

Atelier n°4 du Projet Alimentaire Territorial du Pays de Saint-Gilles-Croix-de-Vie

CR du 01/12/2022

Auteurs : Chloé CANTUEL, Elisa MITKO, Bruno STRIFFLER, Adrien VALLETOUX, Romane JUBERA Relecteur : Aurélien PICHON	Lieu : Saint-Révérend (85)
Objet de la réunion : Atelier 4 : Comment organiser l'accès à l'alimentation, du consommateur au producteur ?	
Présents / Absents : <i>Voir feuille d'émargement en annexe</i>	Date : 01/12/2022 Heure de début : 18h00 Durée de la réunion : 3h
Destinataires du CR : - Tous les participants présents - Tous les élus membres du GT PAT	

RAPPEL DE L'ORDRE DU JOUR

- **OUVERTURE**
 - Introduction de l'élue(e) membre du GT PAT
 - Interconnaissance
 - Parcours apprenant
- **ATELIER**
 - Travaux en sous-groupes : matrice des Atouts, Faiblesses, Opportunités et Menaces du territoire
 - Travaux en sous-groupes : Construction de trajectoires et identification de premières pistes d'actions
 - Mise en commun : restitution et partage
- **CLOTURE**
 - Partage de la conclusion
 - Evaluation de l'atelier

1 Ouverture

1.1 Mot introductif de M. Richard

1.2 Interconnaissance

Le but de l'interconnaissance est de créer une dynamique de groupe entre les différents participants de l'atelier et d'introduire le sujet. Dans cet atelier, l'interconnaissance a été réalisée à travers un moment de partage : la carte participative.

Déroulé

Les participants se sont vu distribuer chacun une gommette rouge pour positionner sur une carte IGN départementale, leur lieu principal de réalisation de leurs courses alimentaires. Au moment de positionner leur gommette, la parole leur a été donnée pour qu'ils énoncent leur nom/prénom et la structure qu'ils représentent.

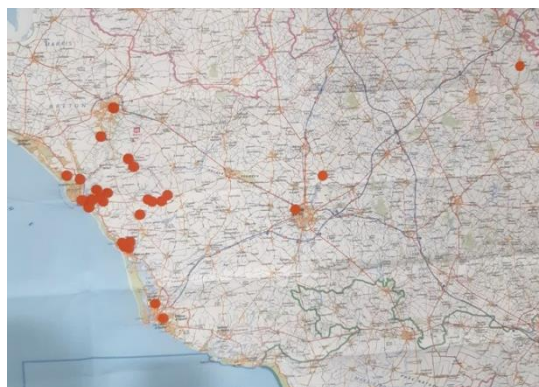


Figure 1 Localisation des lieux de courses alimentaires des participants

1.3 Parcours apprenant

Le parcours apprenant permet de rappeler les éléments essentiels du PAT et de faire monter en connaissance les participants. Le parcours apprenant est décliné en différents axes :

- Rappel de la démarche du PAT
- Inspiration d'autres territoires, exemples d'actions mises en place dans le cadre de PAT sur l'accessibilité et la lutte contre la précarité alimentaire. 5 exemples ont été mentionnés :
 - Le casier français : distributeurs automatiques d'aliments, pouvant être achalandés par les producteurs eux-mêmes
 - Sycleo : entreprise locale proposant une solution de conditionnement réutilisable et de logistique des contenants consignés
 - Socleo : Logiciel d'aide à la gestion de l'activité commerciale, logistique et administrative des structures de vente directe et de transformation
 - La Charrette : Système de colivraison, pour mutualiser les parcours de livraison
 - Promus : Système de points de collecte pour centraliser et optimiser la livraison / logistique, pour les acteurs de la restauration hors domicile.
- Un quiz avec des fiches de couleurs correspondant aux réponses possibles. Différentes questions sont posées sur la thématique et le territoire et les participants lèvent le carton correspondant à couleur de la réponse choisie (Figure 2). Ces questions permettent d'introduire les différentes problématiques. Les notions abordées sont les suivantes :
 - Les différentes formes de circuits de transformation/distribution
 - Le profil des consommateurs sur le territoire : autoproduction importante, facteurs d'achat liés à la qualité des produits et manque de temps pour acheter en vente directe. La démographie a aussi été abordée, notamment avec une spécificité liée à l'attractivité touristique (fluctuation saisonnière très forte)
 - Un rappel sur la distribution sur le territoire a été fait, avec la répartition des lieux de vente déclarés (GMS majoritaire, malgré un souhait de voir se développer des magasins de producteurs) et 2 focus : sur la vente directe et sur les marchés, systèmes de paniers et autres magasins de vrac alimentaire
 - Le volet « maillage territorial » a aussi été abordé, avec des notions sur les circuits dits de proximité, la définition du « local » faite dans l'enquête consommateurs et des informations sur les enjeux du dernier kilomètre

- Enfin, un focus a été fait sur la restauration collective, à la fois pour compléter les informations diffusées lors de l'atelier 1, diffuser les pistes d'actions qui y avaient été recensées et pour apporter des précisions sur la loi EGalim, le taux d'atteinte des objectifs et les contraintes sur la commande publique qu'elle engendre



Figure 2: Déroulé du quizz

2 Atelier

2.1 Travaux en sous-groupes : matrice des Atouts, Faiblesses, Opportunités et Menaces du territoire

Le but de cet atelier est de présenter la matrice AFOM, Atouts, Forces, Opportunités et Menaces, du territoire sur la thématique et de faire réagir les participants (Figure 4). Les participants sont ensuite divisés en sous-groupes. Le but de ces sous-groupes est de créer un moment d'échange et de poursuivre l'interconnaissance (Figure 5).

