



**PRÉFET  
DE LA RÉGION  
BOURGOGNE-  
FRANCHE-COMTÉ**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



**PRÉFET  
DE LA NIÈVRE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Novembre 2023

# Les PAT dans la Nièvre

**niÈVRE**  
le département

**Pays  
Val de  
Loire  
Nivernais**



**PAYS  
NIVERNAIS  
MORVAN**



**nevers**  
AGGLOMÉRATION






## Les PAT ? Qu'est-ce que c'est ?

Faisant suite aux États généraux de l'alimentation (Egalim) qui se sont déroulés fin 2017, les axes du Programme National pour l'Alimentation (PNA) ont été redéfinis.

Ce programme s'appuie notamment sur la **restauration collective** et sur les projets alimentaires territoriaux (PAT).

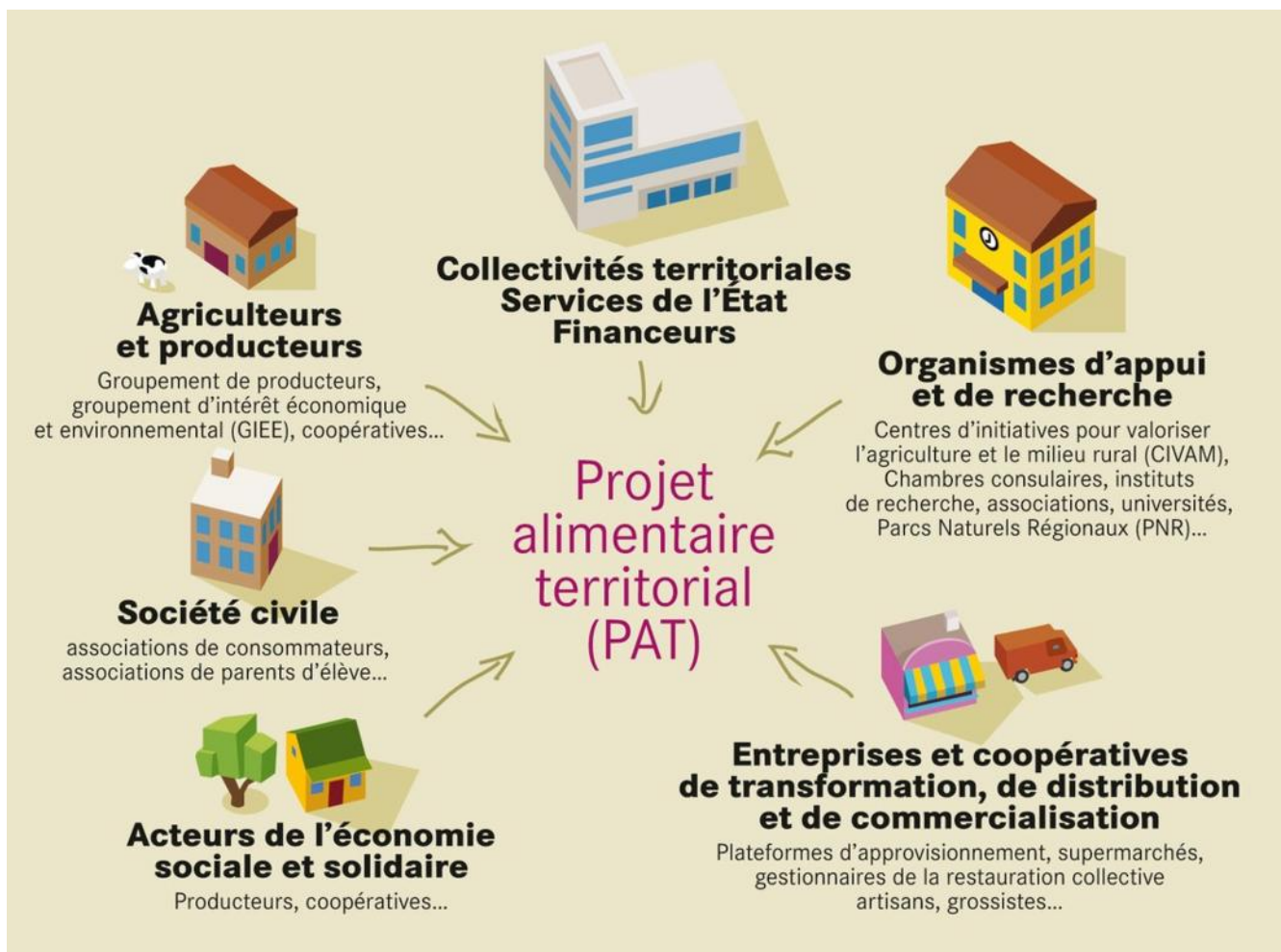
**Les PAT** ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture, ils sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc.).

