



Avec le soutien financier de



Projet Alimentaire de Territoire du Pays de Saint-Gilles Croix de Vie

Atelier 2 : Comment favoriser la création de valeur « durable »
pour les acteurs de la production alimentaire du territoire

14 Novembre 2022 – 10h00 - 13h00





Avec le soutien financier de



Ouverture

1

Introduction
Interconnaissance
Présentation du déroulé
Parcours apprenant



Le mot de

M. Jean Brossard,
élu, membre du GT PAT du
Pays de Saint-Gilles Croix
de Vie agglomération,
4^{ème} adjoint, Ville de Coëx



S'inter-connaître



- **Epingler le lieu de votre travail sur la carte.**

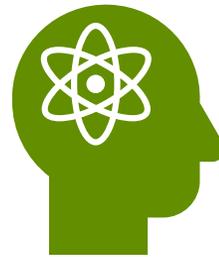




3 temps :



Ouverture



45 minutes

Atelier collectif
en groupes



95 minutes

Clôture



10 minutes

Le thème du jour ...



Les thèmes suivants...

D'autres ateliers thématiques sont prévus :

Atelier 3	Atelier 4	Atelier 5	Atelier 6
Comment l'agriculture et la pêche s'adapteront-elles aux enjeux et aux attentes sociétales de demain ?	Comment organiser l'accès à l'alimentation du consommateur au producteur ?	Comment faciliter l'accès à une alimentation de qualité et durable aux populations en situation de précarité ?	Comment favoriser ou soutenir l'évolution des pratiques alimentaires des consommateurs : manger sain, lutter contre le gaspillage... ?

Les sujets qui pourront être gardés pour ces autres ateliers :

Modes de productions agricoles / agronomie	Organisation logistique (approvisionnement, dernier kilomètre...)	Alimentation et précarité	Consommateurs et distribution ...
--------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------	---------------------------	-----------------------------------



Déroulé

de cet atelier

Les finalités de cette rencontre

- Définir **l'ambition du territoire** et commencer à identifier **la trajectoire pour l'atteindre**
- Avoir de **premières pistes d'actions concrètes et opérationnelles**, dans l'idéal, projetées dans **une temporalité**
- Des **comptes-rendus de bilan** de l'atelier seront faits et diffusés, avec **photos à l'appui**. S'il y en a qui **ne souhaitent pas être pris en photo**, on vous propose de vous manifester en levant la main



Déroulé

de cet atelier

Les règles du jeu

- **Ecoute et empathie**
- **Prise de parole encouragée dans les temps de travail en sous-groupes**
- **Pas de critique ni d'autocritique**

- **Respect du timing**
- **Respect des finalités : il faudrait repartir avec du concret !**
- **Respect de la thématique : 6 ateliers en tout seront organisés, donc chacun son contenu**

- **Des sujets seront consensuels, d'autres non, mais tous les avis doivent être entendus et seront pris en compte. Nous acterons les points d'accord et points de désaccord tout au long de l'atelier.**
- **Nous récupérerons les feutres, cartons inutilisés et badges à la fin de l'atelier.**

**Le parcours
apprenant**



Inspirations sur d'autres territoires



RAPPEL : la démarche de PAT

Une démarche transversale, volontaire, coconstruite par les acteurs du territoire

« **Les projets alimentaires territoriaux** sont des **démarches de terrain, volontaires, collectives**. C'est un rassemblement des **acteurs** intéressés par la question de **l'alimentation**, qui se regroupent, qui établissent un **diagnostic du territoire** et qui cherchent et **mettent en œuvre** des **solutions concrètes** pour répondre à des problématiques locales. » - Ministère de l'Agriculture

Les thématiques abordées dans un PAT, selon le Réseau National des PAT (RnPAT)



Economie alimentaire



Culture et gastronomie



Nutrition et santé



Accessibilité sociale



Environnement



Aménagement et urbanisme



Un projet fait par le territoire, pour le territoire



Inspirations

2 exemples d'actions mises en place dans le cadre de PAT sur la transformation et le développement de débouchés

Plan Alimentaire territorial Niort Agglo-Haut Val de Sèvre - 79

Thématiques : Création d'un laboratoire collectif de transformation viande

Deux actions :

