



# Projets alimentaires territoriaux

## Un outil stratégique pour accélérer la transition alimentaire

Les projets alimentaires territoriaux (PAT), créés il y a six ans, ont pour but de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires. Ils soutiennent l'installation des agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines et jouent un rôle clé pour accélérer la transition agricole et alimentaire. Décryptage avec Cécile Philibert, cheffe de pôle politique publique de l'alimentation à la Draaf Auvergne-Rhône-Alpes.

Comment pourriez-vous définir un projet alimentaire territorial (PAT) ? Cécile Philibert : « Un projet alimentaire territorial (PAT) est un projet qui a pour ambition de fédérer différents acteurs d'un même territoire autour de l'enjeu central de l'alimentation. Il s'inscrit dans le cadre de la loi d'avenir pour l'agriculture du 13 octobre 2014 qui affirme l'importance de l'ancrage local de l'alimentation. Cette loi est fondée sur une volonté simple : que les territoires soient les moteurs de la relocalisation de l'alimentation. Derrière la notion de projet alimentaire territorial, il y a l'idée de rapprocher l'offre et la demande, de prioriser la proximité, de structurer et reterritorialiser les filières mais aussi de garantir un prix rémunérateur aux agriculteurs. Pour aller au bout de sa réflexion, l'outil PAT donne la possibilité aux porteurs de projets de travailler sur les questions de foncier agricole, d'installation et de transition agroenvironnementale mais aussi sur celles liées à la nutrition, à la lutte contre le gaspillage alimentaire ou encore à l'inclusion sociale. Il s'agit pour chaque porteur de projet de donner sa propre trajectoire et d'accélérer la transition alimentaire via sa politique locale. Il n'y a pas de modèle type de PAT. Ils sont, par définition, tous différents, en lien avec la taille et les spécificités de leur territoire. »



Cécile Philibert, cheffe de pôle politique publique de l'alimentation à la Draaf AuRA.

Quels sont les prérequis pour être reconnu PAT ? C. P. : « Il faut avant tout que chaque PAT ait une approche systémique, c'est-à-dire qu'il englobe plusieurs enjeux liés à la relocalisation de l'alimentation : agricole, alimentaire, environnemental, social, éducatif, culturel et santé. Il s'articule souvent avec d'autres schémas structurants, tels qu'un contrat de transition écologique (CTE), un plan climat-air-énergie territorial (PCAET) ou un contrat local de santé (CLS). Le but est de revisiter l'alimentation sous tous ses angles. Le PAT doit aussi être concerté, c'est-à-dire impliquer plusieurs acteurs du territoire. Il faut bien comprendre que ce n'est pas le projet d'une collectivité - même si politiquement elle en est souvent le porteur - mais de plusieurs structures souhaitant mettre en commun leurs forces pour travailler ensemble sur un projet. Le PAT doit aussi prendre en compte la nécessité de communiquer auprès des acteurs et des citoyens, prévoir la présence d'un animateur ou d'un coordinateur et être

cohérent avec les objectifs du programme national pour l'alimentation (PNA), des programmes régionaux ayant trait à l'agriculture, l'alimentation et/ou le développement durable ou du plan régional de l'agriculture durable (Prad), s'il en existe un sur le territoire. »

À quel moment peut-on considérer un PAT officiellement reconnu ? C. P. : « Il existe deux niveaux de reconnaissance. Lorsqu'un PAT obtient la reconnaissance de niveau 1, il est considéré comme un « PAT émergent ». Cette première reconnaissance qui est attribuée pour une période de trois ans doit permettre d'identifier les acteurs faiseurs sur le territoire et d'arriver à une stratégie collective. C'est une phase de concertation, le moment de tisser des liens et de créer des instances de dialogue. À l'issue de cette période, pour bénéficier de la reconnaissance de niveau 2, les acteurs des projets doivent aboutir à un plan d'action concret avec des moyens financiers engagés. À ce stade, on attend des lettres d'engagement, un plan de financement, des indicateurs de suivis, des actions opérationnelles pilotées par une instance de gouvernance. Cette reconnaissance est attribuée pour une période de cinq ans, éventuellement reconduite après évaluation. »

