connaissances des besoins des acteurs agricoles et alimentaires (producteurs, distributeurs, consommateurs) – méthodologie : questionnaires aux producteurs locaux en circuits-courts, entretiens semi-directifs avec les acteurs liés à la commercialisation - réalisée par un stagiaire du Pays de la Vallée du Cher et du Romorantinais et finalisation du diagnostic par l'Observatoire de l'économie des territoires.

Enquête sur les cantines scolaires du Pays de la Vallée du Cher et du Romorantinais (2021).

Enquête auprès des GMS et l'instauration des produits locaux dans le panel de distribution et approvisionnement local (2021).

Diagnostic Clim'Agri© (2022-2023) – mesurer les impacts GES directs et indirects sur les productions agricoles afin d'aboutir à des actions collectives autour de la réduction des GES (modification assiettes alimentaires…) – réalisé par La Chambre d'Agriculture 41 et Solagro - Fiches actions ressorties

Gouvernance

Comité de Pilotage – rôle : prise de décision, concertation -

👥 Composition : élus et partenaires (producteurs locaux, AMAP, structures associatives, OET 41, CA 41, BioCoop, GMS (SUPER U), Département - AgriLocal, InPACT Centre/ADDEAR41, chargé.e.s de mission CC, Food Val de Loire, BioCentre, Syndicat AOP, Office de Tourisme, La Grange aux savoir-faire…) – évolution possible avec l'avancement du projet.

Actions

Un programme d'actions sera finalisé courant 2024.

Répondre aux critères fixés par la Loi EGalim et la Loi Climat et Résilience

Réalisation d'une action de sensibilisation à l'alimentation auprès de 4 écoles pilotes et les 6 communes correspondantes réparties sur le territoire. L'action se déclinait en deux volets :

• Des « ateliers de sensibilisation / réflexion » auprès des scolaires. Reportage vidéo diffusé dans le cadre

Structurer l'offre des produits de proximités et avoir une stratégie de promotion des produits locaux en lien avec la dynamique touristique en devenir du territoire

Mise en place d'un groupe d'ambassadeurs culinaires du territoire prévue (GREETERS) - promotion et découverte des produits gastronomiques du territoire dans le cadre de visites exploration du Pays – Partenaires : restaurateurs de métier, prestataires

du FoodSocioScoop : https://www.youtube.com/watch?v=m7UzgKPDKgQ

Partenaire : CDPNE

• Une formation culinaire auprès du personnel de restauration scolaire, sur l'introduction de produits locaux et de qualité ainsi que de protéines végétales dans les menus. Partenaire : BioCentre

Observatoire de la restauration collective. Partenaire : Observatoire de l'Économie et des Territoires

touristiques (OT Sud Val de Loire, AOC/AOP viticoles), acteurs de la promotion du patrimoine (Label Pays d'Art et d'Histoire).

Enquête sur les outils de transformation alimentaire du Loir-et-Cher (2022-2023). Partenaire : Observatoire de l'Économie et des Territoires

Lutter contre la précarité alimentaire et appuyer l'éducation alimentaire des jeunes

Défi Alimentation (Janvier à juin 2024). Partenaires : Graine Centre et SNE.

Réduire les émissions de GES en agriculture

Financements

Etat (Plan de relance M13 2021-24), Région (CRST fiche 5.4)

ADEME, FEDER (Financement poste) FEADER via le programme LEADER 2023-2027 (Envisagé 2024)

Partenaires techniques

Observatoire de l'économie et des territoires du 41 (OET 41), Chambre d'Agriculture du Loir-et-Cher (CA 41), Biocentre, Conseil Départemental 41 (AgriLocal), CDPNE, SNE, Graine Centre

Echelle et coopération territoriale

- ***Enquête alimentaire interterritoriale « que mangez-vous ? »*** **-** mutualisée avec d'autres territoires du département en PAT (Pays des Châteaux, Pays Vendômois et Pays de la Vallée du Cher et du Romorantinais) - réalisée par l'Observatoire de l'économie des territoires.
- **Collaboration avec le Pays de Valençay en Berry** pour la valorisation des AOP fromagères communes (Selles sur Cher et Valençay).
- **Collaboration avec le Pays de Grande Sologne** pour mettre en place une route des terroirs et de la gastronomie (de la tarte tatin au fromage de chèvre de Selles sur Cher).
- **Réalisation de deux observatoires en partenariat avec les Syndicats de Pays du Loir-et-Cher** par l'Observatoire de l'économie et des territoires sur la réalisation d'un observatoire de la restauration collective et sur l'identification des outils de transformation.

Retour d'expérience

Le succès de cette action de sensibilisation est confirmé par l'implication des acteurs et leurs retours positifs. En effet, cette action transversale intégrant un raisonnement global des ateliers avec les élèves et l'accompagnement des cuisiniers en formation ou encore le renforcement du lien entre le personnel de restauration scolaire et les élèves semble en être la clé. Cette action peut être caractérisée comme « pilote », expérimentale à petite échelle pour le moment (4 écoles), mais appelée à se développer par la suite sur le territoire.

PAYS DE LA VALLÉE DU CHER ET DU ROMORANTINAIS

Contact

En cours de recrutement

Syndicat mixte du Pays de la Vallée du Cher et du Romorantinais

Tél : 02 54 97 78 60

Mail : directionpvcr@gmail.com

Dernière mise à jour le 07/11/2023