

Atelier n°6 du Projet Alimentaire Territorial du Pays de Saint-Gilles-Croix-de-Vie CR du 15/12/2022

Auteurs : Chloé CANTUEL, Elisa MITKO, Bruno STRIFFLER Relecteur : Aurélien PICHON	Lieu : Saint Hilaire de Riez (85)
Objet de la réunion : Atelier 6 : Comment favoriser ou soutenir l'évolution des pratiques alimentaires des consommateurs : Manger sain, lutter contre le gaspillage ?	
Présents : Absents : Voir feuille d'émargement en annexe	Date : 15/12/2022 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 Mme CHARLOS
 - Interconnaissance
 - Parcours apprenant
- **ATELIER**
 - Travaux en sous-groupes : Forces et Faiblesses du territoire
 - Travaux en sous-groupes : Construction de trajectoires
 - Mise en commun : restitution et partage
- **CLOTURE**
 - Partage de la conclusion
 - Levée des quiproquos
 - Evaluation de l'atelier

OUVERTURE

Interconnaissance

Le but de l'interconnaissance de créer du lien entre les différents participants de l'atelier et d'introduire le sujet. Dans cet atelier l'interconnaissance a été réalisé à travers un moment ludique : le photolangage.

Déroulé du photolangage :

Deux photos sont présentées aux participants (Figure 1). Les participants notent deux expressions que leur évoque chacune des photos. Les participants se présentent eux et la structure qu'ils représentent et

communiquent leurs deux expressions. Les réponses ont été notées et représentées par le système de nuage de mots (Figure 2). Le nuage des mots représente l'occurrence des mots pour chacune des photos avec une taille proportionnelle à sa fréquence d'apparition. Ainsi pour la photo 1 les termes « malbouffe », « gras », « sucre » sont les plus représentés, pour la photo 2 il s'agit des mots « gaspillage », « gâchis », « tri », et pour la photo 3 « alimentation », « nourriture », « collective » et « réflexion ».

Photo 1



Photo 2



Photo 3



Figure 1: Photos présentées lors de l'atelier de photolangage



Figure 2: nuages de point des résultats du photolangage

Parcours apprenant

Le parcours apprenant permet de rappeler les éléments essentiels du PAT et de faire monter en connaissance les participants. Le parcours apprenant s'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 la sensibilisation du grand public. 4 exemples ont été mentionnés :
 - o Le PAT du département du Gers (32) avec l'organisation des assises de l'alimentation sur 3 jours à Auch incluant un marché de producteurs, des ciné-débats, des cours de cuisine, un repas solidaire, des conférences, etc. Un site dédié et une identité graphique ont été créés spécialement pour le projet.
 - o Le PAT de la Communauté de Commune de Cœur de l'Avesnois (59) et son PAT – PAT, le Potager à Transporter qui permet de faire découvrir le jardinage dans les maternelles.

- Le défi Foyers Alimentation Positive déployé actuellement dans 22 collectivités dont Noirmoutier. Dispositif d'accompagnement des personnes vers une évolution des habitudes alimentaires et d'achat.
- L'action de l'association « Les Bon Restes » dans le cadre du PAT du triangle marnais (51) qui organise des cantines antigaspi éphémères, avec l'objectif de mettre en valeur le patrimoine alimentaire local et sensibiliser à l'alimentation durable.
- Un quizz avec des fiches de couleurs correspondant aux réponses potentielles. Différentes questions sur la thématique et le territoire sont posés et les participants lèvent le carton correspondant à couleur de la réponse choisie (Figure 3). Ces questions permettent d'introduire les différentes problématiques. Les notions abordées sont les suivantes :
 - La part des ordures ménagères liée au gaspillage alimentaire en Vendée (14%). Il est rappelé qu'une démarche 0 déchet est déjà lancée dans le cadre d'une fiche action du PCAET.
 - La part moyenne du budget qui est dédiée à l'alimentation en France aujourd'hui (15%). Il est précisé que l'autoproduction est une pratique développée dans le département de la Vendée (33%) ainsi que localement sur le Pays de Saint Gilles Croix de Vie (30%)
 - L'évolution prévisionnelle de la consommation de viande en France, par rapport à 2010 et selon, le scénario tendanciel, (« same as usual », poursuite des tendances actuelles) Afterres 2050. Cette évolution serait équivalente à celle de 2010.
 - La consommation journalière maximale de sucre « libre » (50g/j), naturellement présent dans les aliments et sucre ajouté, pour un régime sain (sur base d'une consommation de 2000 kcal/jour)