- Etude de faisabilité : recensement des porteurs de projets, des clients et des besoins, définition du cadre réglementaire, de la viabilité économique et organisationnelle
- Engagement de douze exploitants porteurs du projet



Source : <https://www.grandpoitiers.fr/>

Source : <https://www.lanouvellerepublique.fr/vienne/commune/celle-levescault/vienne-agriculteurs-et-collectivites-s-associent-pour-creer-un-atelier-de-transformation>
https://cc-hautvaldeesevre.fr/images/Articles/agriculture_et_biodiversite/C3%A9/PAT/Feuille_de_route_compressed.pdf (slide 18)

Inspirations

2 exemples d'actions mises en place dans le cadre de PAT sur la transformation et le développement de débouchés

Région Hauts de France - 59

Thématiques : Vente directe depuis la coopérative CEVINOR et sensibilisation

« Nous avons la particularité d'exercer **tous les métiers de notre filière viande** avec 3 structures. La coopérative de commerce d'animaux, l'unité de découpe et de transformation Agriviandes et le réseau de magasins de vente directe «Les Boucheries du Bocage ». Depuis 2010, **2 camions-magasins parcourent les marchés et communes** des 4 départements. Ce mode de distribution atypique crée une dynamique incroyable dans les zones rurales, puisque nous apportons un service dans des tout petits villages (700 habitants) »



Yves CARPENTIER,
directeur général groupe
CEVINOR

« Le fait d'être éleveurs-
abatteurs-transformateurs-
distributeurs nous donne
une vision de l'amont à
l'aval, essentielle au pilotage
de notre activité. »

Un camion-magasin pour porter les produits au plus près des consommateurs

Le groupe CEVINOR maîtrise ses produits de l'élevage des bovins à la distribution en vente directe. Après avoir développé un réseau de 6 magasins, 2 points de vente mobiles apportent un service disparu dans les plus petites communes et recréent ainsi une dynamique de territoire.

ZOOM SUR... LE CAMION -MAGASIN

« Le camion-magasin est présent le matin sur les marchés de 10 communes de 1500 à 3000 habitants, et l'après-midi il parcourt 23 petites communes de 700 à 1200 habitants qui n'ont pas de boucherie, à raison de 2 à 3 créneaux de 2 heures par jour. Les emplacements ont été testés préalablement sur une période de 3 mois. Pour que ce mode de distribution fonctionne, il faut faire des études de marché très précises, travailler en lien étroit avec les élus pour obtenir un soutien local... et être très régulier dans les horaires de présence dans les villages! »



Inspirations

Et même d'autres...

France

Thématiques : Création et déploiement sur les marchés d'étiquettes de couleurs variables en fonction de la provenance des produits

Ici.C.Local (Innovation pour la Coopération et l'Information en Circuit Local) est une démarche portée depuis 2010 par deux institutions publiques (INRA, Institut National de la Recherche Agronomique, et Ville de Grabels dans l'Hérault). Elle est devenue marque collective, déposée à l'INPI en 2014.



L'étiquette verte, une des trois couleurs de la nouvelle signalisation sur le marché de Privas • © France 3 Rhône-Alpes

Elles sont vertes, orange ou violette et elles déterminent d'où vient le produit. Ces nouvelles étiquettes répondent à un besoin de transparence sur l'origine des produits achetés sur un marché. Le marché de Privas est le premier en Rhône-Alpes à lancer ce label.



35 minutes

QUIZZ : les règles du jeu

- **Vous avez des cartons de couleur, que vous pouvez lever pour donner votre réponse.**
- **Quelques questions peuvent être prises pour une réponse en direct. Si le temps venait à manquer, elles seront collectées et trouveront une réponse plus tard, dans le bilan de l'atelier qui sera transmis, par exemple.**
- **Certains éléments globaux sur la thématique peuvent avoir déjà été fournis lors de la plénière. Le support de celle-ci est mis à disposition de tous ceux qui le souhaitent.**

Systeme de questions à choix multiple (x4), chaque réponse étant associée à une couleur. Le public lève des cartons de couleur identique pour choisir la réponse

Quizz

PRODUCTION MAJORITAIRE ET SIQO

Quelles sont les productions majoritaires en terme de surface sur le territoire du PSG ?