Ils répondent à l'enjeu d'ancrage territorial mis en avant dans le PNA et revêtent :

-  **une dimension économique** : structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles ;
-  **une dimension environnementale** : développement de la consommation de produits locaux et de qualité, valorisation d'un nouveau mode de production agroécologique, dont la production biologique, préservation de l'eau et des paysages, lutte contre le gaspillage alimentaire ;
-  **une dimension sociale** : éducation alimentaire, création de liens, accessibilité sociale, don alimentaire, valorisation du patrimoine

Les projets alimentaires territoriaux sont élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondent à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial.

Ils participent à la consolidation de filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en intégrant les différents acteurs de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur, en passant notamment par les transformateurs, les distributeurs ou encore les restaurateurs.



## Les PAT en Bourgogne-Franche-Comté

En Bourgogne-Franche-Comté, **33 PAT sont désormais labellisés** par la Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF) qui en assure notamment le suivi administratif et financier.

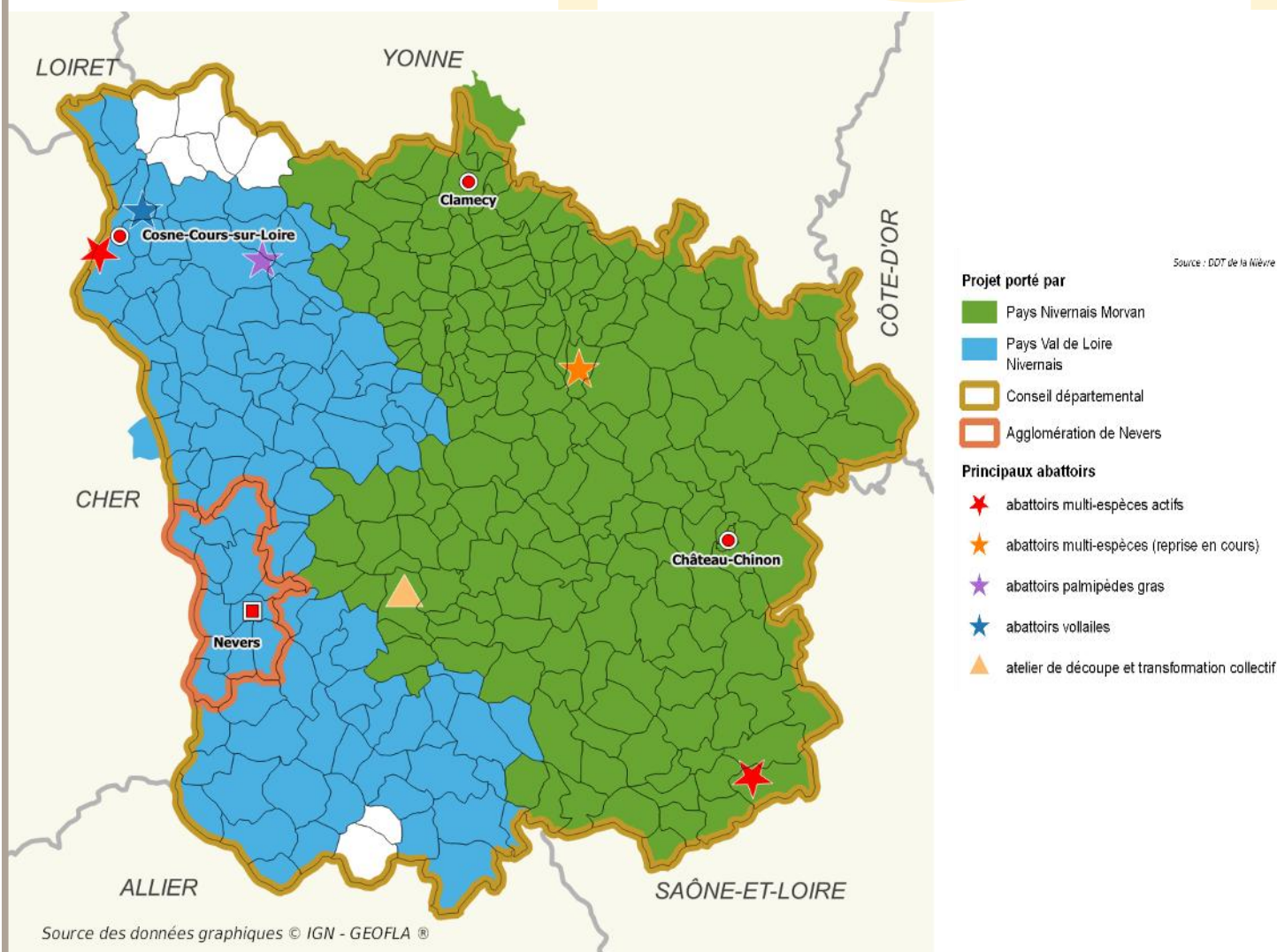
**La Direction départementale des territoires (DDT) assure de son côté la coordination des porteurs de PAT**, le suivi opérationnel des projets alimentaires de territoire reconnus, et des actions financées par le plan France relance (à hauteur de 1 184 427 € en 2021, mesure 13 et PRALIM). Le département de la Nièvre est ainsi le deuxième département de la région, bénéficiaire de ce soutien financier. Ces actions s'inscrivent par ailleurs en toute cohérence dans le PACTE de développement territorial pour la Nièvre.