Figure 3: Déroulé du quizz

ATELIER

Travaux en sous-groupes : Forces et Faiblesses du territoire

Le but de cet atelier est de présenter la matrice AFOM du territoire sur la thématique et de faire réagir les participants (Figure 4). Les participants sont ensuite divisés en 3 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 fiche préexistante dans le PCAET, pour Tendre vers le 0 déchet et intégrant déjà des actions de communication et de sensibilisation - Des consommateurs-habitants (enquêtes) qui déclarent accorder une importance marquée à l'aspect nutrition et santé de l'alimentation (cohérent avec les tendances globales), prise de conscience de plus en plus marquée - Un Contrat Local de Santé en cours de réflexion - Courts-circuits et marchés existants. Ainsi que autoconsommation et jardins solidaires - De nombreuses associations - Existence du guide des producteurs locaux - Une diversité des produits locaux - Une journée du gaspillage alimentaire déjà organisée. A élargir et rendre participatif	- D'autres attentes sociétales prégnantes concernant l'alimentation : régimes « sans », qualités environnementales et éthiques, etc. - Des tendances nationales actuelles qui projettent une augmentation de la consommation de produits d'origine végétale (dont sucre), quand les produits animaux (dont carnés, laitiers et ovoproduits) sont en stagnation, voire en diminution. Une évolution accentuée selon les hypothèses Afterres 2050, ou bien inversée, pour le sucre, par exemple. - Une définition du « Bien manger » selon les ambitions des acteurs du territoire, qui reste à compléter - Un grand public dont il reste à définir le mode d'intégration dans la démarche de construction du PAT - Collecte obligatoire des biodéchets des ménages en 2024 - Faire participer les « mangeurs » aux choix des produits / de l'organisation - Des synergies à créer entre les différents thèmes et projets en cours sur le territoire - Travailler sur les aspects plaisir et partage de l'alimentation : les tiers-lieux une solution pour sensibiliser et mettre en pratique ? - Qualité et vrac, qualité nutritionnelle, cuisiner des produits bruts, repas économiques : un besoin de connaissance, de savoir-faire ?	- Une baisse de la part du budget moyen à l'alimentation - Moins de temps consacré à la cuisine - Des courses moins fréquentes, plus longues et plus éloignées - Une structure du foyer qui a évolué vers des familles moins nombreuses, qui passent moins de temps à cuisiner - Des situations d'obésité et autres maladies non transmissibles qui augmentent, accentuée chez les CSP moindre - Une fréquence de consommation déclarée (enquête consommateurs du CD85) pour certaines catégories de produits qui ne va pas pleinement dans le sens d'un « idéal nutritionnel » (OMS) - Des associations qui pourraient travailler mieux ensemble, notamment lors de sollicitations de communes ou com'com. - Liens faibles parfois entre consommateurs et producteurs - Manque de temps pour les repas en cantines - Manque de communication sur l'existence du guide - Des réseaux de circuits courts moyennement répartis sur le territoire	- Une hausse de la précarité alimentaire constante à l'échelle nationale, en partie en lien avec l'inflation des prix / la baisse du pouvoir d'achat - Les productions agricoles majoritaires sur le territoire ne sont pas toujours les plus fréquemment consommées, selon l'enquête consommateurs (attention à la robustesse de l'échantillon) - Un problème de mobilité « alimentaire » accentué par l'augmentation du prix des carburants - Si l'évolution de la structure des foyers continue vers toujours plus de familles monoparentales et d'hommes et de femmes seul(e)s, mais aussi du vieillissement de la population, une déstructuration des repas pourrait être accentuée (lien sociologique entre situation sociale et organisation des repas) - Priorisation de l'énergie au détriment de l'alimentation ? - L'évolution législative

Figure 4: Matrice AFOM du territoire par rapport aux évolutions des pratiques alimentaires des consommateurs

Les 3 sous-groupes sont amenés à compléter principalement 3 des 4 composantes de l'AFOM :

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



Figure 5: Sous-groupes échangeant sur la matrice AFOM

Chaque sous-groupe a ensuite présenté les compléments de la matrice AFOM qui ont été notés sur des feuilles de papier kraft.

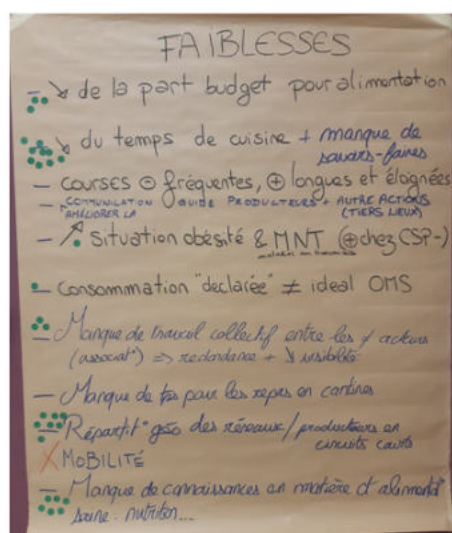
- Aux faiblesses ont été ajoutés :
 - o Manque de savoirs-faires
 - o Peu de communication et de visibilité au grand public
 - o Manque de travail collectif entre les producteurs, les associations, les tiers lieux

- Manque de connaissance en matière d'alimentation saine et de nutrition
- Répartition géographique des réseaux et producteurs en circuits courts
- Manque de temps pour les repas
- Aux opportunités ont été ajoutés :
 - L'autoproduction
 - Aspect « plaisir de manger »
 - Les tiers lieux, une solution pour la mise en pratique
 - Education alimentaire à l'école
 - Impliquer grand public (fiche recette, repas économique)
- Aux menaces, ont été ajoutés :
 - Baisse du nombre d'agriculteurs
 - Priorisation du foncier face aux agri énergies
 - Instabilité législative
 - Hausse des prix
 - Changement climatique et ressources

La seconde partie de l'atelier a pour objectif de définir les thématiques des ateliers pour la suite de la concertation. Chaque individu a été invité à voter pour les thématiques indiquées à l'aide de gommettes fournies en début de séance. Chaque individu possède 4 gommettes et peut les répartir comme bon lui semble (Figure 6, Figure 7 et Figure 8). Les thématiques déjà traitées dans un atelier ultérieur où qui ne permettent pas d'actions à l'échelle du PAT sont exclues par une croix rouge.

