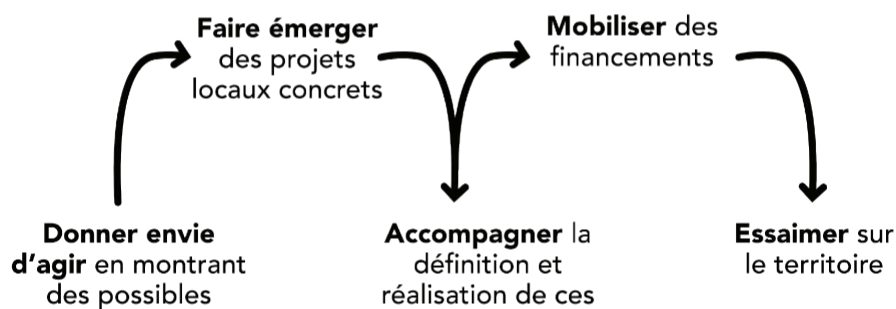


# Construisons ensemble Le Plan alimentaire territorial de demain !

## Qu'est ce qu'un PAT ?

- Un objectif partagé : relocaliser l'agriculture et le système alimentaire « du champ à l'assiette »
- Une démarche partenariale et coordonnée qui implique toutes les étapes et tous les acteurs de l'alimentation
- « Une labellisation officielle » qui permet de valoriser les démarches territoriales qui favorisent les circuits courts
- Des financements spécifiques associés à ce label, au niveau régional et national

## Quel rôle pour le Pays Nivernais Morvan ?



## Programme

14h — 15h30 — 17h — 17h30 — 18h

Visites du Projet alimentaire local de Luzy

Les chantiers stratégiques collectifs du PAT Nivernais Morvan, parlons-en ! - Salle des fêtes Marcel Joyeux, Luzy

Focus sur le chantier collectif départemental, création d'un service d'approvisionnement en produits locaux pour la restauration collective

Conclusions et apéro de clôture autour d'une dégustation de produits locaux

## 5 chantiers à réfléchir ensemble



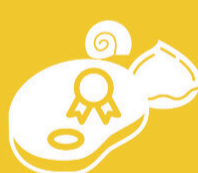
1

Alimenter la restauration collective en produits locaux et de qualité



2

Diversifier la production alimentaire, notamment via l'installation de nouveaux producteurs



3

Mieux valoriser et commercialiser les productions locales nivernaises



4

Accompagner les producteurs dans l'adaptation aux enjeux environnementaux



5

Permettre l'accès à tous à une alimentation saine et durable

# Chantier

Alimenter la restauration collective  
en produits locaux et de qualité

# 1



## Contexte

Lors du lancement du PAT, les collectivités du territoire ont souhaité placer l'**approvisionnement en produits locaux et de qualité de la restauration collective** au coeur de leur engagement avec :

- L'affirmation d'une **forte volonté politique** d'atteindre, voire de dépasser, **les objectifs de la loi EGALIM** (cf infra) ;
- L'expression d'un **fort besoin d'accompagnement technique et opérationnel** pour réussir la transition dans les cantines scolaires (1er et 2nd degré), les EHPAD et les hôpitaux.

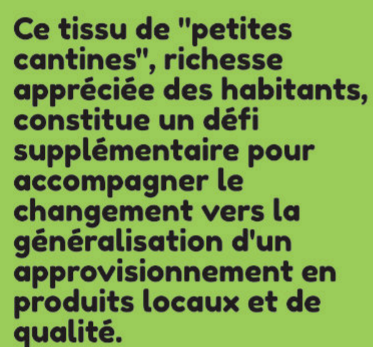


Pour créer la dynamique du PAT, **la restauration collective est en effet un levier particulièrement puissant** : il permet d'atteindre une diversité des publics (parents, enfants, personnels des collectivités, enseignants, élus, producteurs), de couvrir une diversité de thématiques (gaspillage alimentaire, éducation au goût, distribution, justice alimentaire, foncier agricole et questions écologiques, etc.) et de mettre les collectivités en situation de montrer l'exemple.