## Les PAT dans la Nièvre

Sur le territoire nivernais, **4 PAT actuellement labellisés « Niveau 1 »** par l'État sont présents :

- le PAT du Conseil départemental,
- le PAT du Pays Nivernais Morvan,
- le PAT du Pays Val de Loire Nivernais
- le PAT de l'Agglomération de Nevers.

**Ces PAT coordonnent leurs démarches** afin que la politique alimentaire départementale soit cohérente.





### Le Conseil Départemental a adopté en novembre 2020 son PAT.

Cette démarche a conduit à élaborer un diagnostic alimentaire du territoire, puis à définir des axes prioritaires d'intervention pour l'avenir. En raison de la dimension transversale de l'alimentation, ces axes prioritaires font écho aux différentes stratégies départementales : agriculture, insertion, adaptation au changement climatique, biodiversité...

**Le PAT a également pour objectif de mettre en cohérence au sein d'un même document stratégique** tant les actions qui font d'ores et déjà l'objet d'une mise en œuvre opérationnelle (*au titre de la politique agricole départementale notamment*), que celles programmées à l'avenir. Ce document se veut être la stratégie alimentaire du Conseil Départemental permettant d'agir sur l'ensemble de la chaîne de valeur de l'alimentation, de la production à la consommation.

### Axes de stratégie



#### **Structurer une filière agricole et alimentaire locale favorisant le développement territorial**

Les enjeux de ce défi sont d'augmenter la part de valeur ajoutée de l'agriculture nivernaise produite sur le territoire, d'accompagner la diversification et de développer la visibilité des produits nivernais.



#### **Accompagner les consommateurs vers des habitudes alimentaires et des comportements d'achats plus vertueux**

Les enjeux de ce défi sont d'accompagner les Nivernais dans le changement de leurs habitudes alimentaires et de développer l'approvisionnement local dans la restauration collective.



#### **Faire de l'alimentation un levier de justice sociale, un outil de l'insertion sociale et économique, et un vecteur de lien social**

Les enjeux de ce défi sont de permettre un accès à tous à des produits de qualité et faire de l'alimentation un levier d'insertion économique et sociale.



#### **Le Département, aux côtés du monde agricole face aux enjeux de demain**

Les enjeux de ce défi sont d'accompagner les mutations en cours de l'agriculture, notamment face au changement climatique, de soutenir les initiatives alimentaires locales et de préserver le foncier agricole.