- Céréales et autres grandes cultures
 - Légumes et fruits
 - Elevage de ruminants
 - Elevage de volailles

Systeme de questions à choix multiple (x4), chaque réponse étant associée à une couleur. Le public lève des cartons de couleur identique pour choisir la réponse

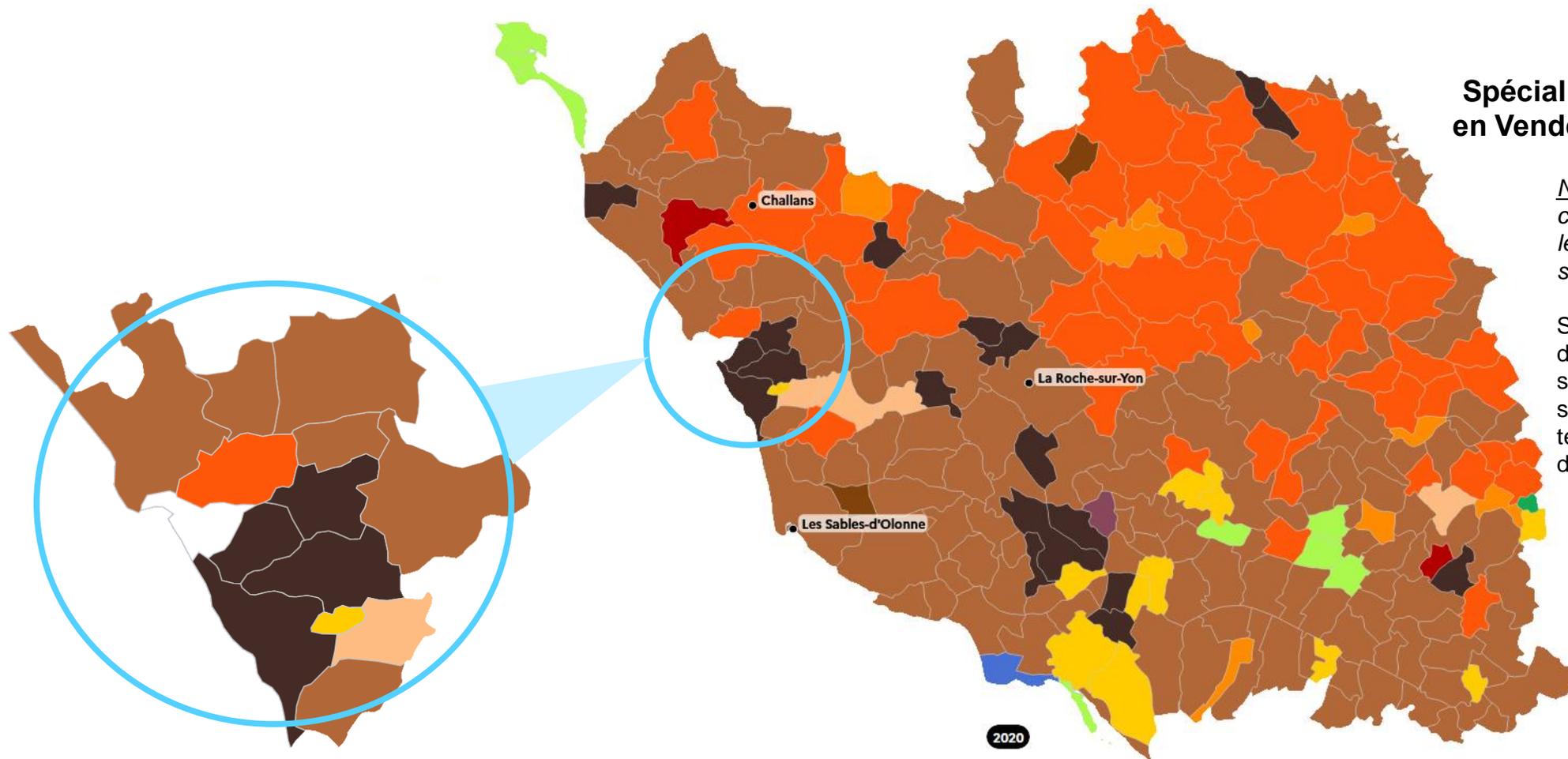
Quizz

PRODUCTION MAJORITAIRE ET SIQO

Quelles sont les productions majoritaires en terme de surface sur le territoire du PSG ?