Néanmoins, l'organisation de la restauration collective en Pays Nivernais Morvan est particulièrement décentralisée avec :

**6 919 repas/jour pour 102 établissements**

**50% des structures qui cuisinent sur place**



**Ce tissu de "petites cantines", richesse appréciée des habitants, constitue un défi supplémentaire pour accompagner le changement vers la généralisation d'un approvisionnement en produits locaux et de qualité.**




## Les retombées potentielles pour le territoire

+ d'emplois locaux

+ de débouchés garantis pour les producteurs du territoire

+ de valorisation du terroir local

+ d'enfants avec au moins un repas de qualité et sain par jour



**Atteindre un approvisionnement en produits durables et de qualité à hauteur de 60%, dont 20% en bio, dans la restauration collective, avec une ambition particulière pour les produits locaux.**



## Actions déjà engagées sur le territoire

### Levier 1 - Agir sur la demande en accompagnant les acteurs de la restauration collective dans les changements de pratiques

#### "Le labo des cantines"

Initiative Pays



Un réseau de proximité d'acteurs de la restauration collective pour se former et avancer ensemble, avec l'appui d'experts de la restauration collective.

■ des boîtes à outils pour mettre en oeuvre dans la durée et continuer à progresser

#### Des accompagnements individualisés en 2023

■ 6 cantines-pilotes engagées, avec des immersions, le coaching d'une diététicienne, la définition de plan d'action, la mobilisation des acteurs localement, des réunions de mise en relation avec les producteurs, etc.

#### Des accompagnements collectifs en 2022 :

- 19 cantines volontaires
- 6 formations et ateliers cuisines sur des thématiques clés

#### "La cantine en transition" à Luzy :

Apuy tech et/ou financier du Pays



Un projet collaboratif impliquant le Conseil départemental, le Centre social et la commune de Luzy pour faire de la pause méridienne un moment agréable où l'on mange "bien, local et de saison".

Le parti pris : impliquer les élèves qui participent à la définition et à la mise en oeuvre du projet.

#### Un travail de facilitation et d'accélération mené par la CC Morvan Sommets et Grands Lacs

Apuy tech et/ou financier du Pays

Ce travail a permis aux communes de :

- mettre en place le dispositif de tarification sociale "cantines à 1 euro"
- solliciter des aides pour des équipements de leurs cuisines.

### Levier 2 - Agir sur l'offre en mobilisant et structurant les producteurs du territoire pour fournir la restauration collective

#### Le lancement sur 3 bassins de commissions "approvisionnement local"

Initiative Pays



Pour parler volumes, se coordonner, anticiper et organiser des commandes groupées

#### Réalisation d'un annuaire de producteurs pour la restauration collective par bassin

Initiative Pays

Un bel exemple : À Luzy : 13 producteurs fournissent désormais la cantine (collège/école) grâce à un suivi en continu !



# Premier retour d'expérience

**Une démarche utile**, avec de belles réussites locales qui montrent qu'il est possible d'agir ...

- Un taux d'approvisionnement en local atteignant déjà entre 30 et 40% pour les cantines les plus motivées, dont 100% en local pour la viande
- Des habitudes de travail et des partenariats prometteurs créés entre producteurs et cantines
- Une meilleure connaissance des objectifs d'EGALIM
- Une logique d'entraide entre cantines

**... mais insuffisante** pour permettre un changement d'échelle significatif et durable

- Malgré toutes les actions engagées de formation et de facilitation, l'approvisionnement en local "en gré à gré" demande plus de travail et de temps que des commandes via grossiste. Cette charge est très difficile à absorber au quotidien par les cantiniers et par les producteurs.
- Un fort turn-over parmi les équipes-cuisines amoindrit l'effet bénéfique des formations
- Les producteurs ont besoin d'engagements fermes sur des volumes minimaux, pour qu'ils puissent réellement planifier leurs productions pour répondre aux besoins de la restauration collective.





## Et demain aller plus loin ensemble

### Label PAT niveau 2

#### La création d'un office départemental d'approvisionnement en produits locaux nivernais pour la restauration collective



Un consensus territorial se dégage sur la nécessité de sortir d'un approvisionnement "de gré à gré" et de structurer davantage la filière d'approvisionnement de la restauration collective (demande et offre) via la **création d'un opérateur dédié de type plateforme**.

L'idée est de proposer un **outil « clé en main »** pour les commandes en local permettant :

- la mobilisation des producteurs de la Nièvre et des départements limitrophes pour réunir et sécuriser les volumes nécessaires pour livrer la restauration collective
- la constitution du catalogue des produits et le système de commande
- la gestion intégrée des livraisons et de facturation.

Pour ce faire, les 4 PATs du territoire de la Nièvre (Département, Pays Nivernais Morvan, Pays Val de Loire Nivernais, Agglomération de Nevers) mènent une première étude de faisabilité, avec le concours d'un bureau d'étude expert de la restauration collective.