Pour quelle raison les PAT se développent-ils aussi significativement en France ? C. P. : « Le plan France relance a donné un gros « coup de boost » à la mise en route ou à la concrétisation de nombreux PAT. Ce dispositif global de 100 milliards d'euros s'inscrit dans le prolongement des mesures de soutien mises en place par l'Etat à la suite de la crise sanitaire du Covid-19. Il prévoit une enveloppe de 80 millions d'euros à l'échelle nationale pour

le financement de projets et d'actions conduits spécifiquement dans le cadre de PAT. En parallèle, 14 millions d'euros du PNA sont aussi alloués à ce plan de relance national ainsi qu'une aide de l'Etat de 100 000 euros par PAT émergent, ce qui a permis à de nombreux territoires de financer leurs actions et d'obtenir la reconnaissance de l'Etat (avant la mise en place du plan de relance, chaque PAT pouvait bénéficier d'une aide de 50 000 euros sur deux ans, soit un budget national d'1,5 million euros, ndlr). L'appel à projets lancé en décembre 2020 pour le développement de nouveaux PAT a donc suscité un fort engouement dans de nombreuses régions françaises, notamment en Auvergne-Rhône-Alpes. Alors que notre région ne comptait que sept PAT en décembre 2020, elle en dispose désormais de quarante-quatre. »

Quelles sont les difficultés encore constatées par les porteurs de projets dans la mise en place des PAT ? C. P. : « La principale problématique qui ressort, c'est la difficulté à faire adhérer les acteurs économiques du territoire, notamment le monde de la distribution, de la transformation et de l'amont agricole. Autre difficulté : certains porteurs de projets se positionnent uniquement sur des questions agricole-agricoles en oubliant l'axe « accessibilité alimentaire » ou « social », perdant de vue l'approche systémique indispensable à la reconnaissance d'un projet. Enfin, l'implication citoyenne, c'est-à-dire comment le PAT rapproche le consommateur du producteur, peut parfois poser quelques soucis. Des actions concrètes qui répondent à cette question nous permettent bien souvent de mesurer la pérennité des projets. »

Propos recueillis par Alison Pelotier

COHESION / Le projet alimentaire interterritorial (PAiT) de Grenoble-Alpes Métropole et le PAT de Valence-Romans agglomération associent un grand nombre de communes de tailles différentes dans leurs actions. Chaque territoire occupe aujourd'hui une place stratégique vers l'objectif commun de la transition alimentaire.

## Des PAT structurés, multi-acteurs et interterritoriaux

Les acteurs économiques et politiques de l'« Y » grenoblois, territoire qui désigne par sa forme les vallées non urbanisées de l'Isère, ont posé les fondations de l'actuel projet alimentaire interterritorial de la grande région grenobloise (PAiT Grenoble-Alpes Métropole). « En 2014, une réflexion stratégique autour de l'alimentation sur le grand bassin grenoblois menée par la Métropole, le Pays voironnais et le Grésivaudan a ensuite associé les massifs (PNR du Vercors, PNR de Chartreuse, Espace Belledonne et Trièves). À l'époque, nous ne parlions pas encore de PAT mais nos intentions y ressemblaient déjà beaucoup d'un point de vue méthodologique », raconte Lilian Vargas, chef du service agriculture, forêt, biodiversité et montagne à Grenoble-Alpes Métropole.

Embarquer tous les acteurs dans le projet « Nous avons souhaité obtenir la labellisation pour officialiser notre travail et nous inscrire dans un pas de temps plus long. Nous avons alors élargi notre comité de pilotage, représenté jusqu'ici uniquement par des instances agricoles, à d'autres acteurs

du territoire », poursuit le chef de service. Alors que le PAiT de la métropole grenobloise rassemble près de 350 communes, comment parvenir pour chacune à s'inscrire et à trouver sa place dans ce grand programme interterritorial ? « Comment on embarque tout le monde, c'est une question que les élus se posent dans toutes les politiques publiques. Lorsqu'une question concerne plusieurs communes, on adapte nos dispositifs. Exemple : pour se conformer aux exigences de la loi Egalim (objectif pour la restauration collective d'atteindre un taux d'approvisionnement de 50 % de produits durables et de qualité dont 20 % en bio, ndlr), de nombreux territoires s'interrogent sur leur logistique et leurs outils de transformation économique », précise Lilian Vargas. « La métropole amène de l'ingénierie partagée et une mutualisation de moyens. Le pôle agroalimentaire isérois en est un exemple concret ». Fabien Mulyk, vice-président à l'agriculture au Conseil départemental de l'Isère, voit lui dans le rôle de « assemblage territorial » de sa collectivité une façon d'être en quelque sorte « une courroie de transmission » entre toutes les communes impliquées