Faiblesses à corriger

Une faiblesse transparait : le manque de connaissances du grand public, induisant une prise en compte moindre de l'enjeu alimentaire. A ce point est ajoutée une assertion à nuancer concernant l'inégale répartition des producteurs en vente directe (Cf. les supports des ateliers 2 et 4)

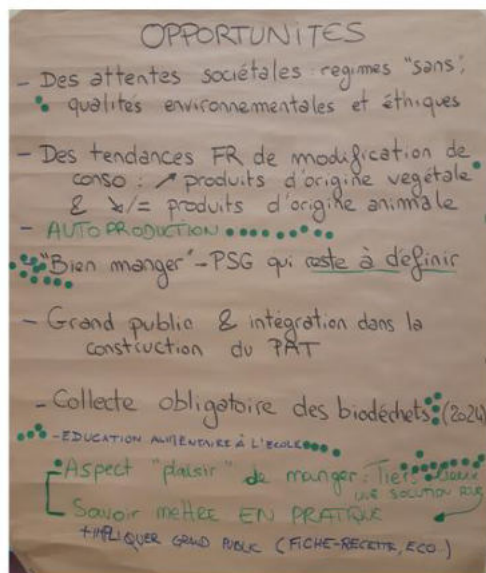


Faiblesses	Votes
Diminution du temps de cuisine et manque de savoir-faire	9
Une répartition géographique des réseaux et producteurs en vente directe inégale	7
Un manque de connaissances en matière d'alimentation saine : nutrition ...	6
Diminution de la part du budget dédiée à l'alimentation	3
Un manque de travail collectif entre les différents acteurs associatifs, entraînant des sollicitations et travaux redondants et une baisse de visibilité	3
Augmentation de l'obésité et des maladies non transmissibles (encore plus forte chez les catégories socio-professionnelles moins élevées)	1
Une consommation alimentaire déclarée qui ne respecte pas les idéaux de l'OMS	1
Courses moins fréquentes, plus longues et plus éloignées	0
Une communication insuffisantes autour du guide des producteurs locaux et des autres actions (dont existence de tiers-lieux)	0
Un manque de temps pour les repas pris en cantines scolaires	0
Peu de transport en commun, induisant une problématique sur la mobilité	Pas de vote (déjà traité)

Figure 6 : Faiblesse, avec les ajouts des sous-groupes et les votes des individus

Opportunités à creuser

3 lieux qui ressortent pour sensibiliser les consommateurs : les tiers-lieux, les jardins potagers individuels et l'école. Établir une définition du « Bien manger » selon le PAT a été plébiscité.

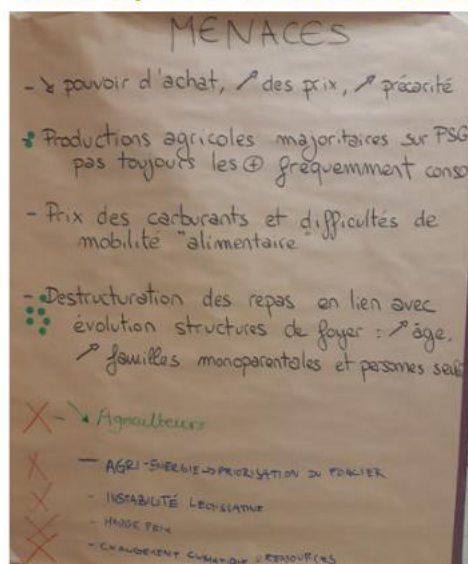


Opportunités	Votes
Savoir mettre en pratique l'aspect plaisir de manger, notamment grâce aux Tiers-lieux	12
Une définition du "bien manger" pour le Pays de St Gilles qui reste à définir	10
Autoproduction	9
Education alimentaire à l'école	8
Une collecte obligatoire des biodéchets à partir de 2024	4
Des attentes sociétales fortes : régimes "sans", qualités environnementales et éthiques	2
Des tendances françaises de modification de la consommation : hausse des produits d'origine végétale et stagnation voire baisse des produits d'origine animale	1
Une place à prendre pour l'intégration du grand public dans la construction du PAT / dans le déploiement des actions (fiche recette)	0

Figure 7: Opportunités, avec les ajouts des sous-groupes et les votes des individus

Menaces à contrer

Le point le plus menaçant est la déstructuration en cours des repas, point auquel peuvent être joints la modification de l'organisation des courses et le manque de temps pour les repas de cantine (Cf. Faiblesses, mais sans vote)



Menaces	Votes
Déstructuration des repas en lien avec l'évolution de la structure des foyers : augmentation de l'âge, hausse des familles monoparentales et personnes seules	6
Des productions agricoles majoritaires sur le territoire, pas toujours les plus fréquemment consommées	2
Augmentation du prix du carburant et difficultés de "mobilité alimentaire"	0
Baisse du pouvoir d'achat, inflation des prix, hausse de la précarité	0
Instabilité législative	Pas de vote (trop exogène)
Changement climatique et impact sur la disponibilité de certaines ressources	Pas de vote (déjà traité)
Augmentation de la production d'agri-énergies et dépriorisation du foncier lié à la production agricole	Pas de vote (déjà traité)
Diminution de la population agricole	Pas de vote (déjà traité)

Figure 8: Menaces, avec les ajouts des sous-groupes et les votes des individus

A la suite des votes, les thématiques les plus sollicitées ont été agrégées afin de constituer trois ateliers.