Ce PAT se veut être un projet permettant d'agir sur l'ensemble de la chaîne de valeur de l'alimentation, de la production à la consommation. Ainsi, décliné en stratégie alimentaire départementale, il permet de mettre en œuvre de nouvelles actions en faveur de l'alimentation (*étude de faisabilité d'une légumerie départementale, accompagnement des EPCI sur la mise à disposition de leur foncier à des producteurs...*) en plus de celles déjà mises en œuvre (*Agrilocal, espaces tests, site internet « J'veux du local »*).

- [www.agrilocal58.fr](http://www.agrilocal58.fr)
- [www.jveuxdulocal58.fr](http://www.jveuxdulocal58.fr)

### Action phare

Le Département accompagne **le développement des installations maraîchères** en créant des espaces tests (Magny-Cours, Luzy, Nevers) **ainsi qu'un chantier d'insertion en maraîchage** (Challuy) en partenariat avec la régie de quartier Les Acteurs Solidaires en Marche (ASEM).

Sur chaque site, le Conseil Départemental porte l'investissement matériel et le foncier agricole en propriété ou en partenariat avec une commune.

Ces dispositifs offrent la possibilité à des porteurs de projets de tester le maraîchage, de favoriser l'insertion par l'activité économique et de développer les circuits courts (*marchés, restauration collective, AMAP*).

**Depuis dix ans, deux maraîchers se sont installés, un troisième est en phase d'installation et sept emplois en insertion ont été créés.**



Le PAT du Pays Val de Loire Nivernais s'étend sur six intercommunalités le long de la Loire nivernaise. Il est labellisé PAT émergent depuis 2021. L'objectif du PAT du Pays Val de Loire Nivernais est de s'appuyer sur son Contrat Local de Santé pour développer un volet santé.

Toutes les étapes sont présentées et validées par la commission alimentation du Pays.

**L'élaboration d'un plan d'action détaillé permettra de développer et d'animer le PAT du Pays Val de Loire Nivernais, il sera arrêté en novembre 2023.**

## Axes de stratégie



### **Améliorer la santé de la population en facilitant l'accès à une alimentation locale, durable et de qualité pour tous**

Aider à l'approvisionnement bio et local des restaurations collectives, à la formation des personnels de cuisine, à l'installation de points de distribution de produits locaux et à leur promotion sur le territoire (*Guide des producteurs du Pays Val de Loire Nivernais*)



### **Sensibiliser les habitants, et notamment les jeunes, à l'alimentation comme facteur de protection de leur santé et de la santé du territoire**

Sensibiliser au lien entre santé et alimentation : action anti-gaspillage, jardinage, activité sur la nutrition, semaine du goût, création d'une cuisine mobile, etc.



### **Sensibiliser les élus et les employés à l'alimentation comme facteur de protection de leur santé et celle du territoire**

Sensibilisation à plusieurs thématiques: le foncier agricole, la loi Egalim ; l'accueil des porteurs de projets agricoles, etc.



### **Productions et transformations agricoles**

Actions interPAT sur la logistique, l'installation/transmission de projets agricoles, l'accompagnement des activités de transformation et des filières, travail sur le foncier agricole

## Action phare

Le Pays Val de Loire Nivernais se lance dans la création d'une cuisine mobile en partenariat avec l'École Supérieure d'Arts Appliqués de Bourgogne (ESAAB) et l'entreprise L'Atelier des Composites.

Les structures du territoire, futures utilisatrices, seront partie prenante du projet pour qu'il corresponde à leurs attentes.

L'objectif est de pouvoir mettre à disposition un outil de médiation et de sensibilisation à l'alimentation qui pourra se déplacer partout sur le territoire du Pays Val de Loire Nivernais.



Ainsi, des actions pourront être mises en place à des endroits qui ne sont pas équipés pour faire des ateliers cuisine mais également sur des événements comme les marchés de producteurs.

Les structures pourront emprunter l'outil gratuitement via une convention de prêt avec le Pays Val de Loire Nivernais.

**L'outil, financé avec le fond européen LEADER, sera déployé sur le territoire en octobre 2024.**

Fort de la mobilisation des cinq communautés de communes couvrant deux tiers du département de la Nièvre, le **PAT porté par le Pays Nivernais Morvan depuis 2021 vise à créer une dynamique locale nouvelle autour des enjeux de l'alimentation.**

Favorisant l'évolution des modes de production, de distribution et de consommation, il ambitionne de renforcer la résilience écologique, économique et sociale d'un territoire qui, malgré la qualité de ses productions, souffre aujourd'hui d'une forte spécialisation, et de valoriser son identité rurale et agricole.