	ATOUTS	OPPORTUNITÉS	FAIBLESSES	MENACES
	- Une agriculture restructurée, stabilisée sur le territoire, plutôt variée, malgré une forte empreinte de la production bovine - Peu d'exploitations maraîchères, mais sur des modèles et des productions diversifiés - Des initiatives citoyennes valorisant la production locale et la qualité des produits - Des consommateurs-citoyens (Vendéens) sensibles aux sujets environnementaux et d'alimentation durable - Des consommateurs qui ont une image positive du système agricole vendéen - Des producteurs locaux faisant de la vente directe (1/4 des exploitations), déjà recensés dans un guide - Des cuisines de confection volontaires et déjà partiellement structurées pour un approvisionnement évolutif - Des volumes peu conséquents ou des commandes alloties, pour de l'achat en gré à gré	- La loi EGalim pour l'approvisionnement de qualité et durable de la restauration collective - Des solutions et outils digitaux ou logistiques d'optimisation du transport et du conditionnement de marchandises alimentaires qui arrivent sur le marché - Demande de transparence des conso sur la traçabilité des produits de la mer, notamment dans la restoco - Modification des régimes alimentaires - Des prestataires pour la gestion concédée pouvant adapter leurs cahiers des charges pour intégrer plus de local. - Certaines « menaces » peuvent devenir des opportunités de développement de l'autoproduction / autoconsommation (augmentation de la part d'autoconsommation dans le budget d'alimentation à domicile, diminution du transport lié à certains produits, pénuries / difficultés d'approvisionnement) - Déjà quelques installations en micro-fermes maraîchères : une aide nécessaire ? - Des magasins de producteurs à mettre en avant - Des visites de ferme pour favoriser la connaissance du GP de ce qu'est la production alimentaire - De nombreux acteurs sur le territoire : RHF, producteurs, consommateurs qui pourraient se « connecter », se remettre en lien, mutualiser et donc proposer une transition collective	- Des productions essentiellement de filières (viande, lait) plus difficiles à valoriser en circuits courts - Peu d'outils de transformation sur le territoire - Saturation du travail dans les exploitations (manque de main d'œuvre, temps de travail élevé), ne permettant pas toujours de démarrer une activité de vente directe ou de vente en circuit court - Fluctuation saisonnière de la population fortement marquée, pouvant induire des variations de consommation conséquente Une consommation largement réalisée en GMS : difficultés plus grandes à intégrer ces acteurs à des démarches locales, mais besoin réel de le faire - Des marchés de commandes publiques qui ne permettent pas de commander des produits « locaux » - Manque de produits laitiers en vente directe, notamment car coûteux pour la transformation (laboratoire nécessaire, etc.) - Le poisson servi dans la restauration collective est peu souvent pêché localement	- Développement de l'urbanisation et difficultés liées la pression foncière - Diminution de la population d'agriculteurs → diminution des volumes disponibles - Défaillance de la main d'œuvre - Réchauffement climatique : accès à la ressource eau, espèces envahissantes, canicule et sécheresse des sols - Contexte international (guerre en Ukraine) - Baisse du pouvoir d'achat - Augmentation du coût de l'énergie, notamment du carburant : besoin de centralisation de l'acte d'achat ?

Figure 3: Matrice AFOM, par rapport à l'accès à l'alimentation

Les sous-groupes sont amenés à s'approprier les différents points, compléter les composantes de l'AFOM en en discutant collectivement, dans le but de poursuivre l'atelier en travaillant plus spécifiquement sur 3 des 4 :

- Les Faiblesses, dans l'objectif de les contrer.
- Les Opportunités, dans l'objectif de les saisir.
- Les Menaces, dans l'objectif de les éviter.

La

Figure 3 ci-dessus présente le résultat après complément par les participants.

Ci-contre, une phase d'appropriation particulièrement investie.



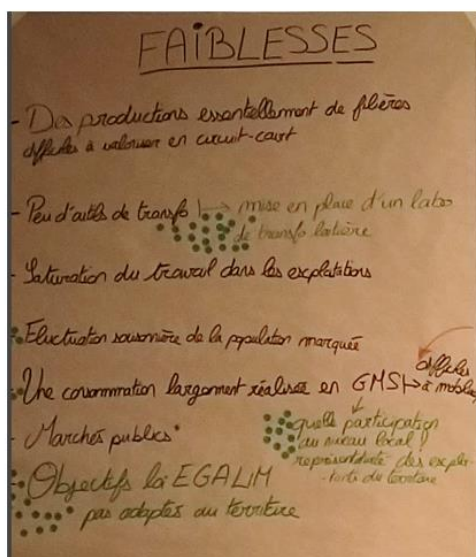


Figure 4: Sous-groupes échangeant sur la matrice AFOM

La seconde partie de l'atelier a pour objectif de définir les thématiques des ateliers pour la suite de la concertation. Chaque participant a été invité à voter pour les thématiques indiquées à l'aide de gommettes fournies en début de séance. Chaque individu possède 6 gommettes et peut les répartir comme bon lui semble (Figure 6, Figure 7 et Figure 8). Certaines thématiques ont déjà été traitées dans un atelier précédent ou bien sont liées à des facteurs trop exogènes pour être traitées dans le cadre d'un atelier. Elles sont donc exclues du vote proposé par une croix rouge.

Faiblesses à corriger

3 points faibles qui ressortent : le manque d'outils de transformation, la difficulté de mobiliser la GMS et la complexité de gestion des contraintes EGAlim dans un PAT

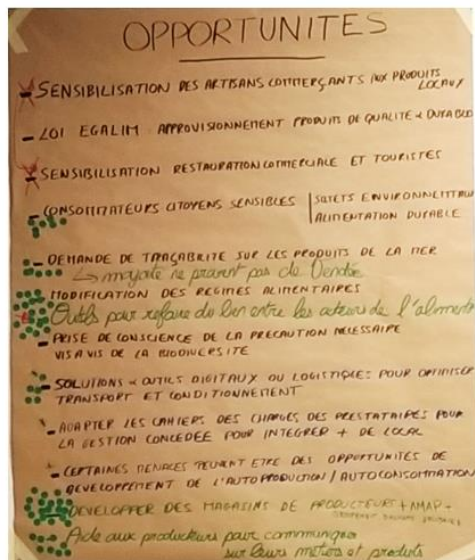


Faiblesses	Votes
Peu d'outils de transformation, notamment de laboratoire de transformation laitière	19
Une consommation alimentaire largement réalisée en GMS (grandes et moyennes surfaces), difficiles à mobiliser --> quelle participation au niveau local ? Quelle représentativité des exploitants du territoire ?	13
Des objectifs de la loi EGAlim peu adaptés au territoire	12
Fluctuation saisonnière de la population fortement marquée	2
Des producteurs essentiellement de filières / productions plus difficiles à valoriser en circuits courts	0
Saturation du travail dans les exploitations	0
Complexité et contraintes des marchés publics	0

Figure 5 : Faiblesses, avec les ajouts des sous-groupes et les votes des participants

Opportunités à creuser

Une envie forte de travailler sur de nouveaux modes de distribution en circuits courts et la (re)création de lien (notamment en lien avec la difficulté d'intégrer la GMS, Cf. faiblesses)



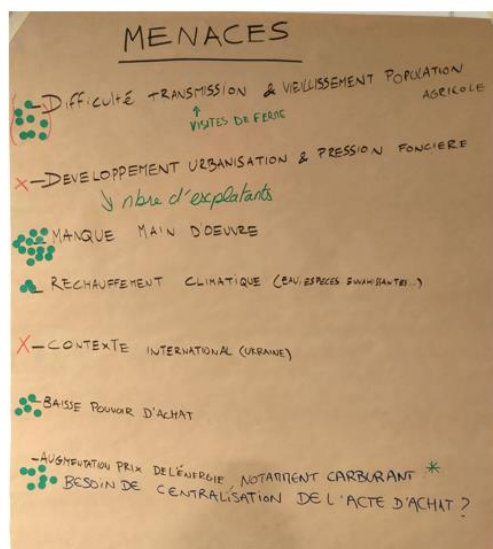
Opportunités	Votes
Développement de magasins de producteurs, d'AMAP, groupements d'achats solidaires	19
Création d'outils pour refaire du lien entre tous les acteurs de l'alimentation	18*
Une tendance à la modification des régimes alimentaires	
Aide aux producteurs pour communiquer sur leur(s) métier(s) et leurs produits	8
Des consommateurs sensibles aux sujets environnementaux et à l'alimentation durable	7
Une demande de traçabilité sur les produits de la mer (dont la majorité vendue ne provient pas de Vendée)	6
Existence de solutions et outils digitaux ou logistiques pour optimiser le transport et le conditionnement	5
Une prise de conscience de la perte de biodiversité depuis quelques années et donc d'une précaution nécessaire	0
Adaptation des cahiers des charges pour le choix des prestataires en gestion concédée (pour intégrer plus de local)	0
Développement de l'autoproduction / autoconsommation	0
Sensibilisation de la restauration commerciale et des touristes	0
Sensibilisation des artisans-commerçants aux produits locaux	0
La Loi EGAlim, vecteur d'approvisionnement en produits de qualité et durables	0

*difficile de distinguer les deux opportunités au niveau des votes, mais c'est celui en gras qui a été traité.