dans le PAiT. « Nous recensons les besoins et essayons de lever les points de blocage lorsqu'une action concerne plusieurs territoires. Il peut néanmoins y avoir des problèmes de leadership lorsque certaines personnes ou filières s'imposent au détriment d'autres, plus discrètes. C'est tout l'enjeu des projets menés en collectif », conçoit-il.

### Drôme : répondre aux défis de la transition agroécologique

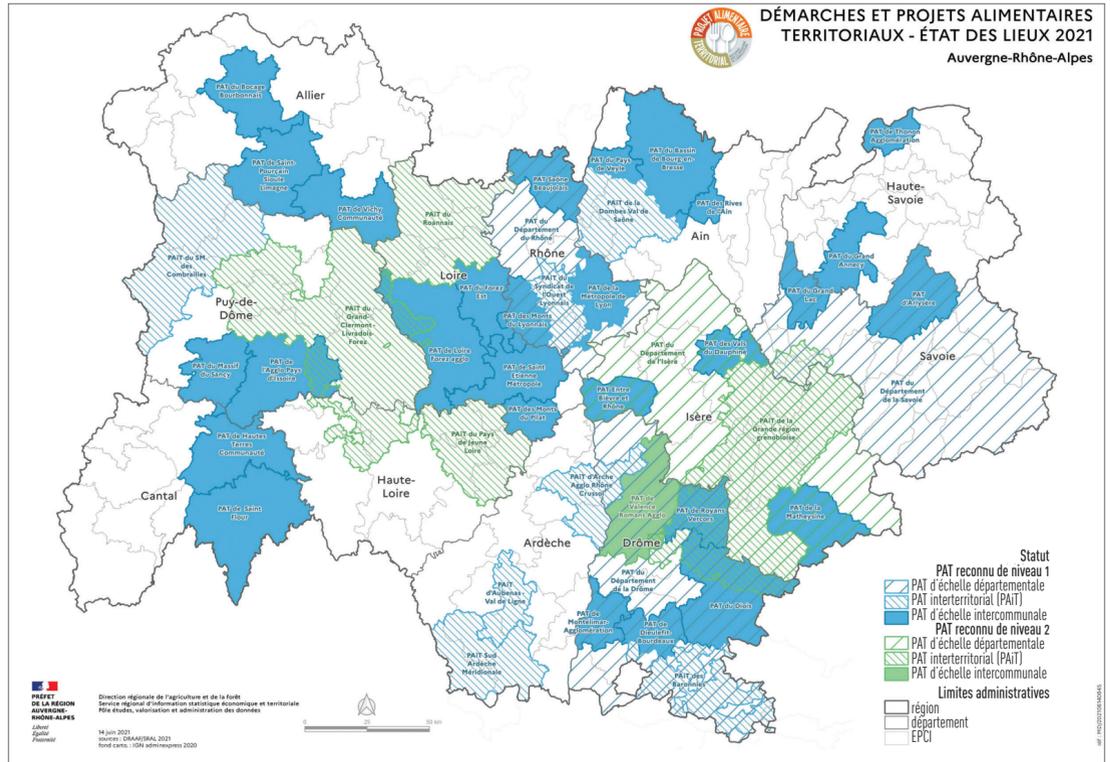
Autre exemple dans la Drôme où Valence-Romans agglomération a commencé à écrire sa feuille de route en 2015, via la charte de développement agricole et forestier. C'est en 2019 que l'agglomération, qui regroupe 54 communes, s'est engagée dans un projet agricole alimentaire durable de territoire (PAADT). Cette feuille de route s'inscrit dans la trajectoire Afterres 2050, « une trajectoire collective durable, partagée avec l'ensemble des acteurs locaux de l'amont et de l'aval pour permettre au territoire de répondre aux défis de transition agroécologique, de protection environnementale et de nouvelles