**RDV en mai 2024 pour choisir les orientations pour la suite !**

Apuy tech  
et/ou  
financier du  
Pays

#### Mais aussi ...

##### Concernant la (re)structuration de l'organisation de la restauration collective :

- Projet de cuisine centrale par la commune de Clamecy
- Réflexion de la commune de Luzy pour faire évoluer la structure actuelle : développer les synergies entre les différentes structures ou créer une cuisine centrale ?

Initiative  
Pays

##### Pour les cantines volontaires motivées, en associant la brigade PAT :

- Initier une démarche de labellisation « Ecocert en cuisine »
- S'inscrire dans le Programme « Fruits et lait à l'école »
- Continuer à organiser des ateliers (cuisine, coaching, partage) et à animer la communauté des cantiniers

Initiative  
Pays

##### Pour les producteurs :

- Proposer aux producteurs des démarches collectives pour l'obtention d'un label (bio, HVE, SIQO) pour remplir les conditions EGALIM

**D'autres actions à inventer et conduire avec les acteurs du territoire !  
Proposez vos idées !**

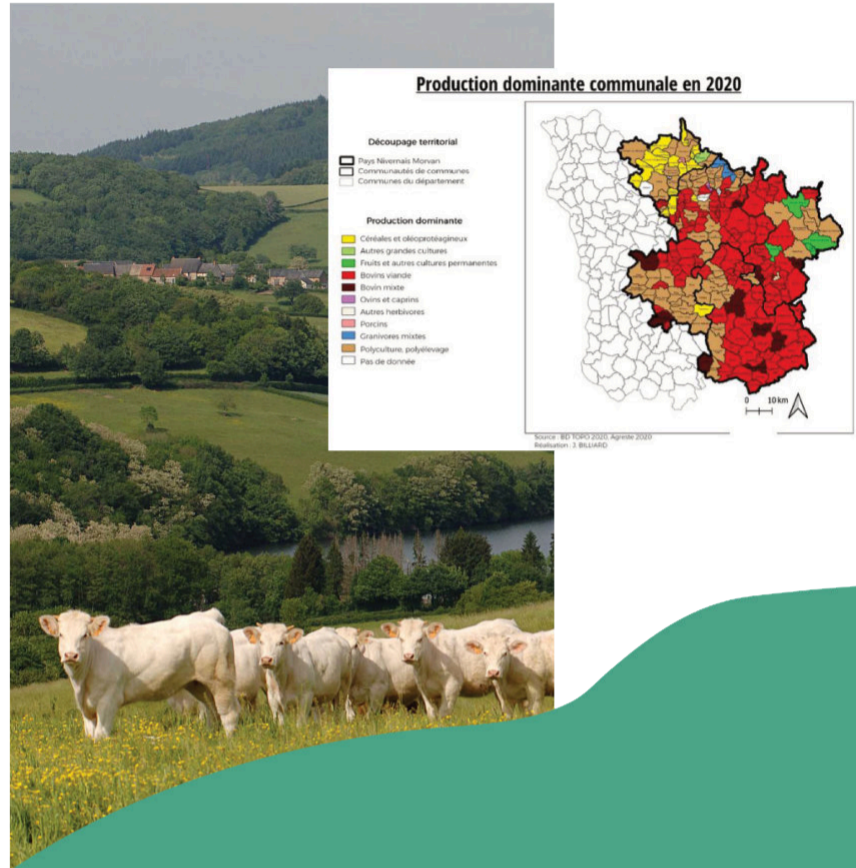
# Chantier 2

Diversifier la production alimentaire, notamment via l'installation de nouveaux producteurs



## Contexte

- Une agriculture locale dominée par l'**activité d'élevage extensif** (bovins naisseurs) peu diversifiée
- Une **insuffisance d'offre locale de certains produits**, notamment issus du maraîchage
- Un renouvellement de génération à anticiper parmi les exploitants : **25% des exploitations** ont un chef ou co-exploitant qui a **plus de 60 ans**
- **Des nouveaux profils de porteurs de projet** non issus du monde agricole et hors département, en conversion, avec un fort engouement pour des projets en diversification et "hybride" combinant productions agricoles et autres activités
- **Un écart important entre le nombre de porteurs de projet en diversification** se présentant au Point Accueil Installation **et le nombre de projets d'installation qui aboutissent** réellement.