Figure 6: Opportunités, avec les ajouts des sous-groupes et les votes des participants

Menaces à contrer

Des enjeux démographiques qui menacent (main d'œuvre, vieillissement et transmission)



Menaces	Votes
Manque de main d'œuvre et diminution du nombre d'exploitants	13
Difficulté de transmission des exploitations et vieillissement de la population agricole	8
Augmentation du coût de l'énergie, notamment carburant. Besoin de centralisation de l'acte d'achat ?	7
Baisse du pouvoir d'achat	5
Rechauffement climatique (eau, espèces envahissantes, ...)	3
Contexte international (dont guerre en Ukraine)	Pas de vote (trop exogène)
Urbanisation et pression foncière	Pas de vote (déjà traité)

Figure 7: Menaces, avec les ajouts des sous-groupes et les votes des participants

A la suite des votes, les thématiques les plus plébiscitées ont été agrégées afin de constituer quatre ateliers (encart ci-dessous).

Synthèse

- 145 votes en tout :
 - Faiblesses : 46 votes (32%), concentrés sur 4 points (sur 7)
 - Opportunités : 63 votes (43%), concentrés sur 6 points (sur 13)
 - Menaces : 36 votes (25%), concentrés sur 5 points (sur 5)
 - 3 points faibles qui ressortent : le manque d'outils de transformation, la difficulté de mobiliser la GMS et la complexité de gestion des contraintes EGAlim dans un PAT
 - Une envie forte de travailler sur de nouveaux modes de distribution en circuits courts et la (re)création de lien (notamment en lien avec la difficulté d'intégrer la GMS, Cf. faiblesses)
 - Des enjeux démographiques qui menacent (main d'œuvre, vieillissement et transmission)
- Les ateliers « World Café » qui en découlent :
 - Faire du lien (dont un focus GMS)
 - Nouveaux modes de distributions / transformation
 - Manque de main d'œuvre
 - Gérer les contraintes de la loi EGAlim

2.2 Travaux en sous-groupes : Construction de trajectoires et identification de premières pistes d'actions

Une fois les trois problématiques définies, le deuxième type de travaux en sous-groupe a été réalisé : le World Café. Le but du World Café est de préciser les enjeux et coconstruire des pistes d'actions pour chacune des problématiques. Cet exercice est réalisé en trois temps :

1. Dans un premier temps, un premier sous-groupe vient initier la réflexion sur une problématique. Les actions déjà en cours, sur lesquelles s'appuyer ou bien à amplifier sont mentionnées, des actions nouvelles à mener sont suggérées et les acteurs à mobiliser sont énumérés.
2. Après une certaine durée (20min minimum), les sous-groupes tournent et abordent un second enjeu, pour compléter les réflexions du travail précédent. (Figure 9)
3. Enfin, les animateurs synthétisent et restituent les propositions pour chaque problématique.

2.3 Mise en commun : restitution et partage

La synthèse des travaux de sous-groupes lors du World Café est détaillée dans les points qui suivent.

2.3.1 Faire du lien, dont avec les grandes et moyennes surfaces (Figure 8)

Les actions existantes :

- Pour intégrer la GMS :
 - Par catégories de produits :
 - Tenter de « ramener » les enseignes telles que « Les vergers de Vendée » vers du local garanti
 - Utiliser le label existant sur la pêche locale (SEM des ports du PSGXV) pour approcher les GMS
 - Généraliste :
 - Diffuser/promouvoir/faciliter les initiatives de « mini marchés permanents », de corners de produits alimentaires locaux dans les magasins hors alimentaire (exemple de GAMM VERT et du Vrac d'Elo)
 - Créer des espaces d'échanges avec les directeurs de sites GMS
- Pour reconnecter les consommateurs locaux :
 - Faciliter / déployer les « Randos Gourmandes »
 - Déployer les étiquettes de l'initiative ICI C LOCAL sur les marchés
- Pour intégrer les touristes :
 - *Aucune action existante recensée*
- Pour faire du lien entre les acteurs de la RHD / RHF
 - *Aucune action existante recensée*

Les propositions de nouvelles actions :

- Pour intégrer la GMS :
 - Proposer à la GMS de travailler sur des systèmes de quotas de produits locaux dans la gamme de certains produits
- Pour reconnecter les consommateurs locaux :
 - Faciliter tout au long de l'année, l'accès aux marchés de plein-vent pour les producteurs locaux qui souhaitent se lancer dans de la vente directe. Pour ce faire, il faudrait par exemple créer de nouveaux critères d'attribution des emplacements, si possible homogènes dans chaque commune.
- Pour intégrer les touristes :
 - Demander aux Offices du tourisme locaux d'organiser des visites touristiques sur le thème du « manger local » : visites de fermes, visites de sites de transformation, etc.
 - Proposer aux Offices du tourisme d'installer des corners de vente de produits d'épicerie locaux (du sec uniquement, pour faciliter la gestion et l'installation, du sec et du frais, dans l'idéal)
 - Faire de même dans les campings

- Pour faire du lien entre les acteurs de la RHD / RHF :
 - Créer une centrale de référencement pour globaliser l'accès aux produits locaux, ou a minima aux contacts des acteurs en capacité d'approvisionner et centraliser l'offre (producteurs) et la demande (la restauration collective et la restauration commerciale)

Les acteurs qu'il serait intéressant de mobiliser :

- Les acteurs de la GMS, notamment les directeurs de magasin, en commençant par les plus moteurs, pour faire « tache d'huile ». Ne pas oublier les magasins type Gamm Vert
- Association ICI C LOCAL
- Vendée Qualité (sur le volet SIQO¹, audit et promotion)
- Les Offices du tourisme locaux
- Sans avoir eu le temps de l'approfondir, mention a été faite du rôle des coopératives agricoles, qui agissent sur les filières pour certaines.