attentes des concitoyens de manger local ou bio », explique Nicolas Daragon, président de l'agglomération. Depuis deux ans, Valence-Romans agglomération et ses partenaires unissent leurs forces autour de quatre axes de travail : faciliter et consolider le renouvellement des générations agricoles, rapprocher l'offre et la demande au sein des filières locales, accélérer la consommation durable et favoriser l'accès de tous à une alimentation locale et de qualité et, enfin, promouvoir et valoriser le patrimoine agricole et alimentaire du territoire. « C'est un PAT extrêmement poussé, en cohérence avec nos engagements », souligne Nicolas Daragon. Depuis juin dernier, le projet est reconnu par le ministère de l'Agriculture à travers la labellisation de niveau 2. Une reconnaissance officielle qui récompense le travail effectué par l'agglomération. « Elle valide la trajectoire que nous nous sommes fixés en faveur d'une meilleure alimentation, durable pour tous », indique Nicolas Daragon, président de Valence-Romans agglomération.



« La reconnaissance de niveau 2 de notre PAT valide la trajectoire que nous nous sommes fixés en faveur d'une meilleure alimentation, durable pour tous », indique Nicolas Daragon, président de Valence-Romans agglomération.

ment et de transmission des exploitations agricoles afin de nourrir durablement les citoyens. Une marque alimentaire est également à l'étude dans le but « de communiquer auprès des consommateurs et de leur impliquer davantage dans ce projet », conclut Nicolas Daragon. Alison Pelotier et Amandine Priolet



POINT DE VUE / Lorsque des projets alimentaires territoriaux (PAT) se structurent, il peut être difficile pour les agriculteurs de trouver leur place. Le point avec Pascal Denolly, responsable du Pôle agroalimentaire de l'Isère, l'un des organismes de coordination des projets alimentaires territoriaux isérois.

## « Les agriculteurs doivent se structurer en groupements »

D'après vous, quelle est la meilleure façon de voir des PAT émerger sur un territoire ?

Pascal Denolly : « Les projets alimentaires territoriaux (PAT) sont nés de la volonté politique des collectivités territoriales de proposer, au 1<sup>er</sup> janvier 2022, au moins 50 % de produits de qualité et durable dont au moins 20 % de produits en agriculture biologique dans les établissements scolaires ou encore ceux de santé. Pour autant, il s'agit d'un travail qui dépasse le cadrage politique. La population, et notamment les associations de parents d'élèves ou de consommateurs, doit être actrice de ces projets, au même titre que le monde agricole. Pour qu'un PAT fonctionne, il est important que chaque partenaire exerce son pouvoir au bon endroit. Il serait déplacé, par exemple, que seuls les syndicats ou la chambre consultative se saisissent de ces problématiques qui touchent des établissements sous la responsabilité des départements ou des régions. »



Pascal Denolly, responsable du pôle agroalimentaire de l'Isère.

Comment les agriculteurs peuvent-ils parvenir à s'insérer dans ces PAT ?

P. D. : « Les agriculteurs doivent être en mesure de s'organiser pour produire et proposer leurs produits aux cuisines centralisées. Pour cela, ils doivent se structurer en groupements afin de gagner en rentabilité. Au-delà d'être performants dans leur production, les agriculteurs regroupés doivent être équipés pour la mise en place d'une station de lavage de conditionnement, etc. Un producteur isolé ne pourrait pas supporter le coût de ces investissements. Mais il faut aller plus loin dans la réflexion pour être capable de proposer un approvisionnement de manière constante. La réussite d'un PAT passe par la garantie d'un approvisionnement régulier en produits locaux. Il est donc utile de s'organiser pour fournir à la fois des fruits, des légumes, des laitages ou encore de la viande. Il convient aussi de faire en sorte que les lots proposés pour la restauration collective puissent être approvisionnés par les agriculteurs. Par exemple, on ne mélange pas les oranges et les salades... De plus, on pourrait réfléchir à conjurer le sort des légumes hivernaux et à mettre au menu des légumes d'été tout au long de l'année. Dans

ce cas, il serait alors intéressant de se poser la question de la surgélation. Là encore, ces projets ont un coût important. »

Ces investissements peuvent-ils être soulagés par les collectivités ?