## Les objectifs du PAT



**Diversifier la production alimentaire, notamment via la facilitation de l'installation de nouveaux producteurs**

## Les retombées potentielles pour le territoire

- Le maintien de l'activité agricole sur le territoire, avec un meilleur renouvellement des générations de producteurs
- Une capacité à attirer de nouveaux talents et de nouveaux habitants pour nos villages
- de dépendance à une seule source de revenus (l'élevage)
- de produits locaux pour servir la restauration collective et les circuits courts
- d'autonomie alimentaire territoriale



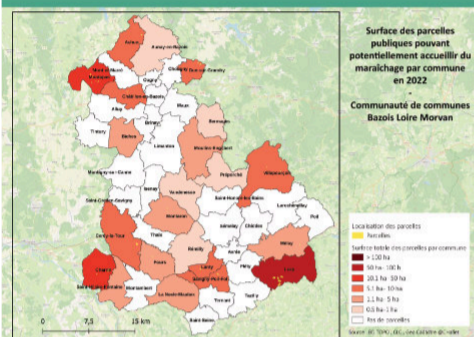
## Actions déjà engagées sur le territoire

### Levier 1 - Mobiliser le foncier public local pour la production diversifiée

Lancement en 2022 d'une démarche globale d'analyse du potentiel et d'engagement territorial

Co-initiative Pays/CD58

**Etape 1 :** Réalisation d'une cartographie du foncier public local, sous pilotage départemental  
**Etape 2 :** Identification de zones stratégiques d'installation de maraîchage et sensibilisation des élus des communes "à potentiel"  
**Etape 3 :** Impulsion de projets d'installations sur le foncier public local



Des projets précurseurs et structurants

Apuy tech et/ou financier du Pays

La régie agricole communale de Clamecy (ouvert en 2023, en phase test)



La production de légumes anciens via l'EBE "Le Rebond" de Clamecy (ouvert en 2023, en phase test)



L'espace-test de maraîchage de la commune de Luzy sur la ferme municipale de Montarmin (ouvert en 2023)

**Objectif :** offrir un cadre protecteur à un porteur de projet pour tester son activité.

À l'issue de 3 ans, le porteur de projet a la possibilité de s'installer sur ce même terrain s'il le souhaite.

Un porteur de projet maraîcher bénéficie :

- du foncier communal agricole
- des outils de production
- d'un hébergement juridique et une couverture sociale
- tutorat et conseil (technique, comptabilité, commercialisation)

Avec le portage du Conseil départemental de la Nièvre et l'appui technique des associations "Semeurs du possible" et "Copilote"

D'autres projets en instruction

Apuy tech et/ou financier du Pays

Lormes : production de légumes pour les cantines

St. Hilaire-en-Morvan (parcelle de la CC Morvan Sommets et Grands Lacs) : production diversifiée

### Levier 2 - Créer un parcours d'accompagnement attractif pour tous les profils de porteurs de projet

Initiative Pays



Le Pays Nivernais Morvan, territoire-test de formats d'animation innovants, avec l'appui du réseau RARES

Le Pays a pu tester en 2022-23 plusieurs formats d'ateliers de co-construction et de rencontres avec des porteurs de projet de son territoire, mobilisant le réseau RARES (une trentaine de structures en Bourgogne-Franche-Comté réunie autour de l'objectif de mieux accompagner des porteurs de projet dits "agri-ruraux") : le "comptoir des initiatives", les "rencontres entre pairs", les "rendez-vous croisés", etc.

### Levier 3 - Stimuler l'émergence de nouvelles filières locales

Apuy tech et/ou financier du Pays

Amorçage d'une filière de valorisation de "céréales locales" en Morvan

Former un collectif de professionnels "du pain" (agriculteurs, meuniers, boulangers) pour créer un produit "identitaire" du Morvan réalisé avec des céréales "Made in Morvan".



Créer un débouché local pour les céréales locales, c'est la démarche proposée par le Parc naturel régional du Morvan co-construit avec les 4 PATs du Parc (21, 58, 71, 89), les Chambres d'agriculture, les DDT, Biobourgogne, association Graines de Noé.

Apuy tech et/ou financier du Pays

Lancement d'une étude d'opportunité sur la transformation et la commercialisation des produits de la chasse. (menée par la CC Bazois Loire Morvan)

Rendu attendu pour juin 2024



## Et demain aller plus loin ensemble

### Label PAT niveau 2

**Définir collectivement des objectifs de productions de légumes à atteindre dans les années à venir, pour répondre notamment à la demande de la restauration collective, et développer une stratégie foncière concertée et innovante**

Accélérer la mobilisation du foncier public local pour incuber des nouveaux projets d'installation de production alimentaire là où cela est nécessaire et possible

Conventionner avec la Safer pour élargir l'éventail des parcelles mobilisables

Créer des exemples de « transmissions innovantes » : installations en collectif, création de plusieurs ateliers sur une ancienne ferme d'élevage difficile à transmettre à l'état actuel.