- Céréales et autres grandes cultures
 - Légumes et fruits
 - Elevage de ruminants
 - Elevage de volailles

Economie agricole et halieutique



Spécialisation des communes en Vendée : une terre d'élevage

NB : les exploitations d'une commune sont les exploitations dont le principal lieu de production est situé dans la commune.

Saint Gilles Croix de Vie est l'une des deux communes vendéennes sans exploitation agricole ; ce qui ne signifie pas pour autant l'absence de terres cultivées ou d'animaux d'élevage sur la commune.



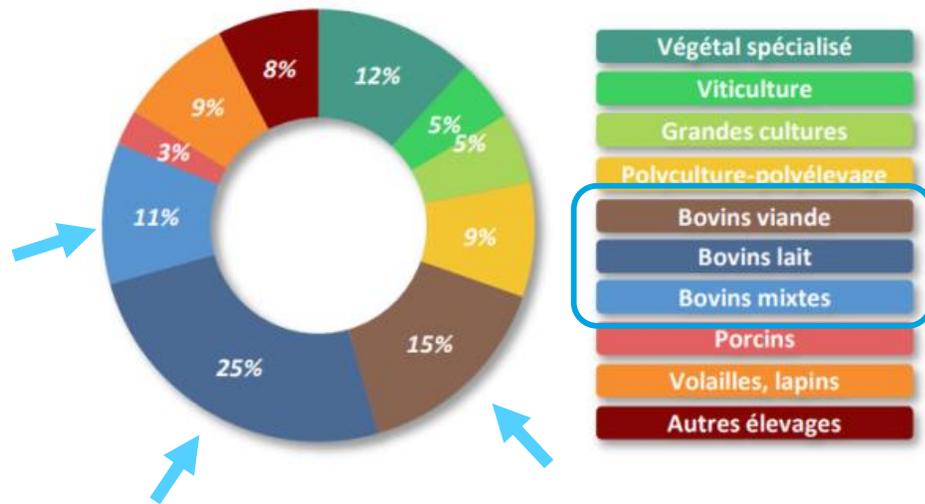
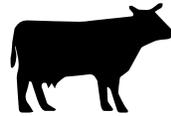
Source : Vizagreste - Recensement agricole, 2020

Diagnostic agricole

Les productions du territoire

Répartition des exploitations agricoles selon leur production principale

152 exploitations agricoles
50 % des exploitations élèvent des bovins



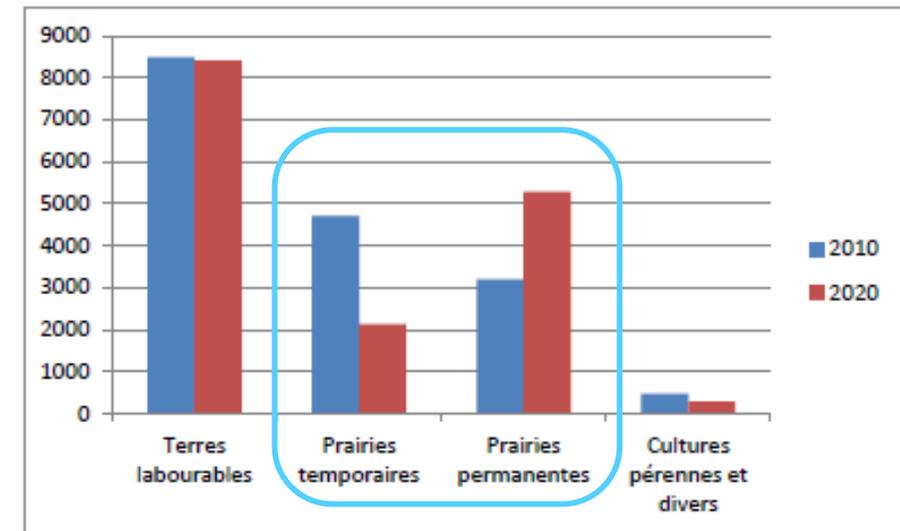
Source : MSA

Répartition des surfaces

➤ Perte de 760 ha de SAU en 10 ans

En 2020

- 50 % prairies permanentes et temporaires
- 26 % céréales et oléo protéagineux
- 22 % fourrages
- 2 % autres cultures ou activités
- 1 % fruits et légumes