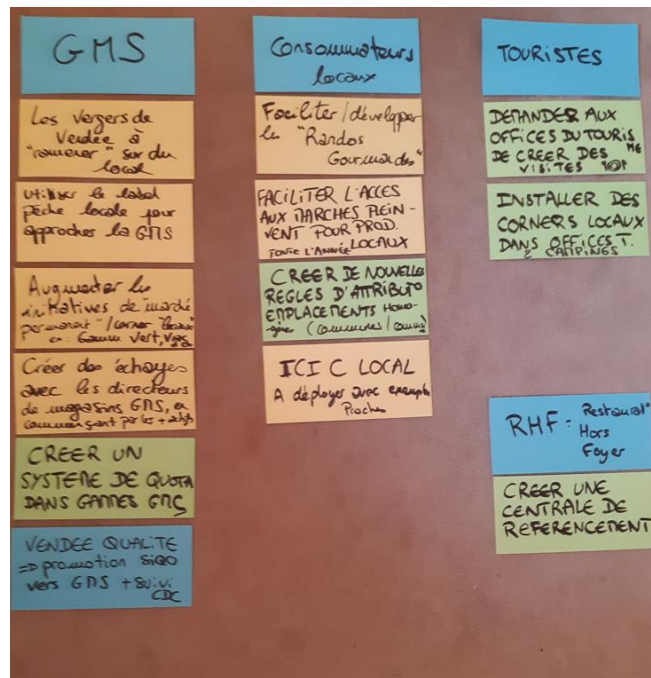


Figure 8: Résultat du World Café sur la thématique « Faire du lien, dont avec la GMS »

¹ Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine

2.3.3 Nouveaux modes de distribution / outils de transformation (Figure 9)

Les actions existantes :

- Des distributions de paniers bio :
 - Le Collectif Court Circuit qui rassemble des producteurs
 - Les Paniers de Vie et Jaunay
- Les magasins de producteurs (pas accessibles à tous cependant) :
 - Fred & Seb
 - Magasin de SGXV
 - Cœur de Grange
- Commerce ambulant en vrac : le Truck de Cathy
- Les différents marchés présents sur le territoire ; qui présentent cependant la contrainte d'avoir des horaires restrictifs
- Le guide des producteurs en vente directe du Pays de Saint-Gilles-Croix-de-Vie
- Fil'Mer, un mareyeur qui réalise aussi de la transformation de poisson

Les propositions de nouvelles actions :

- Modes de transformation innovants :
 - Un projet d'abattage à la ferme a été évoqué ; abattoir mobile. Il est à noter que la présence d'un laboratoire est obligatoire pour découper sur place.
 - Développer des nouveaux modes de transformation : lactofermentation, déshydratation, torréfaction solaire (mention de l'outil Lytefire)
- Créer des nouveaux canaux de distribution :
 - Développer les AMAP de fermier ; créer des AMAP de pêcheur
 - Mettre en place des casiers fermiers, en dehors des centres urbains où sont déjà localisés les magasins de producteurs. Un point de vigilance a été mentionné afin de ne pas déconnecter le produit du producteur.
 - Développer les groupements d'achats solidaires
 - Créer des marchés de nuit afin de permettre aux personnes ayant des horaires décalés de pouvoir consommer au marché
- Améliorer la visibilité des producteurs/transformateurs :
 - Organisation de Journée Gastronomiques
 - Mise en place d'un label « local »
- Mise en place de vente des invendus du port
- Répertorier les outils de transformation sur le territoire et leur taux d'utilisation

Les acteurs à mobiliser / aides à solliciter :

- Pêcheurs
- Agriculteurs
- Transformateurs
- Collectivité
- Associations
- Restaurateurs

Information importante : Des aides de la Région Pays de la Loire et du Département Vendée financent à hauteur de 40% la mise en place de laboratoire laitier.

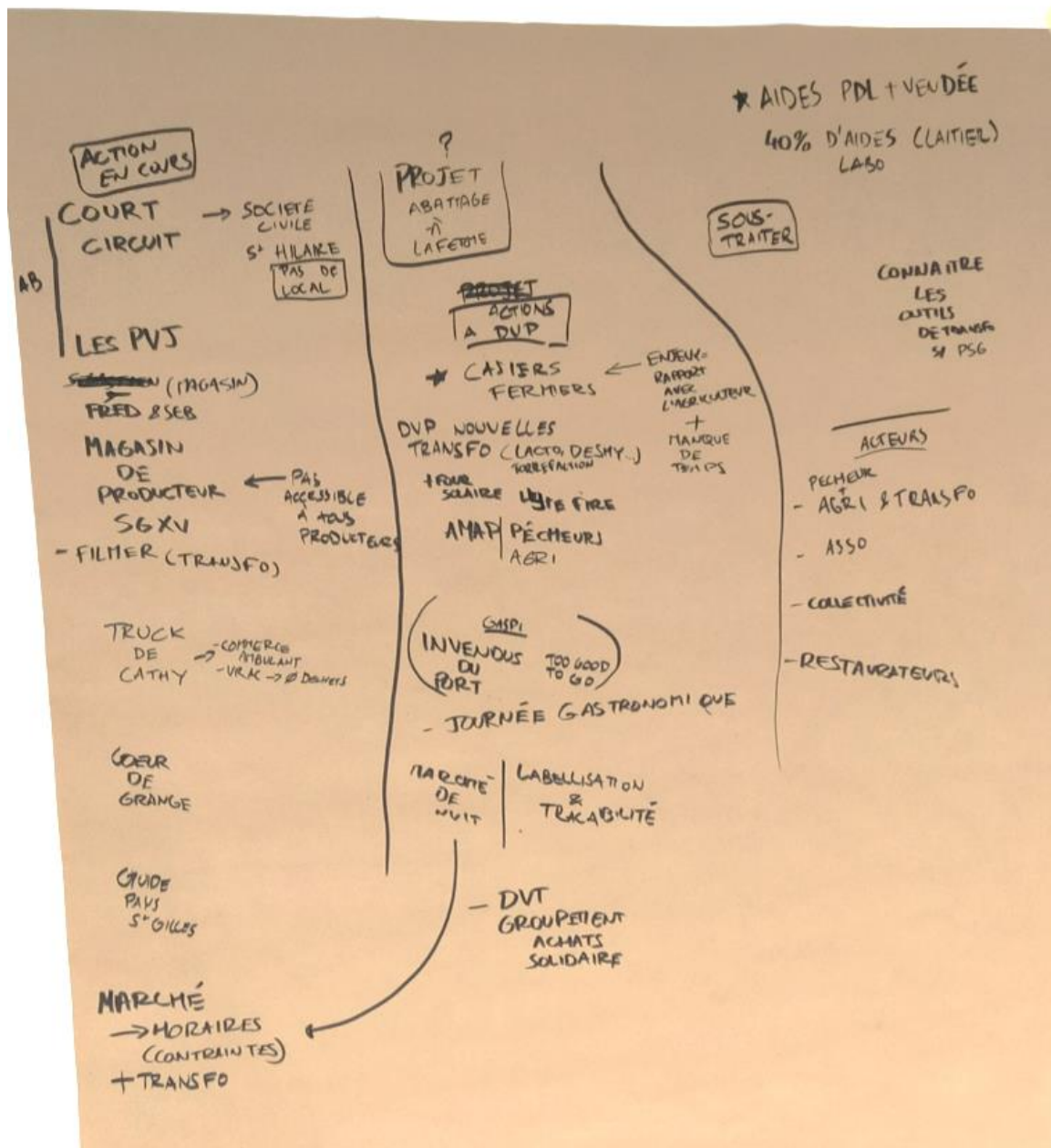


Figure 9 : Résultat du World Café sur la thématique des nouveaux modes de distribution / transformation