### Poursuivre l'amélioration déjà engagée du parcours d'accompagnement des porteurs de projet



■ Analyser, avec les méthodes du "design de service", les différentes étapes du parcours utilisateur des porteurs de projets candidats à l'installation : leurs besoins, leurs difficultés, ce qui les motive... ou au contraire les conduisent parfois à abandonner.

■ Sur cette base, co-construire un parcours d'accueil fluidifié, reposant sur une coordination efficace entre tous les acteurs du territoire (agents de développement, chambres, etc.).

■ Tester à cette occasion des dispositifs nouveaux, de type compagnonage (un porteur de projet est accueilli sur une ferme et encadré par un agriculteur-tuteur), stage immersion, etc.

### Attirer de nouveaux candidats à l'installation avec le lancement d'une campagne "Essayez la Nièvre" dédié aux porteurs de projets agri-ruraux



Mais aussi ...

■ Impulser la création d'une filière "grands fruits" avec le Parc naturel régional du Morvan et les PATs "Morvan"

■ Accueillir un projet de ferme-école diplômante à destination de jeunes décrocheurs (vente et culture maraîchère et fruitière en agriculture biologique) portée par l'association "pépins et graines" ?

**D'autres actions à inventer et conduire avec les acteurs du territoire ! Proposez vos idées !**

# Chantier

Mieux valoriser et commercialiser  
les productions locales nivernaises

# 3



## Contexte

La commercialisation en circuits-courts a augmenté de  
**+64% en 10 ans** (entre 2010-2020)

Elle reste en-dessous de la moyenne nationale (16% des exploitations agricoles du Pays Nivernais Morvan pratiquent les circuits-courts, contre 20% à l'échelle nationale)

**19%** des exploitations sont reconnues par un signe officiel de qualité

**6%** des exploitations agricoles font de la transformation

Le maillage en outils de transformation collectifs est relativement faible comparé à l'échelle nationale

Source : AGRESTE, 2020

## Et la filière Bio dans la Nièvre ?

**12%** des exploitations de la Nièvre en Bio

En 2023, une dynamique toujours présente, mais ralentie : pas de déconversions, 18 nouvelles structures bio

Une vigilance à avoir pour la filière dans les années à venir dans le contexte d'inflation

Engagement dans une démarche de valorisation PNM



## Les objectifs du PAT

Diminuer la distance du "champ à l'assiette", en soutenant une transformation et une commercialisation toujours plus locale et en valorisant les produits du territoire

## Les retombées potentielles pour le territoire

- + de part de la valeur ajoutée pour le territoire
- + de marges pour les producteurs locaux
- + d'identité et de caractère pour notre territoire (marchés, produits), et donc d'attractivité (démographie, économie)
- Des produits de qualité plus abordables pour les consommateurs locaux
- de CO2 émis



## Actions déjà engagées sur le territoire

### Levier 1 - Accompagner la création et la modernisation d'outils collectifs de transformation

#### Ouverture de la "fermille" une salle de découpe et de transformation à St. Benin-d'Azy

Création de **2 embauches** sur le territoire (bouchers)



Un atelier de découpe et de transformation et un magasin, équipé pour toute forme de production (viandes ovine, bovine, porcine et caprine mais aussi les légumes), a été ouvert en novembre 2023.

■ Construit par la CC Amogne Coeur du Nivernais avec l'aide de l'Etat, de la Région Bourgogne-Franche-Comté et du Programme Leader Morvan,

l'atelier est géré par la SARL Au Panier des Amognes composée de 6 producteurs.

■ Il est également ouvert à la prestation extérieure pour tout agriculteur non sociétaire du territoire.

#### La réouverture et la modernisation de l'abattoir de Corbigny

Appui tech et/ou financier du Pays



La commune de Corbigny, la CC Tannay Brinon Corbigny, le Pays Nivernais Morvan, le Conseil Départemental et les professionnels ont réuni leur forces pour élaborer un projet de reprise.

Convaincus qu'il est indispensable de maintenir un abattoir de proximité sur le territoire de Corbigny pour la filière viande fermière, la commune de Corbigny, la CC Tannay Brinon Corbigny,

le Pays Nivernais Morvan et le Conseil Départemental ont réuni leur forces pour élaborer un projet de reprise.

Cette volonté collective s'est traduit par la création de la SCIC "Les Viandes du Nivernais".