Synthèse

- 84 votes en tout :
 - Faiblesses : 30 votes (36%), concentrés sur 7 points (sur 11)
 - Opportunités : 46 votes (55%), concentrés sur 7 points (sur 8)
 - Menaces : 8 votes (9%), concentrés sur 2 points (sur 8)
- Une faiblesse transparait : le manque de connaissances du grand public, induisant une prise en compte moindre de l'enjeu alimentaire. A ce point est ajoutée une assertion à nuancer concernant l'inégale répartition des producteurs en vente directe (Cf. les supports des ateliers 2 et 4)
- Deux lieux qui ressortent pour sensibiliser les consommateurs : les tiers-lieux et l'école. Établir une définition du « Bien manger » selon le PAT a été plébiscité.
- Le point le plus menaçant est la déstructuration en cours des repas, point auquel peuvent être joints la modification de l'organisation des courses et le manque de temps pour les repas de cantine (Cf. Faiblesses, mais sans vote)
- Les ateliers « World Café » qui en découlent :
 - Eviter la déstructuration des repas, en lien avec l'évolution du foyer, l'évolution de l'organisation des courses (dont prix dédié) et l'évolution du temps dédié aux repas
 - Retrouver le plaisir de manger grâce aux Tiers-Lieux, aux écoles et à l'autoconsommation
 - Définir collectivement le « Bien manger »

Les trois ateliers ont ainsi les thématiques suivantes :

- **Comment éviter la déstructuration des repas (temps de cuisine, évolution des foyers, part du budget)**
- **Retrouver le plaisir de manger (tiers lieux, autoproduction, éducation à l'école)**
- **Définir le « bien manger » à l'échelle du Pays de St Gilles Croix de Vie**

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

Un 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 coconstruire des pistes d'actions et de soulever des enjeux 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 à amplifier sont mentionnées, des actions à mener sont suggérées et les acteurs à mobiliser sont énumérés.
- 2) Après une certaine durée, les sous-groupes tournent à d'autres problématiques afin de compléter les réflexions du travail précédent.
- 3) Les animateurs synthétisent et restituent les propositions pour chaque problématique.

Mise en commun : restitution et partage

La synthèse des travaux de sous-groupes lors du World Café est la suivante :

- **La déstructuration des repas** (Figure 9)

Le repas correspond à trois grandes étapes : achat, préparation et consommation

Les actions existantes :

- Fête des voisins
- Petit déjeuner en milieu scolaire
- Ateliers de l'association l'accorderie
- Disco Soupe
- Conversation carbone (pas sur le territoire)

Nouvelles actions proposées :

- Rompre la solitude avec des actions transgénérationnelles
- Atelier de cuisine et repas partagés de manière régulière
- Utiliser les restes de la restauration collective
- Redonner la priorité à l'alimentation par l'éducation
- Fiche recette

Acteurs mobilisables :

- Le milieu associatif :
 - L'Accorderie
- Le milieu institutionnel :
 - CCAS
 - Ecoles
 - Elus
- Les citoyens
- La restauration collective

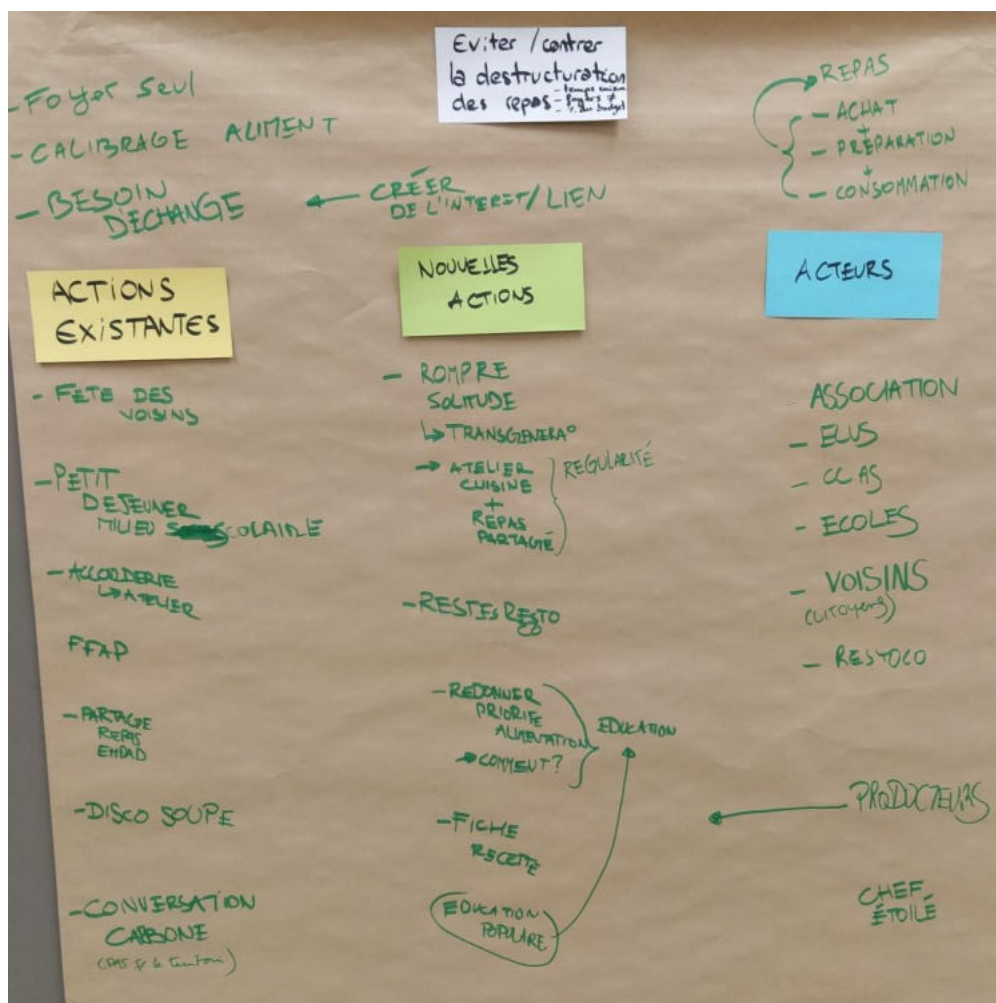


Figure 9: Résultat du World Café sur la thématique de la déstructuration des repas