Contre le manque de main d'œuvre (

2.3.4 Figure 10)

Les actions existantes et à amplifier :

- Cueillette à la ferme afin de limiter la MO salariée. Non applicable pour toutes les productions agricoles.
- Amplifier la vente directe auprès des GMS.
- Communication des chambres d'agriculture autour des métiers de l'agriculture
- Communication positive portée par les agriculteurs eux-mêmes.
- Communication et actions au sein des écoles au sens large :
 - Développer les classes « natures » (exemple du lycée nature de la Roche sur Yon).
 - Mettre en place un stand tenu par des agriculteurs lors des forums d'orientation scolaire.
 - Interventions/témoignages d'agriculteurs dans les écoles, ne pas se limiter aux lycées agricoles mais ouvrir également aux collèges, lycées, etc.
 - Créer des projets pédagogiques avec les élèves montrant l'origine des produits locaux servis à la cantine via des visites de fermes et des rencontres avec les producteurs.
- Portes ouvertes sur les exploitations agricoles du territoire :
 - Opération fermes ouvertes
 - Rando-fermes avec des stand de sensibilisation et des jeux interactifs pour faire découvrir les graines, les races d'animaux, etc.

Les propositions de nouvelles actions :

- Structurer et coordonner les liens entre les agriculteurs, les forums d'orientation et les écoles au sens large.
- Créer une plateforme avec la liste et la localisation des agriculteurs prêts à accueillir des stagiaires qui souhaitent découvrir le métier. Quid de la convention de stage ?
- Intervention d'agriculteurs auprès des centres d'orientation et de réinsertion.
- Communiquer sur les nouvelles technologies en agriculture, les nouveaux modes de production, les nouvelles pratiques innovantes.
- Créer un service/prestation de gestion administrative pour les agriculteurs afin de les soulager de cette partie et qu'ils puissent se consacrer à la partie production de leur métier.
- Ouvrir le salariat en exploitation agricoles aux personnes en situation de handicap quand cela est possible.
- Créer un réseau d'entraide local pour des chantiers ponctuels qui nécessitent de la main d'œuvre (chantiers collectifs).
- Créer un nouveau modèle de type coopératif qui s'appuie sur des salariés et des sociétaires qui s'engagent à donner de leur temps chaque mois (exemple des supermarché coopératifs).

Les acteurs à mobiliser / aides à solliciter :

- Chambre d'agriculture Pays de la Loire.
- CIAP : Coopérative d'Installation en Agriculture Paysanne.
- Groupe d'agriculteurs locaux volontaires.
- Office du tourisme pour relayer la communication et l'information autour des exploitations agricoles du territoire.
- Ecoles au sens large.
- Structures d'orientation et de réinsertion.

Mais aussi, des problématiques et freins à prendre en compte :

- Prix des produits agricoles pas assez rémunérateurs.
- Rémunération des agriculteurs insuffisante.
- Contraintes liées au métier d'agriculteur ou de salarié agricole : beaucoup d'heures, travail les we, gestion complexe du temps libre, contraintes accentuées par le changement climatique (fenêtres d'intervention raccourcies).
- Limitation des fermes ouvertes par la crise de la grippe aviaire (contraintes sanitaires).