P. D. : « La collectivité est prête à faire un effort financier pour payer plus cher l'approvisionnement local. Pour autant, sur le long terme, il ne faudra pas seulement compter sur les financements publics. C'est pourquoi les projets alimentaires territoriaux nécessitent une vraie concertation et passent automatiquement par une co-construction avec différents acteurs. »

Ressentez-vous un engouement de la part des agriculteurs de prendre part à ces projets ?

P. D. : « A vrai dire, ce n'est pas l'emballage général car les agriculteurs ont beaucoup d'incertitudes par rapport aux PAT. Quel est le marché ? Qu'est-ce que cela va m'apporter ? Quels sont les moyens proposés ? Ce sont souvent ces questions qui reviennent. C'est pour cela qu'il est primordial de réunir assez rapidement tous les partenaires afin de convaincre les agriculteurs qui restent frileux, notamment face à la grande distribution. Je reste persuadé que ces PAT sont intéressants pour le monde agricole. J'irai même plus loin en disant que c'est l'avenir d'une partie de l'agriculture. Avec les PAT, nous pouvons redonner de l'espoir à des agriculteurs. »

Propos recueillis par Amandine Priolet

## SAÔNE-ET-LOIRE / Grand Autunois Morvan : un PAT réussi !

Reconnu projet alimentaire territorial en 2020, le PAT du Grand Autunois Morvan (Saône-et-Loire), qui associe à ses actions la chambre d'agriculture de Saône-et-Loire et la GIEE de l'Autunois Morvan, a permis à quarante-cinq producteurs de valoriser leurs productions via la cuisine centrale d'Autun. « La communauté de communes du Grand Autunois Morvan étant propriétaire de la cuisine centrale, il nous semblait évident de prendre la main sur les produits fournis à nos enfants et aux personnes ne pouvant pas cuisiner chez elles. On distribue tous les jours 1 100 repas : 900 aux écoles, de la maternelle au CM2, et 200 en portage à domicile », explique Marie-Amandine Latour, responsable du pôle agriculture et circuits-courts à la communauté de communes du Grand Autunois Morvan.

### Un maillage de producteurs locaux

Ainsi, la chèvrerie des Terres chaudes à La Boulaye fournit 23 000 yaourts par an, cinq producteurs de fromages de chèvrins et cinq maraîchers bio approvisionnant tour à tour la cuisine centrale d'Autun. Au total, neuf tonnes de légumes sont fournies chaque année. « On a demandé aux producteurs de nous adresser leur calendrier de productions sur l'année. On a pu ensuite établir des menus hebdomadaires. On connaît les quantités nécessaires aux écoles et à l'ADM toutes les semaines, ce qui nous permet de passer des commandes précises à chaque producteur », souligne-t-elle. Cette cuisine centrale ultra-locale permet aussi d'éveiller au goût les enfants de la communauté de communes. « On leur propose des yaourts fermiers au foin, à la reine des prés, à la fleur de sureau pour mettre en avant nos productions locales. La découverte des saveurs fait partie des prérogatives de notre PAT », ajoute Marie-Amandine Latour.

### L'abattoir d'Autun valorisé

Ce PAT a aussi permis de valoriser la viande d'une trentaine d'éleveurs qui, via leur association « Nos prairies autunoises », approvisionnaient déjà le Clerc d'Autun. « Ce rapprochement avec la cuisine centrale, et l'absence d'intermédiaires qui en découle, leur a permis de réaliser une plus-value de 40 cents d'euros le kilo », souligne Bernard Joly, président de la SICA de l'abattoir d'Autun. Le PAT du Grand Autunois Morvan travaille aussi sur la satisfaction des menus dans les cantines. Grâce à des jetons à insérer dans une urne, les enfants peuvent exprimer le niveau de satisfaction de leur repas. Une action sur le gaspillage alimentaire scolaire est aussi réalisée avec la pesée des restes, de la préparation à la dégustation : « 40 g par enfant restent en bout de chaîne alors que la moyenne nationale donnée par l'Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie, ndlr) s'élève à 120 grammes », se réjouit Marie-Amandine Latour. Dans les prochains mois, le PAT basé en Saône-et-Loire prévoit d'inviter un agriculteur pour partager son expérience et le temps d'un repas avec les élèves des communes du Grand Autunois. A. P.