

Le foncier agricole

l'installation et l'emploi

1

Objectif :
Préserver et favoriser l'accès au foncier agricole et accompagner les installations en agriculture

Présentation de la matière brute recueillie lors des ateliers territoriaux :

Problématiques	Objectifs généraux	Objectifs opérationnels
Le foncier agricole disparaît au profit de l'urbanisation	Préserver les terres agricoles	Inclure les enjeux agricoles dans les documents d'urbanisme, préserver les terres agricoles et limiter leur artificialisation
		Identifier le foncier disponible
Les friches agricoles se développent	Mettre à disposition le foncier agricole	Accompagner les communes sur l'acquisition de foncier agricole
La spécialisation viticole impacte l'autonomie alimentaire du territoire	Diversifier les productions et développer les productions nourricières	Encourager/accompagner les agriculteurs à diversifier leurs production
		Développer la filières des protéines végétales
Le renouvellement des générations agricoles est difficile	Augmenter la population agricole	Aider à la reprise des exploitations et attirer de nouveaux porteurs de projet
		Promouvoir les métiers agricoles
		Développer les formations agricoles

2 L'économie locale

Objectif :
 Rapprocher l'offre et la demande, valoriser les productions locales, structurer l'offre de circuits-courts et de proximité et relocaliser nos unités de transformation

Présentation de la matière brute recueillie lors des ateliers territoriaux :

Problématiques	Objectifs généraux	Objectifs opérationnels
Manque de connaissances sur les offres en circuits-courts et de proximité pour assurer un approvisionnement local et de qualité	Structurer l'offre de circuits-courts et de proximité et assurer la communication	Sensibiliser les consommateurs à consommer local et de saison
		Identifier les producteurs locaux et commerces alimentaires engagés dans un approvisionnement local et de qualité et communiquer les circuits courts et de proximité
		Développer le commerce alimentaire digital
		Accompagner les agriculteurs à trouver des débouchés locaux
		Accompagner les structures de transformation et distribution à développer un approvisionnement local
		Mettre en place un label local et faire la promotion des labels de qualité
		Utiliser le levier de la restauration collective pour inciter les agriculteurs à obtenir des labélisations
Manque d'infrastructures alimentaires de proximité	Relocaliser nos unités de transformation et de stockage	Développer une plateforme d'achat et de stockage
		Mettre en place un outil de transformation mutualisé/partagé
Insuffisance de la production locale pour répondre aux besoins alimentaires des consommateurs	Augmenter l'autonomie alimentaire du territoire	Développer le jardinage et l'autoproduction chez les consommateurs
		Faire du lien avec les territoires voisins producteurs

3

L'environnement

Objectif :
Développer l'agroécologie et augmenter la
résilience des exploitations agricoles

Présentation de la matière brute recueillie lors des ateliers territoriaux :

Problématiques	Objectifs généraux	Objectifs opérationnels
L'intensification des pratiques a engendré une dépendance aux intrants et des pollutions d'origine agricole	Développer l'agroécologie	Accompagner les agriculteurs à réduire l'usage des produits phytosanitaires et travailler sur des alternatives aux pesticides
		Accompagner les producteurs vers une labélisation
		Promouvoir l'agroécologie pour les agriculteurs et les particuliers
		Mettre en place une trame verte
L'eau est un facteur limitant pour la production agricole	Adopter une gestion économe de l'eau	Accompagner les agriculteurs à adopter une gestion économe de la ressource en eau
		Créer des réserves d'eau pour les productions maraichères
La production agricole repose sur un système énergivore	Favoriser l'autonomie technique et énergétique des exploitations	Travailler sur le bilan carbone des systèmes agricoles
		Accompagner les agriculteurs sur la transition énergétique (s'équiper en solaire)
Les semences sont produites pour des pratiques agro-industrielles peu résilientes et sans prise en compte des spécificités territoriales	Diversifier les variétés cultivées et développer l'autonomie en semences	Rechercher des plants adaptés à nos terroirs, plus résistants, et plus économes en eau

Objectif :
Promouvoir une alimentation équilibrée et accessible à tous

Présentation de la matière brute recueillie lors des ateliers territoriaux :

Problématiques	Objectifs généraux	Objectifs opérationnels
Les population les plus précaires et isolées n'ont pas accès à une alimentation de qualité	Faciliter l'accès à l'alimentation de qualité pour les populations précaires/isolées	Faire des tournées mobiles (épicerie mobile) pour les personnes peu mobiles et/ou précaires
Manque de connaissances sur les aliments, la manière de les préparer et de les conserver	Renforcer les capacités alimentaires des consommateurs et partager les connaissances sur la transformation des aliments	Promouvoir les associations qui travaillent sur l'éducation alimentaire
		Essaimer les ateliers de cuisine de rue
		Réaliser des ateliers de transformation participatifs
Une mauvaise alimentation est l'un des principaux facteurs de risque pour de nombreuses maladies chroniques	Favoriser des bonnes habitudes alimentaires pour préserver sa santé	Mener une étude sur la santé et la précarité
		Faire un état des lieux des fast-food
		Mener des actions sur l'éducation alimentaire et nutritionnelle
		Sensibiliser nos plus jeunes à l'alimentation

5

La restauration collective

Objectif :
Accompagner la restauration collective à adopter des pratiques plus durables

Présentation de la matière brute recueillie lors des ateliers territoriaux :

Problématiques	Objectifs généraux	Objectifs opérationnels
L'achat de denrées alimentaires de qualité et local en restauration collective est complexe et nécessite un accompagnement	Accompagner la restauration collective à mettre en place un approvisionnement de qualité et durable dans le cadre de la loi EGALIM	Réaliser une analyse de notre restauration collective
		Identifier les leviers d'actions pour améliorer les pratiques de la restauration collective et les partager
		Développer des liens entre les producteurs et la restauration collective
		Accompagner les cuisiniers à adopter des pratiques plus vertueuses et à réutiliser les restes
Le gaspillage alimentaire	Réduire le gaspillage alimentaire	Mutualiser l'achat de produits alimentaires pour les petites écoles
		Distribuer les produits alimentaires non consommés
		Assurer la réservation des repas dans la restauration collective pour limiter le gaspillage
		Réfléchir à une valorisation des restes alimentaires
Les habitudes alimentaires s'adoptent dès le plus jeune âge	Sensibiliser les convives et leur faire adopter des pratiques plus responsables	Faire des pesées des denrées jetées
		Eduquer/sensibiliser les convives et recréer du lien entre production et consommation (visite de sites)
		Mener des actions sur l'éducation alimentaire et nutritionnelle
		Sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire et au tri
		Développer les composteurs