- Retrouver le plaisir de manger (Figure 10)

Les actions existantes :

- Disco Soupe
- L'outil en main (Le Fenouiller – ateliers cuisine)
- Les incroyables comestibles (il y en a deux à St Gilles Croix de Vie)
- Festival Alimenterre
- Semaine du goût
- L'étude en cours sur la restauration collective
- Jardins partagés
- Jardins familiaux (fonciers de la collectivité)
- Atelier de cuisine du GAB Vendée en partenariat avec la restauration collective de St Hilaire de Riez

Nouvelles actions proposées :

- Apprendre par le jeu (goût, odeur, vocabulaire, langage, engager le corps et l'esprit, chasse au trésor ...)
- Prévoir une journée à l'école où les enfants préparent le repas dans le public et dans le privé (la diversité sociale doit être une volonté politique avant tout)
- Echange entre particuliers de leur autoproduction
- Mise à disposition de son jardin lorsque l'on ne s'en sert pas pour permettre l'autoproduction
- Formation pédagogique des cuisiniers
- Formation citoyen pour apprendre à jardiner
- Cantine solidaire
- Ateliers de cuisine directement sur le marché avec les produits des producteurs
- Forum producteurs / consommateurs pour créer du lien
- Inclure les personnes âgées

Acteurs mobilisables :

- Centre socio culturel « La ptite gare »
- Tiers lieux
 - La ferme de la Chevallerie
 - Fenouiller
- Tissu associatif
 - Pain sur la planche
 - L'accorderie
 - La Bricoterie
 - Nature et culture
 - Vert la vie
- Initiatives Nord-Ouest Vendée Environnement Ecologie (INOVEE)
- Comité pour la Protection de la Nature et des Sites (CPNS)
- Ludothèque ? à interroger

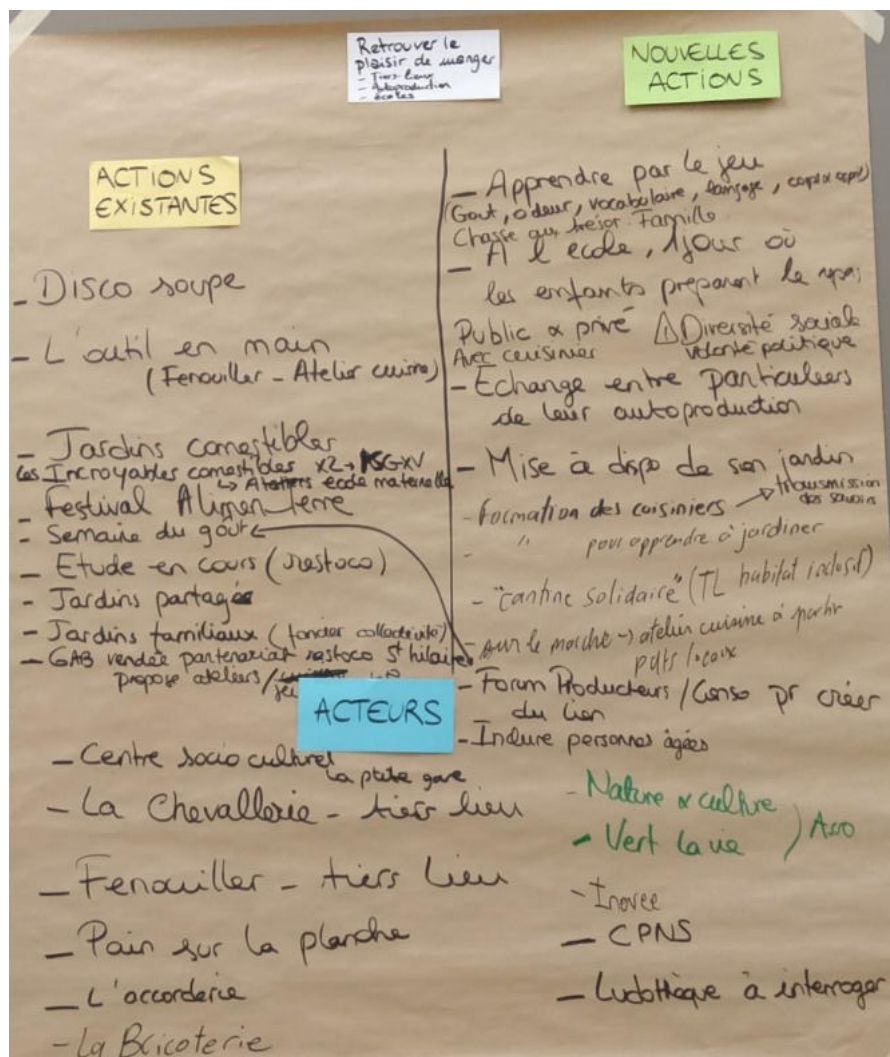


Figure 10: Résultat du World Café sur la thématique « retrouver le plaisir de manger »

- Définir le bien manger pour le PAT du Pays de St Gilles Croix de Vie (Figure 112)

Cette thématique avait pour objectif de faire ressortir des éléments de définition du « bien manger » sur le territoire du Pays de St Gilles Croix de Vie. Une liste de mots-clés a été construite avec des précisions rapides. Un vote à l'aide de gommettes a ensuite été organisé pour prioriser. Les résultats sont retranscrits dans le tableau et la photo suivants. Les mots-clés ont été triés par ordre décroissant du nombre de votes.