Source : CAPDL – données PAC

Filières, capacité de production

Et couverture du besoin

- Un **taux de couverture global**

$$\frac{\text{SAU réelle}}{\text{SAU nécessaire pour couvrir les besoins}} = 130 \%$$

- Attention** à l'interprétation de cet indicateur : hypothèses valables uniquement pour un périmètre de **produits bruts, avec des hypothèses « grandes masses », ne prenant pas en compte la présence d'outils de transformation ni les flux** (exportation de la majorité des productions, impossibilité de distinguer la part de BTH dédiée à l'alimentation humaine VS animale...)
- La Chambre concède un **manque de données sur la production de fruits et légumes** ne permettant pas de réaliser ce calcul pour ces denrées. Il est néanmoins précisé que **les besoins ne seraient pas couverts** (confirmé par l'outil CRATER).

	Capacité de production	Capacité d'alimentation	Couverture du besoin
Viande bovine	2 079 TEC	89 210 pers/an	176 %
Viande de porc	957 TEC	29 085 pers/an	58 %
Volailles	2 663 TEC	97 903 pers/an	194 %
Lait	415 596 hL	133 204 pers/an	264 %
Blé tendre	2 676 t	77 285 pers/an	152 %

TEC : Tonne Equivalent Carcasse
Source : Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire, 2019

Systeme de questions à choix multiple (x4), chaque réponse étant associée à une couleur. Le public lève des cartons de couleur identique pour choisir la réponse

Quizz

PRODUCTION MAJORITAIRE ET SIQO

Quel est le ratio d'exploitations sous au moins un signe de qualité ?

- 1 producteur sur 20
- 1 producteur sur 10
- 1 producteur sur 5
- 1 producteur sur 2

Systeme de questions à choix multiple (x4), chaque réponse étant associée à une couleur. Le public lève des cartons de couleur identique pour choisir la réponse

Quizz

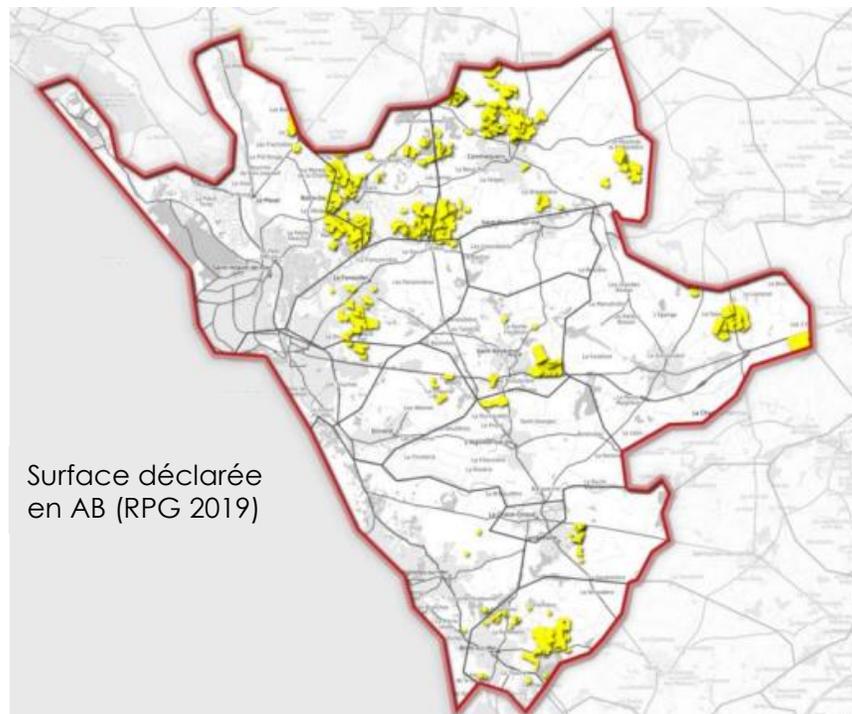
PRODUCTION MAJORITAIRE ET SIQO

Quel est le ratio d'exploitations sous au moins un signe de qualité ?