## Axes de stratégie

Cinq chantiers stratégiques structurent cette action en faveur d'un « manger sain, local, durable, tous ensemble ».



### Augmenter la part de produits locaux et bio dans la restauration collective

Le « labo des cantines », un réseau local des acteurs de la restauration collective pour relever le défi des circuits-courts dans les cantines.



### Développer les activités agricoles diversifiées, et notamment l'installation de nouveaux producteurs

Créer un environnement favorable à l'installation : mobilisation du foncier public local pour la production de légumes, expérimentation de nouveaux dispositifs d'accompagnement des porteurs de projets.



### Mieux valoriser et commercialiser des produits locaux et bio

Création de plusieurs magasins de producteurs et d'outils de transformation et de découpe collectifs structurants.

Encourager l'émergence de nouvelles filières alimentaires (*céréales paysannes, fruits*).



### Aider à faire évoluer des pratiques en direction d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement et de l'adaptation progressive aux effets du changement climatique

Une expérimentation sur les bilans-carbone des fermes d'élevage dans la Nièvre, une communauté de communes pilote sur le sujet de la décarbonation de l'agriculture.



### Faciliter l'accès de tous à une alimentation durable et de qualité

Actions de sensibilisation à l'alimentation à destination des familles.

Faciliter l'accès à des abonnements de type AMAP / paniers solidaires pour les personnes fragilisées.

## Action phare

**Favoriser le « Manger local » dans les cantines, c'est le défi que le Pays Nivernais Morvan propose de relever avec les acteurs de la restauration collective autour de la démarche du « Labo des cantines ».**

Élus, cuisiniers et cuisinières, gestionnaires et animateurs/animateuses de dix-neuf cantines ont participé régulièrement à différentes formations et ateliers pratiques sur des problématiques-clé de la restauration collective.

- Comment concevoir et cuisiner des menus sains et bons avec des produits locaux ?
- Comment se fournir régulièrement auprès des producteurs locaux et engager un partenariat durable ?
- Comment maîtriser les coûts et réduire le gaspillage alimentaire ?
- Comment sensibiliser et « embarquer » les mangeurs dans cette démarche, et au-delà les familles ?

**En 2023, le Pays Nivernais Morvan a accompagné de manière individualisée six cantines-pilotes** particulièrement motivées pour se lancer concrètement dans ce changement de pratiques.

En parallèle, un important travail de sensibilisation et de mobilisation a été fait auprès des producteurs.



### LABO DES CANTINES BASSIN DE CORBIGNY

#### FERME DU COLOMBIER

#### CONTACT :

Clément PASCAL et Clémence WECK

#### MAIL :

[clement.pascal194@hotmail.fr](mailto:clement.pascal194@hotmail.fr)

#### TELEPHONE :

06 87 29 30 98

#### LOCALISATION :

Chitry-les-Mines

#### INFORMATION LIVRAISON :

Est déjà présent sur le marché de Corbigny les vendredi

Produits laitiers de chèvre, oeufs



En hiver : commander 3 semaines à l'avance  
Entre mai et juin : commander 1 semaine à l'avance



En cours de construction depuis septembre 2022, le PAT de l'Agglomération de Nevers se développe autour d'une coordination entre les communes, les services de l'Agglomération et les différents partenaires du territoire pour accompagner et construire des actions pour le développement d'une alimentation durable.

Courant 2023, six réunions ont permis de préciser le diagnostic avec l'ensemble des acteurs (une cinquantaine de participants différents, des agents des collectivités, des associations, des organismes agricoles et de formation...) et d'affiner les axes de travail du PAT. Les actions sont en cours de construction pour une validation courant 2024.

## Axes de stratégie



**Le PAT de l'Agglomération souhaite accompagner de manière renforcée les restaurants collectifs**, pour leur approvisionnement en produits de proximité et de qualité, les soutenir dans les démarches de formation et diminuer le gaspillage alimentaire. L'Agglomération de Nevers concentre plus de 30% de la population de la Nièvre et donc de nombreux services alimentaires sur lesquels le PAT peut agir.