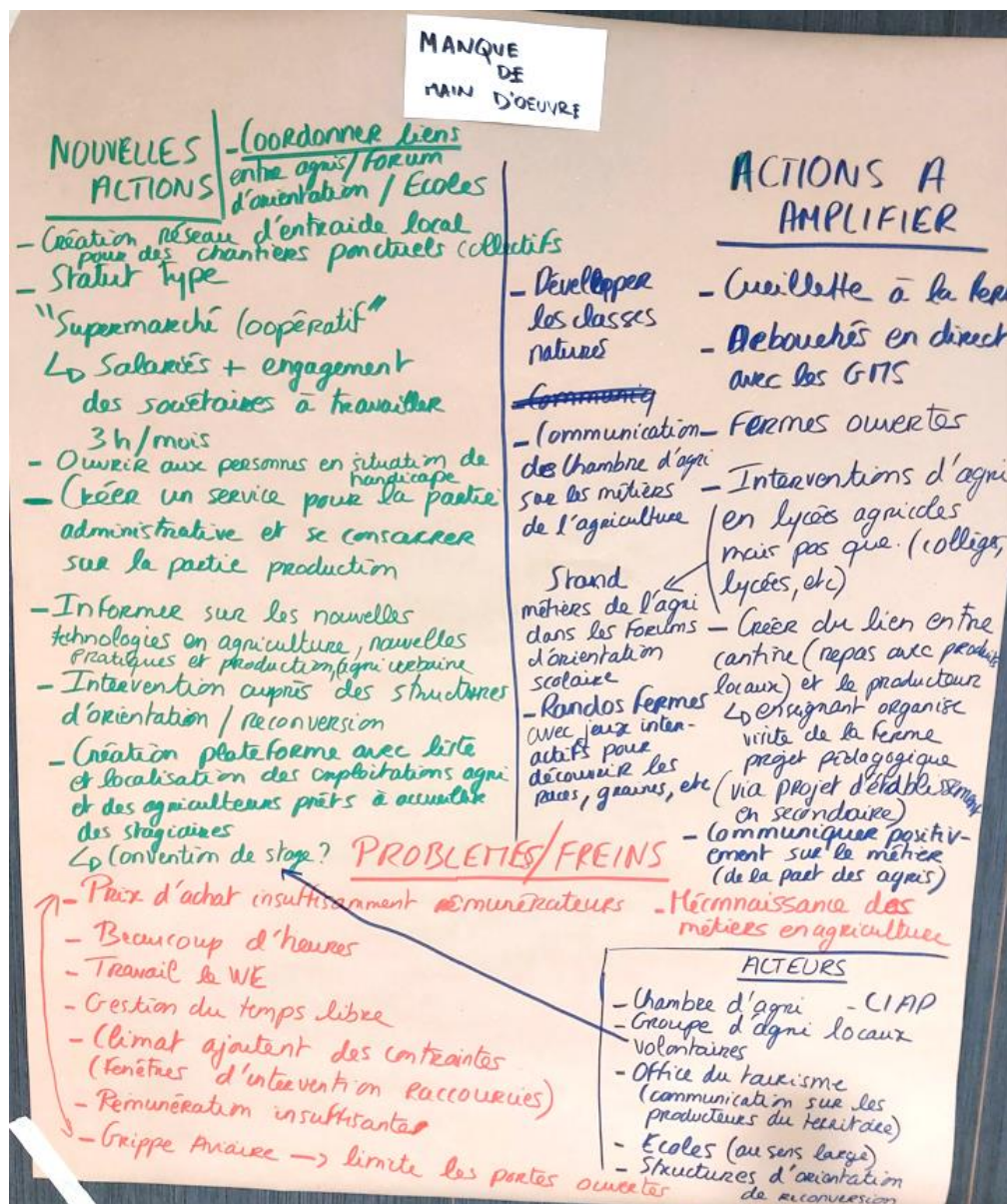


Figure 10 : Résultat du World Café sur la thématique du manque de main d'œuvre

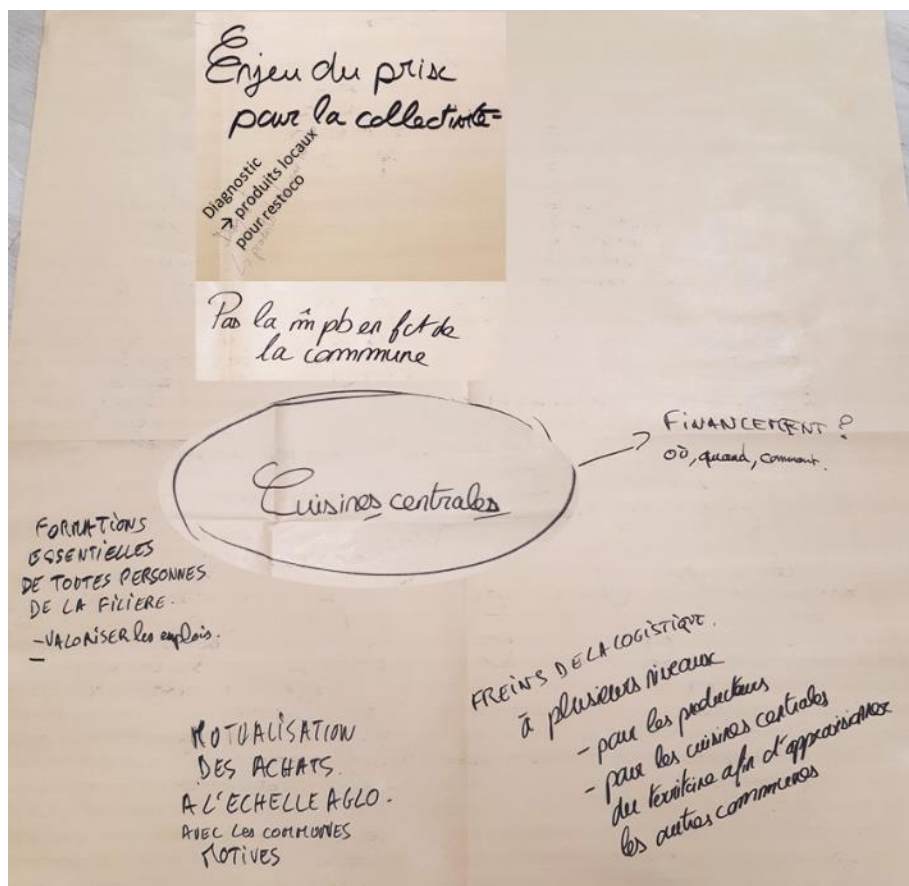
2.3.5 S'adapter aux attentes/Gérer les contraintes de la loi EGAlim

Les propositions de nouvelles actions :

- Mettre en places des cuisines centrales, différentes selon les communes, car elles n'ont pas forcément les même problématiques
- Réaliser une étude de faisabilité concernant le financement de ces cuisines centrales, l'enjeu du prix étant conséquent pour la collectivité
- Créer et déployer un système de mutualisation des achats à l'échelle de l'Agglomération, sans obligation pour les communes d'y adhérer (uniquement avec les communes motivées)
- Valoriser les emplois sur le territoire et fluidifier l'appropriation et la gestion des cuisines centrales, via la formation de tous les intervenants dans cette organisation et de tous les maillons de ces filières
- Réaliser un diagnostic pour mettre en adéquation les besoins avec les produits locaux et identifier notamment les micro-filières pour lesquelles des demandes locales existent. Cette étude pourrait aussi permettre d'identifier comment ces dernières pourraient être accompagnées (permettre l'accès aux producteurs aux appels d'offres, marchés publics et hors marchés publics)
- Organiser un service juridique mutualisé entre les communes pour les appels d'offres
- Construire une plateforme commune afin de pouvoir mutualiser les achats

Les points de vigilance :

- La logistique au long de la chaîne d'approvisionnement est un frein à plusieurs niveaux : pour les producteurs qui approvisionnent et pour les cuisines centrales du territoire qui approvisionnent les autres communes



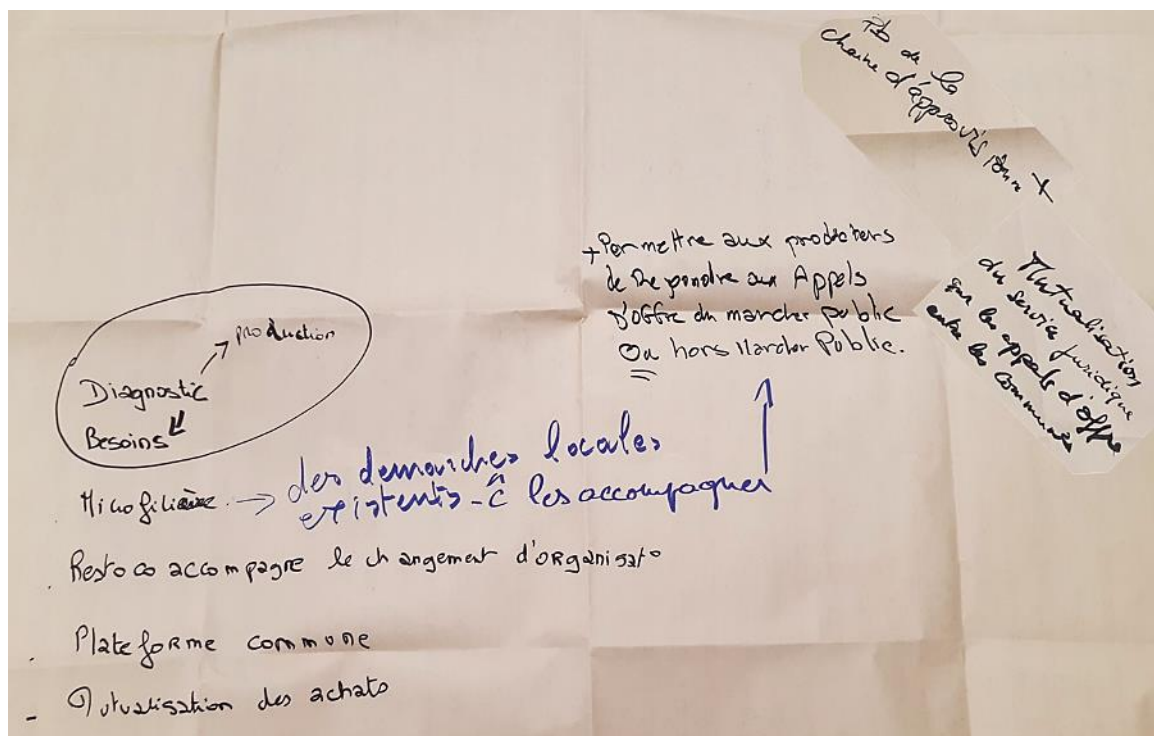


Figure 11 : Résultats des échanges (les photos ont été retouchées pour adapter le sens de lecture)