Mots-clés	Précisions	Votes
Fait maison	Travail de produits bruts, éducation, production maison (jardins potagers et pêche individuelle)	13
Diversité	Manger de tout, diversité de produits et de nutriments, pas que le bio, augmentation avec l'âge, plus de légumes, plus de légumineuses	11
Origine	D'où vient le produit ? qui l'a fait ? comment est-il fait ?	11

Respect de l'environnement		10
Partager	Importance du temps de repas partagé, manger et faire ensemble, éduquer, informer pour donner les clés du « bien manger »	8
Santé	Importance de l'activité physique, "aliments sains pour manger sain"	8
Plaisir	Donner envie, "bien boire avec modération"	6
Fraicheur	Saisonnalité	4
Manger à sa faim	Comblent les besoins nutritionnels, être rassasié, différent en fonction de l'âge	3
Equilibre alimentaire		3
Goût / odeur	Fragrance, appétence	2
Visuel	Art de la table, travail des papilles, saliver	0

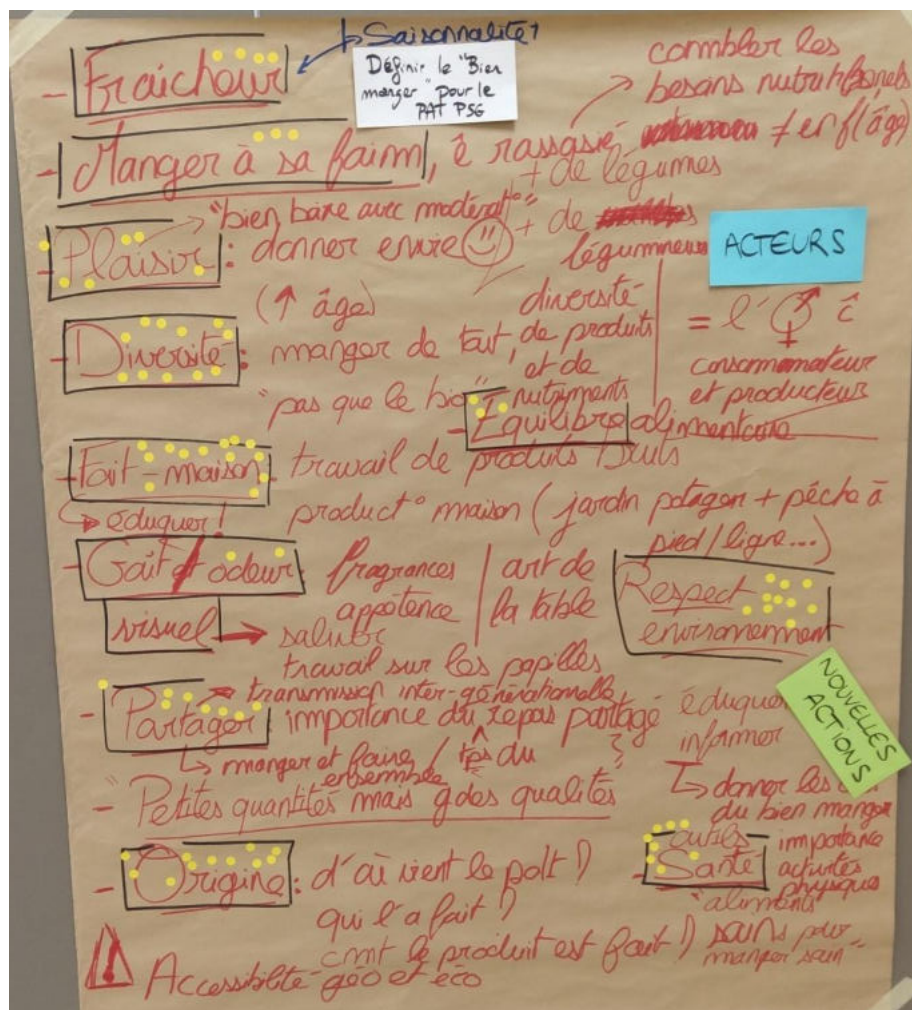


Figure 12 : Résultat du World Café sur la thématique de la mobilisation

Les participants donnent plus d'importance à 4 thématiques, que sont **le fait maison, la diversité, l'origine et le respect de l'environnement**.