■ **175 adhérents** (collectivités, professionnels, particuliers) réunissant un capital de 143.000€

■ Lancement de travaux en 2024, **ouverture prévisionnelle fin 2024**

### Levier 2 - Développer un réseau de points de vente sur le territoire

#### 3 magasins de producteurs créés

##### "Local Paysan" à Luzy (aménagement à venir d'une nouvelle boutique plus grande) :

Appui tech et/ou financier du Pays



■ 40 producteurs qui auto-gèrent une boutique

■ Un chiffre d'affaire qui a triplé depuis son ouverture et qui rend nécessaire le déménagement dans une nouvelle boutique qui accueillera + de productions

##### "Grenier paysan" Moulins-Engilbert (créé en 2022)



■ Une boutique gérée par 9 producteurs et proposant des produits d'une trentaine de producteurs

##### "Halle des Paysans", à St. Saulge (créée en 2023)



■ 9 producteurs, une fréquentation très encourageante, même en saison basse

### Levier 3 - Promouvoir les productions locales

#### 2 guides de producteurs en 2023

Appui tech et/ou financier du Pays

Produits par la CC Morvan Sommets et Grands Lacs et la CC Bazois Loire Morvan sur leurs territoires respectifs



## Et demain aller plus loin ensemble

### Label PAT niveau 2

#### Compléter le maillage territorial d'unités de transformation



Initiative Pays

Développer un système de location pour un usage ponctuel de petites unités de transformation privées ou communales par d'autres producteurs (à l'étude)

Appui tech et/ou financier du Pays

Accompagner la reprise d'un atelier-traiteur à St. Hilaire-en-Morvan, aujourd'hui proposé à la vente (Communauté de commune Morvan Sommets et Grands Lacs)

Appui tech et/ou financier du Pays

Doter le territoire en une ou plusieurs **légumeries et conserveries** (à l'étude, en lien avec le CD 58)

#### Au-delà de la création d'infrastructures locales de commercialisation, soutenir leur développement dans la durée et innover sur les modalités de distribution

**ZOOM** sur la démarche de la CC Amogne Coeur du Nivernais, collectivité-pilote en la matière avec une initiative inspirante !

Avec le recrutement d'une chargée de mission alimentation sur 3 ans, la communauté de communes Amogne Coeur du Nivernais souhaite soutenir activement le développement commercial des circuits-courts sur son territoire en cherchant de nouveaux débouchés et en testant des manières innovantes de distribuer, en ciblant notamment :

- Les restaurants commerciaux : commercialisation de préparation de viande hachée salée,
- Les acteurs du tourisme (hébergeurs) : commercialisation de paniers gourmands en produits locaux

En parallèle, la Communauté de commune vise à accompagner le développement et l'attractivité de ces marchés de plein vent.

#### Animer des moments conviviaux alliant promotion des produits locaux et sensibilisation au "bien manger"

"La grande tablée du Nivernais Morvan" (à l'étude)

Initiative Pays

Réunir les habitants d'un village autour d'une grande tablée pour partager un repas convivial et chaleureux 100% local, à prix abordable, partager la recette et mettre un coup de projecteur sur les producteurs présents à cet événement... C'est le format que le Pays Nivernais Morvan souhaite organiser dans quelques communes proactives et volontaires !

**D'autres actions à inventer et conduire avec les acteurs du territoire ! Proposez vos idées !**

# Chantier

Accompagner les producteurs dans l'adaptation aux enjeux environnementaux

# 4



## Contexte

Le changement climatique est déjà perceptible dans la Nièvre\*

Augmentation des températures :

- Déjà **30 à 40 jours/an** dont la température dépasse **25°C**  
**+ 10 à 30%**  
**d'évapotranspiration** dans les parcelles agricoles (par rapport à 2010)

Forte variabilité des précipitations :

- Moins de **pluie** en été/automne  
Des précipitations qui peuvent être très importantes à certaines périodes de l'année et créer un **risque de ruissellement**

**D'ici à 2050, un doublement de l'ampleur de ces phénomènes pourrait être observé.**

\*Sources: Conseil Départemental de la Nièvre, Diagnostic de vulnérabilité de la Nièvre, 2021; Agences de l'eau, Eau et changement climatique : agir pour ne pas subir; Alterre Bourgogne Franche Comté, Les temps changent, 2021

Des conséquences potentielles et futures, notamment pour l'élevage :

- Baisse des rendements
- Augmentation des coûts de production (fournitures en eau, fourrage)
- Érosion/perte de sol (phénomène de ruissellement)
- Risques sanitaires
- Des sols qui n'assurent plus une fonction de séquestration du carbone

## Les retombées potentielles pour le territoire

**+** de résilience pour l'alimentation du territoire

■ Des modèles économiques agricoles prêt pour l'avenir

■ La fierté d'agir collectivement pour une cause utile à l'humanité

■ Une cohérence avec les valeurs "nature" du Parc

■ de CO2 émis

**Accompagner les producteurs dans l'adaptation face aux effets du changement climatique, en orientant vers des pratiques en faveur d'une agriculture respectueuse de l'environnement et des ressources.**



## Actions déjà engagées sur le territoire

### Levier 1 - Adaptation et prévention du changement climatique

La CC Morvan Sommets et Grands Lacs s'est positionnée comme chef de file sur ce chantier 4, notamment sur la "décarbonation".