3 Clôture

3.1 Partage d'une conclusion rapide

3.2 Evaluation de l'atelier

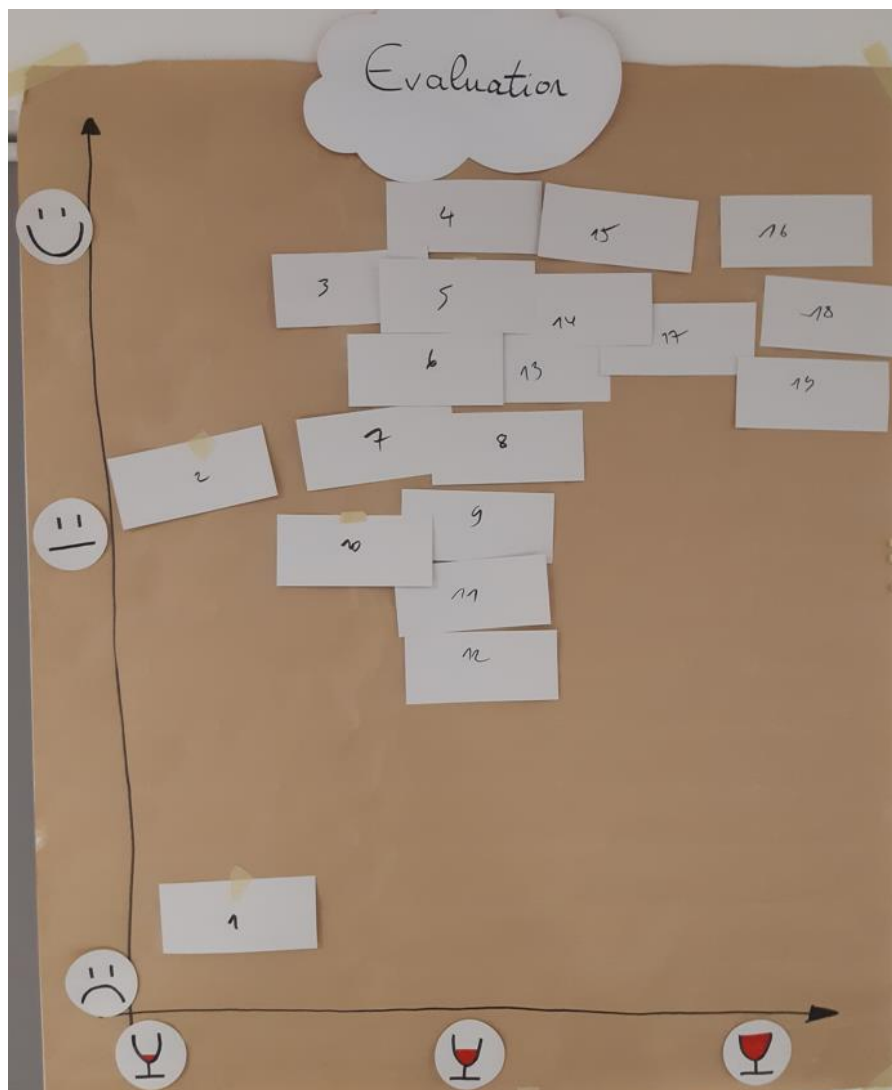


Figure 12: Evaluation de l'atelier

Une répartition des retours de « moyenne » à « moyenne + », sur les deux axes, à l'exception d'un participant mécontent

Satisfaction :

Un des retours est très négatif sur les 2 dimensions de l'axe.

Le gros des répondants se situe entre « neutre - » et « satisfait »

Apprentissages :

Une grande majorité des retours situés en « apprentissage moyen », avec un gradient de satisfaction

3-4 évaluations plus positives et 2 avec un apprentissage nul ou presque.

Transcription et position des commentaires (Figure 13, Tableau 1) :

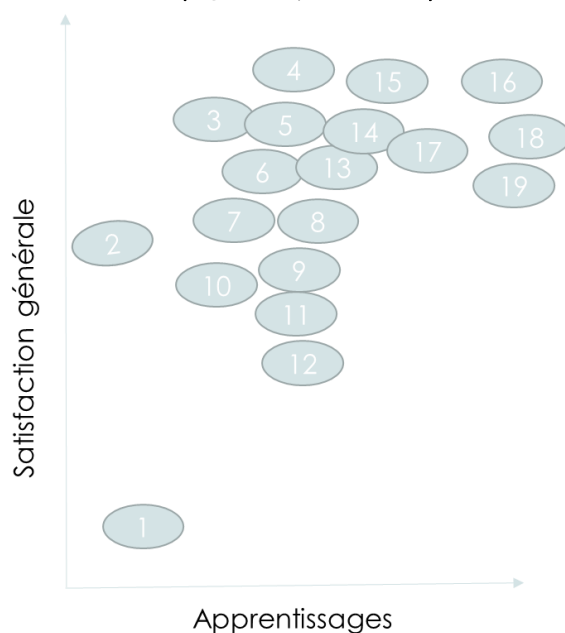


Figure 13: Position des commentaires

Tableau 1: Transcription des commentaires

Numéro	Evaluation
1	Bcp de temps formatif sur la restauration collective
2	Intéressant
3	Enrichissant
4	Très bien organisée, format peut-être un peu long sur le départ mais top !
5	-
6	-
7	Ce qui serait bien c'est de mettre en pratique tout cela
8	-
9	-
10	-
11	-
12	Bien mais trop dispersé
13	Beaucoup d'échanges et de réflexions intéressants, en espérant que tout cela se traduise en action
14	Bonne initiative, bien amenée et pilotée ! <u>Merci</u> . Quelle action concrète va-t-il rester et voir le jour ? Aura-t-on les moyens de telles ambitions ?
15	Réunion participative. On se sent investie avec ce mode de réunion.
16	-
17	Atelier très intéressant sur la forme → les différents outils/moments de concertation. Sur le fond → débat/échanges constructifs
18	La loi EGAlim n'est plus un secret pour moi.
19	Apport de connaissances ++. Bonne évolution au niveau de l'organisation des ateliers. Possibilité de contribuer à plusieurs ateliers. Restitution par thématique ++.

Reçu après	Temps de discussion en atelier suffisant. Animation des ateliers ok. Difficulté de faire une synthèse des discussions sans occulter les débats
Reçu après	Début haché

En synthèse :

Un atelier qui s'est bien déroulé, bien qu'il suscite un peu d'inquiétude sur la capacité à en rendre son contenu concret.