- 1 producteur sur 20
- 1 producteur sur 10
- 1 producteur sur 5
- 1 producteur sur 2

Diagnostic agricole

Plus d'une exploitation sur deux engagée dans au moins un signe de qualité



Surface déclarée en AB (RPG 2019)

Et en 2020 :

- 27 exploitations en AB (18 %)
- 1 637 ha AB, soit 10 % de la SAU

Produit et appellation

Nombre de producteurs

	Produit	Appellation	Nombre de producteurs
	Vin	Fiefs vendéens	5
	Beurre	Beurre Charentes-Poitou	42
	Bovin	Bœuf de Vendée IG/24/01	22
	Volaille	Volaille de Challans IG/09/94	5
	Volaille	Volaille de Vendée IG/31/94	4
	Bovin	Bœuf fermier LA/16/93	21
	Bovin	Viandes de gros bovins de boucherie de race Blonde d'Aquitaine présentées en frais LA/05/11	1
	Volaille	Différents cahiers des charges dont poulet plein air 100 jours LA/08/05	4
	Légumes sec	Haricots blancs LA/27/05 et Moquette de Vendée IG/05/00	1
	Poisson	Sardines à l'huile d'olive vierge extra préparées à l'ancienne LA/33/99	12
		Filets de maquereaux marinés au muscadet AOC et aux aromates LA/01/10	8

Principaux signes officiels de qualité produits sur le territoire hors bio (source Chambre d'agriculture et explorateur des SIQO 2021)

Plus d'une dizaine d'appellations présentes sur le territoire, en plus de Agriculture biologique

Systeme de questions à choix multiple (x4), chaque réponse étant associée à une couleur. Le public lève des cartons de couleur identique pour choisir la réponse

Quizz

Transformation et distribution

Combien de sites industriels de transformation sont recensés sur le territoire ?

- 4
- 9
- 28
- 102

Systeme de questions à choix multiple (x4), chaque réponse étant associée à une couleur. Le public lève des cartons de couleur identique pour choisir la réponse

Quizz

Transformation et distribution

Combien de sites industriels de transformation sont recensés sur le territoire ?

- 4
- 9
- 28
- 102

Les outils de transformations

Hormis pour les produits de la mer, peu de d'outils de transformation sur le territoire



Forte présence du groupe Gendreau, avec 3 sociétés sur 7 situées sur St Gilles (450 sur 650 salariés) : la société Gendreau, la Perle des Dieux (conserverie) et VIF Argent (plats préparés)

Entreprise Fil'Mer spécialisée également dans les **produits de la mer**
Pêché Maison : jeune entreprise à SGXV livrant des filets et pavés de poisson frais de la criée, prêts à cuisiner, conditionnés sous-vide et livrés en colis réfrigérés

Une dizaine de mareyeurs hébergés à la criée de SGXV



Abattoir/atelier de découpe de canards de Barbarie Léon Dupond à Notre Dame de Riez (85 salariés), notamment pour de la volaille de Challans

Export majoritaire pour la transformation bovin **viande**, notamment vers l'abattoir SOCOPA viandes à La Roche sur Yon

Une unité d'abattage de proximité/à la ferme, l'initiative AALVie, en cours de développement (le PSGXV se situe dans la zone de chalandise)



Export majoritaire pour la transformation bovin **lait**, notamment vers laiteries de Bellevigny (85170) et du Port Saint Père (44710)