Apuy tech et/ou financier du Pays

**Premiers travaux conduits :** l'étude des potentialités économiques de la décarbonation de l'agriculture, qui, via le "marché carbone", constituait également une piste de source de revenu complémentaire pour les exploitations locales.

**Des bilans carbone sur 7 exploitations volontaires** du territoire ont été réalisés, en partenariat avec la Chambre d'agriculture de la Nièvre et l'ADEME.



**Les premiers enseignements révèlent malheureusement un faible potentiel d'économie de carbone**, et donc de revenus complémentaires tirés du "marché carbone".

En effet, les pratiques locales d'élevage extensif sont déjà vertueuses, avec un système herbager et bocager denses, et les émissions de méthane par tête sont difficilement compressibles. Aussi, **les exploitations morvanelles ne semblent pas pouvoir, à cheptel constant, augmenter leurs capacités de stockage de carbone ou réduire significativement leurs émissions de GES.**

Par conséquent, les exploitations pilotes ne se sont pas engagées dans un "plan bas carbone".

Néanmoins, cette action a permis de renforcer la prise de conscience collective des ordres de grandeurs des émissions carbone de l'élevage, même extensif. Et la recherche en autonomie fourragère et protéiques demeurent des leviers à travailler.

### Levier 2 - Favoriser les pratiques agricoles plus protectrices de la biodiversité

#### Première phase d'amorçage et de fédération des énergies locales

Dans cette première phase d'amorçage et de fédération des énergies locales, la stratégie du PAT Nivernais Morvan a été de **faire avancer cet enjeu de protection de la biodiversité**, via la promotion des pratiques éco-responsables intégrées dans les chantiers 1 (des produits bio/ locaux pour la restauration collective), 2 (diversifier la production alimentaire locale) et 3 (Mieux valoriser et commercialiser les productions locales nivernaises).





## Et demain aller plus loin ensemble

### Label PAT niveau 2

**La CC Morvan Sommets et Grands Lacs souhaite poursuivre l'action auprès de quelques communes-pilotes, préfigurant un programme plus large en direction de l'ensemble du territoire du Pays Nivernais Morvan**

Faire de la **ressource bocagère** une **valeur ajoutée** pour les exploitations

Constituer une **base de données** sur les **performances** environnementales et économiques des exploitations morvandelles

Co-construire **des programmes de formation** répondant aux **attentes agricoles du territoire** en matière d'adaptation au changement climatique

■ Favoriser le développement de semences locales résilientes et résistantes sur le territoire ?

■ Un soutien affirmé pour l'agriculture biologique en Nièvre ?

■ Comment lancer cette dynamique sur le territoire ? Via des partenariats avec les collectifs d'agriculteurs sur le territoire (GIEE, ...) ?

■ Tester des nouvelles cultures fourragères moins gourmandes en eau ?

**D'autres actions à inventer et conduire avec les acteurs du territoire !  
Proposez vos idées !**

# Chantier 5

Permettre l'accès à tous à une alimentation saine et durable



## Contexte

- Dans la Nièvre en 2021, plus de **25% des moins de 30 ans considérés comme "pauvres"**, une tendance renforcée dans le contexte actuel d'augmentation des prix
- Parmi la population nivernaise, **un taux important en termes d'obésité** (notamment chez les enfants, de diabète, et une forte proportion d'affection longue durée (ALD) et beaucoup de personnes sans médecin traitant
- Des spécificités liées à la pauvreté en milieu rural avec un **habitat dispersé** : des difficultés de mobilité pour accéder aux points de distribution de l'aide alimentaire
- Un maillage territorial assuré par les principales **associations d'aide alimentaire**, proposant majoritairement des services "classiques de l'aide alimentaire : colis alimentaires, bons alimentaires ponctuels
- D'autres initiatives émergent dans une **approche "tout public" pour éviter la stigmatisation des publics fragiles** tout en gardant une dimension sociale forte : les AMAPs (Luzy), épicerie sociale et solidaire à Clamecy, groupement d'achat à Corbigny animé par le secours catholique
- **Un besoin de coordination** entre les acteurs locaux et territoriaux (collectivités, associations, acteurs publics) a été pointé