Dans cette démarche d'approvisionnement des restaurants collectifs, **l'Agglomération de Nevers souhaite accompagner le développement des filières, aux côtés des autres PAT et des acteurs agro-alimentaires**. Une réflexion est initiée autour du site de la Baratte à Nevers afin de pérenniser le maraîchage et de le développer sur d'autres secteurs (soutien du chantier d'insertion en maraîchage de l'ASEM, accompagnement de l'installation de maraîchers à Coulanges-les-Nevers, stratégie foncière).



**Le PAT se développera au travers des compétences de l'Agglomération (cohésion sociale, déchets, eau, tourisme)**, notamment pour le volet sensibilisation à l'alimentation durable.

## Action phare

**L'Agglomération de Nevers porte la gestion de la restauration universitaire (deux sites de restauration approvisionnés par un même prestataire).**

Une action de sensibilisation a été menée en partenariat avec les PAT du Pays Val de Loire Nivernais et du Conseil Départemental, « Fast and Good Food », au sein des restaurants universitaires. Sensibilisation et pesées du gaspillage alimentaire et du tri des déchets, repas végétarien avec des produits de proximité.

Ce travail se poursuit entre plusieurs services de l'Agglomération de Nevers (déchets, enseignement supérieur) pour accompagner les restaurants universitaires à maintenir un gaspillage alimentaire faible (sensibilisation), améliorer les pratiques de tri des déchets (achat d'un meuble de tri, installation d'un composteur, sensibilisation) et favoriser une alimentation plus saine et durable (augmenter les produits de qualité et de proximité, diversifier les sources de protéines, accompagner le personnel de cuisine et sensibiliser les étudiants).



## Les contacts



### DRAAF BFC

#### Isabelle BRUNO

Chargée de mission Alimentation – Suivi des PAT  
Pôle animation de la politique de l'alimentation  
Tél : 03 39 59 40 67 / 06 58 32 02 17  
Courriel : [isabelle.bruno@agriculture.gouv.fr](mailto:isabelle.bruno@agriculture.gouv.fr)  
Site web : <https://agriculture.gouv.fr>

### DDT Nièvre

#### Danièle BUTEAU Odile BERTHELOT Brigitte BOIRON

Tél : 03 86 71 71 71  
Courriel : [ddt-sea@nievre.gouv.fr](mailto:ddt-sea@nievre.gouv.fr)  
Site web : <https://www.nievre.gouv.fr>

### ADEME

#### Prisca VAN PAASSEN

Référente Alimentation durable  
et valorisation organique  
Tél : 03 81 25 50 12 ou 50 00  
Courriel : [prisca.vanpaassen@ademe.fr](mailto:prisca.vanpaassen@ademe.fr)  
Site web : <https://www.ademe.fr>

### Conseil Départemental

#### Maxime ALBERT

Chargé de mission Alimentation de proximité  
Tél : 03 86 60 58 74  
Courriel : [maxime.albert@nievre.fr](mailto:maxime.albert@nievre.fr)  
Site web : <https://nievre.fr>  
Rubriques cadre de vie  
/ aménagement et développement des territoires /  
agriculture, alimentation, espace rural / alimentation

### Pays Val de Loire Nivernais

#### Marie ROUX

Cheffe de projet Alimentation et PAT  
Tél : 03 86 21 20 69  
Courriel : [marie.roux@valdeloirenivernais.fr](mailto:marie.roux@valdeloirenivernais.fr)  
Site web : <https://www.valdeloirenivernais.fr>

### Pays Nivernais Morvan

#### Laura BUCK

Cheffe de projet économie de proximité  
Tél : 06 48 57 26 40  
Courriel : [laura.buck@nivernaismorvan.net](mailto:laura.buck@nivernaismorvan.net)  
Site web : <https://paysnivernaismorvan.fr/economie>

### Communauté d'agglomération de Nevers

#### Lucie NAVEILHAN

Chargée de mission PAT  
Tél : 06 58 00 62 34 / 03 86 61 81 60  
Courriel : [lnaveilhan@agglo-nevers.fr](mailto:lnaveilhan@agglo-nevers.fr)  
Site web : <https://www.agglo-nevers.net/projet-de-territoire>