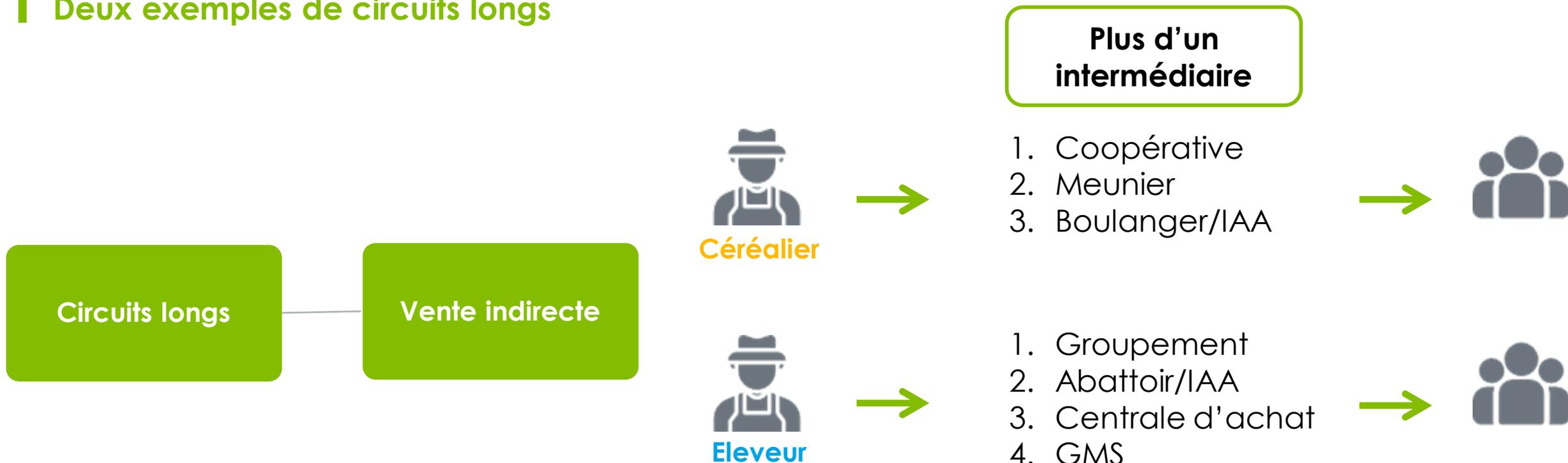
Deux **micro-brasseries** locales : les Brasseurs de la Vie à SGXV et la brasserie du Marsouin à Brétignolles sur Mer

Projet d'installation d'une usine de fabrication de **limonade** (Vendée Cola) à Saint Maixent sur Vie en 2023

9 sites industriels agroalimentaires représentant environ 500 emplois

Circuits de commercialisation

Deux exemples de circuits longs



« Circuit long » ne veut pas forcément dire « export »

Le circuit long, compte-tenu du nombre d'intermédiaires, entraîne généralement un éloignement de la fabrication du produit fini (bon à consommer) de son lieu de consommation.

Cependant, l'approvisionnement en produits locaux en circuits longs peut se faire en recourant à des produits locaux **bien tracés** (origine locale des matières premières)

Systeme de questions à choix multiple (x4), chaque réponse étant associée à une couleur. Le public lève des cartons de couleur identique pour choisir la réponse

Quizz

Transformation et distribution

Aujourd'hui, quel est le lieu le plus fréquenté par les habitants de l'agglomération pour les courses alimentaires ?

- La GMS
- Les marchés
- Les commerces de proximité
 - Les drives / la livraison

Systeme de questions à choix multiple (x4), chaque réponse étant associée à une couleur. Le public lève des cartons de couleur identique pour choisir la réponse

Quizz

Transformation et distribution

Aujourd'hui, quel est le lieu le plus fréquenté par les habitants de l'agglomération pour les courses alimentaires ?

- La GMS
- Les marchés
- Les commerces de proximité
 - Les drives / la livraison

Circuits de commercialisation

Les circuits courts



- Restaurateur / cuisines
- Commerçant détaillant
- Grossiste
- GMS

4 exploitations locales enquêtées par la Chambre d'Agriculture

Pratiquant la vente directe de leur production pour tout ou partie



Des freins :

Attention à la **baisse du pouvoir d'achat** des consommateurs : il est de plus en plus difficile de faire venir les gens à la ferme

Un plus **grand choix** de produits implique généralement un plus **grand risque de pertes**

Il est parfois nécessaire de mener un combat pour obtenir une **place sur un marché**



Des motivations :

Pouvoir maîtriser son produit du début à la fin

Développer un projet entrepreneurial

Redonner du sens à son métier

Communiquer avec les consommateurs



Des perspectives :