## Les objectifs du PAT

**Permettre l'accès de tous à une alimentation saine et durable.**

## Les actions à mener sur le territoire

une dimension pédagogique via l'éducation et la sensibilisation au "bien manger" auprès de différents publics-cibles (du plus jeune âge aux seniors)

une dimension citoyenne, pour permettre aux habitants de devenir acteurs de leur alimentation

une dimension sociale, pour lutter contre la précarité alimentaire



## Actions déjà engagées sur le territoire

### Levier 1 - Lutter contre la précarité alimentaire

#### Un projet partenarial dans le Pays Luzycois, du Morvan et de l'Aron

Depuis septembre 2023, les deux comités locaux pour l'emploi (CLE) et les deux entreprises à but d'emploi (EBE) du Pays Luzycois et du territoire du Morvan et de l'Aron (Châtillon-en-Bazois, Moulins-Engilbert, Saint-Honoré-les-Bains) travaillent sur le sujet de la justice alimentaire avec dix étudiants de Sciences Po Lyon.

Apuy tech et/ou financier du Pays



**L'objectif du projet :** imaginer de nouvelles solutions pour favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous dans le Sud Morvan.

Après une première phase d'enquête et d'immersion, 3 idées de projets ont émergées pour lesquelles les étudiants ont réalisé une étude de faisabilité :

**Du côté de Luzy :** mise en place d'une épicerie itinérante capable de proposer des biens de première nécessité et des services variés. Cette épicerie pourrait stationner sur la place du village ou devant une école et/ou livrer les achats dans un point relais chez un tiers.

**Du côté de Moulins-Engilbert :** ouverture d'une cantine d'entreprise solidaire, un lieu convivial où l'on peut se restaurer le midi (self) ouvert aux salariés et travailleurs de Moulins et des alentours, en combinant prix abordables et plats de qualité, le tout en incluant les salariés de l'EBE dans la gestion de la cantine.

Enfin, proposer une **coordination des acteurs locaux** (associations, communes, acteurs publics, etc.) autour des sujets de lutte contre la précarité alimentaire dans le Sud Morvan.



**RDV en avril 2024 pour le rendu de l'étude qui déterminera la suite !**

### Levier 2 - Aider les citoyens à devenir acteurs de leur alimentation

#### Une rencontre des jardins partagés pour créer un réseau local d'échange



**Plus de 10 jardins partagés** identifiés sur le Pays

#### Le festival Alimenterre trouve son public



**Plus de 10 projections - débats** en 2022 et 2023 (organisés par des communes, la CC Morvan Sommets et Grands Lacs et des collectifs associatifs)

### Levier 3 - Des projets locaux d'éducation et de sensibilisation au "bien manger" pour renforcer le lien alimentation-santé-environnement

#### Le Pays, labellisé territoire "Plan National Nutrition Santé" (PNNS)

Initiative Pays

Un plan d'action annuel en partenariat avec l'ARS, l'IREPS sur son territoire : des interventions dans les écoles, plantations de vergers le long du Canal du Nivernais,...

#### Mais aussi ...

- A Clamecy, "RADIS" un collectif d'initiatives locales alimentaires et solidaires
- A Lormes, une cuisine partagée et une microbrasserie à l'EHPAD (ouverture 2024)
- A Luzy, le centre social très actif avec des animations toute l'année auprès des enfants de toute âge et des familles avec l'intervention d'une diététicienne, sans oublier les goûters 100% locaux !

Initiative Pays

Apuy tech et/ou financier du Pays



## Et demain aller plus loin ensemble

### Label PAT niveau 2



Epicerie itinérante

Cantine d'entreprise  
solidaire

Un festival des  
jardins partagés ?

Groupements de  
commandes

Des nouveaux  
équipements partagés ?

Des nouveaux  
équipements partagés ?

Créer des partenariats  
pour des filières  
solidaires ?

## Initier une animation territoriale pour rassembler les acteurs, partager et coordonner

Sur la dimension "éducation alimentaire"

Avec les centres sociaux du territoire et acteurs associatifs



Sur la dimension "lutte contre la précarité alimentaire"

Avec les communes, associations d'aide alimentaire, travailleurs sociaux,...

En articulation avec et en complément des démarches à venir par les EBE du Sud Morvan

Tester sur le territoire un projet de sécurité sociale de l'alimentation ?

Permettant d'allier lutte contre la précarité alimentaire et soutien de la production locale ?



D'autres actions à inventer et conduire avec les acteurs du territoire !  
Proposez vos idées !