CLOTURE

Evaluation de l'atelier

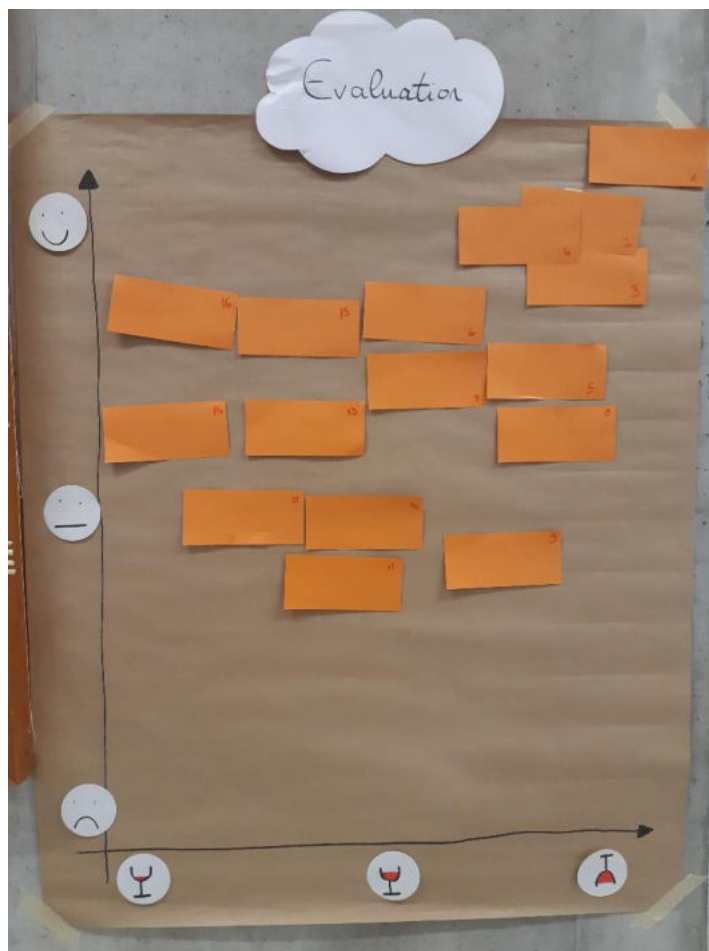


Figure 13: Evaluation de l'atelier

- Evaluation globale :

Une répartition des évaluations très diffuse dans le double axe. Quelques participants très satisfaits.

Satisfaction :

- 3 des 4 évaluations sur « neutre » ou inférieur n'ont pas de commentaire.
- 4 participants sont satisfaits au-dessus du groupe
- Les autres cartons sont plutôt compris entre « neutres » et « satisfaits »

Apprentissages :

- Plus de variabilités entre les répondants
- Les apprentissages sont très différents d'un répondant à l'autre

Transcription et position des commentaires (Figure 14, Tableau 1) :

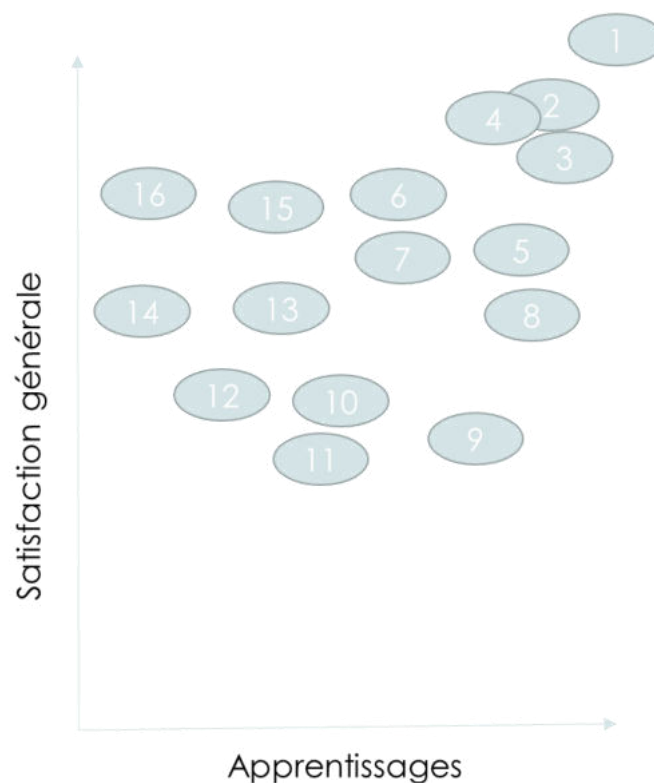


Figure 14: Position des commentaires

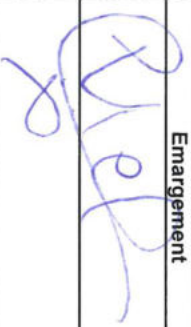
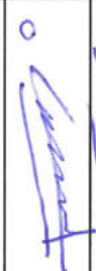
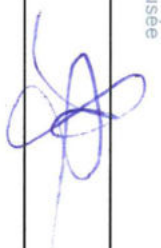
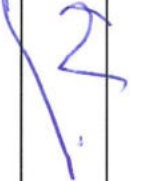
Tableau 1: Transcription des commentaires

Numéro	Evaluation
1	Excellente organisation
2	Très bien, à renouveler car timing court
3	Timing bien orienté. Bonne organisation pour atteindre l'objectif
4	Des échanges toujours très riches qui vont permettre d'orienter les actions des élus. Juste le début à partir de la matrice AFOM un peu flou. Peut-être revoir la formulation de la consigne.
5	Rapide sur les actions à mettre en œuvre ou inventer
6	Enrichissant échanges
7	Ateliers très bien construits. Beaux échanges.
8	Echanges enrichissants. Organisation ++
9	-
10	-
11	-
12	On était très tournés vers le concret alors que notre/votre demande était plus théorique...
13	Bonne initiative. Continuer... Avancer.
14	Thématique très intéressante. Pas assez de temps dans chaque atelier.
15	Très beaux échanges avec les groupes
16	Intéressant. + petit groupe + agréable

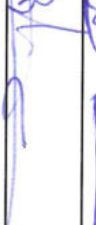
- Synthèse : Un atelier qui a respecté le timing, mais en pressant un peu les participants sur certaines phases :
 - 16 retours, dont 13 commentés.
 - Les échanges ont été globalement très appréciés par les participants ayant répondu à l'évaluation
 - Aucun commentaire négatif recensé
 - Des échanges relevés comme « intéressants » et « enrichissants ».
 - Les techniques d'animation ont aussi été appréciées, le timing a été respecté mais avec un sentiment de presse pour certains participants ayant répondu.
 - La phase d'atelier en sous-groupe a créé un ressenti de rapidité, voire de manque de temps.
 - D'autres retours n'ont pas eu le même ressenti
 - Au niveau du contenu, un peu moins de réactions.
 - Quelques retours sur l'aspect intéressant de la thématique
 - Un commentaire ayant regretté l'ambivalence entre concret et théorique, dans la demande de l'exercice.