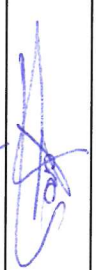
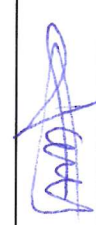
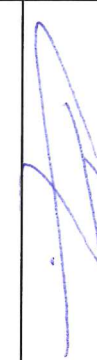
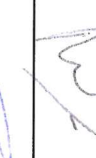
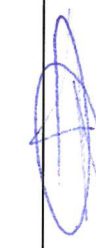
- 21 retours, dont 2 non numérotés (car reçus après) et 14 commentés.
- Les échanges ont été globalement appréciés par les participants ayant répondu à l'évaluation, avec 2 petites nuances néanmoins :
 - Attention à ne pas occulter les débats lors des restitutions synthétiques
 - Attention à concrétiser les pistes élaborées, ou expliquer pourquoi elles ne le sont pas.
- Les techniques d'animation ont aussi été appréciées, les échanges ont été moins pressés, malgré un démarrage peut-être plus difficile à assimiler.
 - Quelques remerciements
 - Un aspect interactionnel qui suscite de l'engagement
 - Quelques retours négatifs sur le début de l'atelier
- Au niveau du contenu, des réactions plus mitigées.
 - Quelques inquiétudes mentionnées sur la faisabilité des actions
 - Des retours divergents sur l'apport de connaissance sur la restauration collective et la loi EGAlim (trop ou pas assez)



LISTE D'ÉMARGEMENT
Jeudi 1^{er} décembre 2022 - Saint Révérend
PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL
**ATELIER 4 : Comment organiser l'accès à l'alimentation
du consommateur au producteur ?**

32

Prénom	Nom	Organisme	Fonction	Mail	Emargement
VIEL	Kathia	Pays de Saint Gilles Croix de Vie Agglo Mairie de Saint Hilaire de Riez	Vice-Présidente en charge du PAT Maire		
PICHON	Aurélien	Pays de Saint Gilles Croix de Vie Agglo	Chargé de mission Agriculture et Alimentation	a.pichon@paysaintgilles.fr	
BOILEAU	Anne-Sophie	Agrosolutions	Experte agricultures durables et territoires	asboileau@agrosolutions.com	
JUBERA	Romane	Agrosolutions	Consultante	riubera@agrosolutions.com	
MITKO	Elisa	Agrosolutions	Coordinatrice projet, Enjeux agricoles et environnementaux, concertation	emitko@agrosolutions.com	
STRIFFLER	Bruno	Agrosolutions	Expert agricole et concertation	bstriffler@agrosolutions.com	
AUGUIN	Maryse	Mairie de Saint Révérend	Elue	maryseauguin@mairie- saintreverend.fr	
BARBIER	Brigitte	Les Paniers de Vie et Jaunay	Présidente	paniersviejaunay@gmail.com bp.barbier@orange.fr	
BERNARD	Christine	Mairie de Givrand	Elue Membre du GT PAT	christie.ioniaux@orange.fr	
BONNEAU	Marie-Thérèse	Mairie de Commequiers	Membre du GT PAT	mt.bonneau@commequiers.fr	
BOULLON	Jean	Initiative Nord Ouest Vendée Environnement Écologie	Co-Président	inoveevendee@gmail.com	
BOUJASSON	Corinne	Association Perma Brem La Nouvelle Terre		corinne.boujasson@gmail.com	
BREMAUD	Francine	Mairie de St Hilaire de Riez	Elue Suppléante GT Restau Co	fbremaud@sainthilairederiez.fr petrei85@orange.fr	
CANTIN	Jean	Mairie de Coëx	Elu	jeandadj@gmail.com	excusé
CANTIN	Pierre	Jeunes agriculteurs de St Gilles Croix de Vie		Pierre.cantin55@gmail.com	
CHAILLOU	Laurence	Mairie de Brétignolles sur Mer	Elue Membre du GT restau co	laurence@cmc85.fr	
CHARLOS	Sonia	Mairie de Commequiers	Elue Membre du GT PAT	scharlos@orange.fr	
DELFOSSÉ	Emilien	APE Henry Simon		asystolium@gmail.com	
DELLON	Bernard	INOVEE Initiative Nord Ouest Vendée Envrmt		delionsclub@yahoo.fr	
DURANTEAU	Laurent	Mairie de Givrand	Maire	laurent.duranteau@wanadoo.fr	
FRAISSE	Laurent	Mairie de Saint Hilaire de Riez	Chargé de mission développement durable	lfraisse@sainthilairederiez.fr	
GAUTRONNEAU	Emilie	Mairie de Landeveille	Elue	Vinconneau.et.cie@orange.fr	
GIVRAN	Sébastien	Mairie de L'Alguillon sur Vie	Elu	s.givran@alguillon-survie.fr	
GUEDON-JACQ	Delphine	CD85	Chargée de mission Alimentation de Proximité	delphine.guedon-jacq@vendee.fr	
GUILBAUD	Guyène	Mairie de Saint Maixent sur Vie	Elue Membre du GT PAT	guyene.guilbaud@sr.fr	
GUILLOTEAU	Véronique	Les Paniers de Vie et Jaunay		v.guilloiseau@orange.fr	
HABERT	Muriel	Mairie Le Fenouillier	Elue Membre du CA du CIAS	mhabert@lefenouillier.fr	
HERROU	Nelly	CIAS Pays de St Gilles Croix de Vie Agglo	Membre du CA	nellyherrou@bbox.fr	

JAROS	Anne	Pays de St Gilles Croix de Vie Aggl	Responsable du service Environnement-PCAET	a.jaros@payssaintgilles.fr	
JOUBERT	Aline	Mairie Le Fenouiller	Elue Membre du GT PAT	aline.joubert@live.fr	
MORIT	Nicolas	Association Fédérés		Federes85@gmail.com	
PETIT	Vincent	Vincent PETIT Apiculteur Commequiers		v-petit@gmx.fr	
PUEL	Bernard	Bernard PUEL Apiculteur Saint Hilaire de Riez		puel.bernard@bbox.fr	
RICHARD	Julien	Cœur de Grange - Coëx		coeurdegrange@gmail.com	
ROUALT	Corinne	Perma Brem / Ozexplore		ozexplore@laposte.net corin.rouault@laposte.net	
SAMPAIO	Marcos	Collectif Court Circuit		marccos@free.fr	
VIAUD	Charles	Société SYCLEO	Gérant	charles@sycleo.fr	
		ESCALE PECHE Centre de découverte de la pêche et de la mer Office du tourisme intercommunal		contact@escalepeche-vendee.fr	
Richard	Emmanuel	FDSEA			
Bonoiere	Nicolas	FDSEA			
		GBMA			
		CIAP85		ciap.vendee@gmail.com	
BERNARD	Patrice	FDSEA			
BACQUAD	Fabrice	FDSEA			
Gillet	Chery	FDSEA			