LISTE D'ÉMARGEMENT
Jeudi 15 décembre 2022 - Saint Hilaire de Riez
PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL
ATELIER 6 : Comment favoriser ou soutenir l'évolution des pratiques alimentaires des consommateurs : manger sain, lutter contre le gaspillage, etc. ?

26

Nom	Prénom	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 Maie		
PICHON	Aurélien	Pays de Saint Gilles Croix de Vie Agglo	Chargé de mission Agriculture et Alimentation	a.pichon@payssaintgilles.fr	
ALLARDON	Ludvine	Agrosolutions		allardon@agrosolutions.com	
BOILEAU	Anne-Sophie	Agrosolutions	Experte agricultures durables et territoires	asboileau@agrosolutions.com	
CANTUEL	Chloé	Agrosolutions		ccantuel@agrosolutions.com	X
JUBERA	Romane	Agrosolutions	Consultante	rjuberat@agrosolutions.com	
MITKO	Elisa	Agrosolutions	Coordinatrice projet, Enjeux agricoles et environnementaux, concertation	emitko@agrosolutions.com	X
STRIFFLER	Bruno	Agrosolutions	Expert agricole et concertation	bstriffler@agrosolutions.com	X
ANTOINE	Agnès	Mairie de St Hilaire de Riez	Elue	aantoin@saithilairederiez.fr	
BARBIER	Brigitte	Les Paniers de Vie et Jaunay	Présidente	paniersviejaunay@gmail.com bp.barbier@orange.fr	excusée
BELLEIL	Gontran	Mairie de Givrand	Elu	gontran_belleil@hotmail.com	
BERNARD	Christine	Mairie de Givrand	Membre du GT PAT	christie.ioniaux@orange.fr	
BIROT	Armand	Association Les Paniers de Vie et Jaunay		armand.biro@wanadoo.fr	
BOUILLON	Evelyne	Terres de Lien		eve.bouillon@gmail.com	
BOUJASSON	Corinne	Association Perma Brem La Nouvelle Terre		corinne.boujasson@gmail.com	
CAILLAUX	Laëtitia	APEL - Ecole le Marais Bleu Saint Hilaire de Riez		lae.caillaux@gmail.com	
CHARLOS	Sonia	Mairie de Commequiers	Elue Membre du GT PAT	scharlos@orange.fr	
COSTÉ	Olivier	Mairie de St Gilles Croix de Vie	Membre du GT PAT	ocoste64@gmail.com	
DELFOSSÉ	Emilien	APE Henry Simon		asystolium@gmail.com	
DEMANGE	Elisabeth		CAN	ejdemange@orange.fr	
DOMINICY	Pauline	Le Jardin de Pauline 85 - Coëx	Gérante	lejardindepauline73@laposte.net	
DORiot	Lucile	Mairie de Givrand	DGS	l.doriot@givrand.fr	
FRAISSE	Laurent	Mairie de Saint Hilaire de Riez	Chargé de mission développement durable	lfraisse@saithilairederiez.fr	
GAUTRONNEAU	Emilie	Mairie de Landeveille	Elue	Vincomneau.etcie@orange.fr	excusée
GILBERT	Claire	Les Paniers de Vie et Jaunay		claireapple@yahoo.fr	
GILLIER	Stéphanie	C/AS du Pays de St Gilles Croix de Vie	Directrice Adjointe	s.gillier@payssaintgilles.fr	
GODET	Noëlla	Mairie de Saint Gilles Croix de Vie Service population		ngodet@saingillescroixdevie.fr	
GUILLOTEAU	Véronique	Les Paniers de Vie et Jaunay		v.guilloiseau@orange.fr	

→

GUILLOU	Emma	Mairie de Breïgñolles sur Mer	Chargée de mission Environnement	emma.guilou@breignollessurmer.fr	
HABERT	Muriel	Mairie Le Fenouiller	Elue Membre du CA du CIAS	mhabert@lefenouiller.fr	
JOUBERT	Aline	Mairie Le Fenouiller	Elue Membre du GT PAT	aline.joubert@live.fr	
LECART	Nadine	Mairie Le Fenouiller	Elue Membre du CA du CIAS	nlecart@lefenouiller.fr	
MORIT	Nicolas	Association Fédérés		Federes85@gmail.com	
NAULEAU	Philippe	Les Paniers de Vie et Jaunay		philippe.nauleau@lyceenature.com	
PINEAU	Bernard	GAB85 Domaine Biau Céan		biaucean@orange.fr	
PINEL	Jean-Pierre	CIAS Pays de St Gilles Croix de Vie Agglo	Animateur CLS	jp.pinel@payssainigilles.fr	
ROUAULT	Corinne	Perma Brem		ozexplore@laposte.net corin.rouault@laposte.net	
SAMPAIO	Marcos	Collectif Court Circuit		marccos@free.fr	
SIMONNET	Marie-France	CPNS	Présidente	cpns85800@gmail.com	
TALLÉ	Bernard	Association Vert la Vie	Président	bernardtallie@laposte.net	
VIAUD	Charles	Société SYCLEO	Gérant	charles@sycleo.fr	
YAMBA	Gabriel	Comité Catholique Contre La Faim et Pour le Développement - Terre Solidaire		g.yamba@orange.fr	
Blo CAPAUD	Erindine	FDSEA api		lapoirene@orange.fr	
Caulier Tony		FDSEA			

/ / / / / / / / / / / / / / / /