Alimenter la restauration collective directement

Embaucher des salariés ou des saisonniers et installer des jeunes

Se diversifier vers l'accueil social et en gîte à la ferme

Passer des certifications



Points de vente collectifs et initiatives locales

Des marchés de producteurs aux paniers



📍 Coëx

Marché fermier organisé par Cœur de Grange

**Marché gourmand et artisanal « Le P'tit Graillou »
organisé par la municipalité**

📍 Commequiers

**Marché paysan et artisanal organisé
par le Collectif pour la Tranquillité et la Vie Rurale**

📍 Saint Gilles Croix de Vie

**Marchés organisés par l'association
« Les Paniers de Vie et Jaunay »**

📍 Saint Révérend

Marché festif « REV'de Marché » organisé par la municipalité



📍 Saint Gilles Croix de Vie

LES PANIERS DE VIE ET JAUNAY

Centre socioculturel « La P'tite Gare »
35 rue du Maréchal Leclerc

📍 Saint Hilaire de Riez

LA RUCHE HILAIROISE

Antenne locale du réseau La Ruche qui dit Oui
10 rue des Mésanges



collectif court circuit
Nord ouest Vendée



Gens du Marais et d'Ailleurs

Bonne implantation au nord, fort volet environnemental, 36 producteurs et 450 familles comptabilisés (en partie au-delà du territoire du PSGXV)

+ Une **quinzaine de marchés de plein-vent**
sur le territoire, 2 Biocoop et 4 magasins « Vrac »

Systeme de questions à choix multiple (x4), chaque réponse étant associée à une couleur. Le public lève des cartons de couleur identique pour choisir la réponse

Quizz

Production et émissions

Quel est la part du secteur agricole dans la consommation énergétique du PSG ?

- 5%
- 12%
- 27%
- 46%

Systeme de questions à choix multiple (x4), chaque réponse étant associée à une couleur. Le public lève des cartons de couleur identique pour choisir la réponse

Quizz

Production et émissions

Quel est la part du secteur agricole dans la consommation énergétique du PSG ?

- 5%
- 12%
- 27%
- 46%

Un secteur agricole émissif

mais peu consommateur d'énergie et source de solutions

37% des émissions de GES sont agricoles (versus 40 % environ en Vendée),

Principales émissions = **méthane** (CH_4) issu de l'élevage et **protoxyde d'azote** (N_2O) issu principalement des épandages d'intrants azotés

5% de la consommation énergétique du PSGXV provient du secteur agricole, 1er type d'énergie utilisée = produits pétroliers pour les engins agricoles notamment

3 unités de méthanisation agricoles sur le territoire : 2 valorisant les déchets de l'agriculture et 1 alimentée uniquement par des produits végétaux

La production d'agriénergies ou de bioressources non alimentaires

Une source de diversification, voire de résilience économique pour les exploitations agricoles ?

Méthanisation



(Agri)voltaïsme



Biomatériaux



Chimie verte & alicaments



Une diversification, ou des diversifications ?

Agritourisme / œnotourisme



Evènements, visites de ferme, accueil de touristes ...
plusieurs pistes pour renforcer une activité économique
de production, globalement ou sur les sites de production

- Moulin de St Révérend (visites du moulin et vente locale de farines)
- 3 exploitations Bienvenue à la Ferme (dont un élevage d'alpagas)
- Dialogue Permanent pour la Nature (LPO)
- La Rose de st gilles,
- Le Printemps de la sardine,
- Le Musée escale pêche, etc.



BREM SUR MER
Salle du Brandais

1^{ère} édition

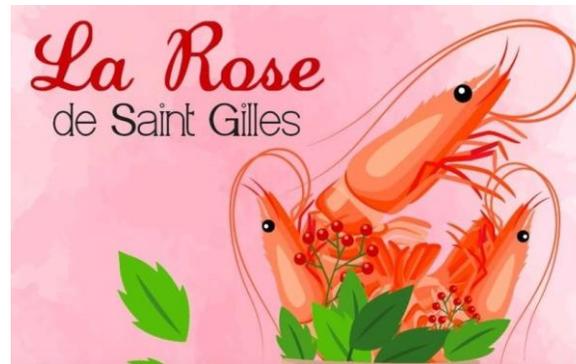
PARTICIPEZ À
**LA PAULÉE
DE BREM**

Samedi 22 octobre - 19h

- Conférence
avec Julie Joubert, guide touristique
- Dégustation
en présence des vignerons Brémois
- Dîner en musique
avec Emma Braud en Quintet

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS
Office de Tourisme de Brem : 02.51.90.92.33
Soirée : 45 €
Par chèque, avant le 15 octobre

Statut d'adoté est obligatoire pour le samedi à concurrence avec modulation

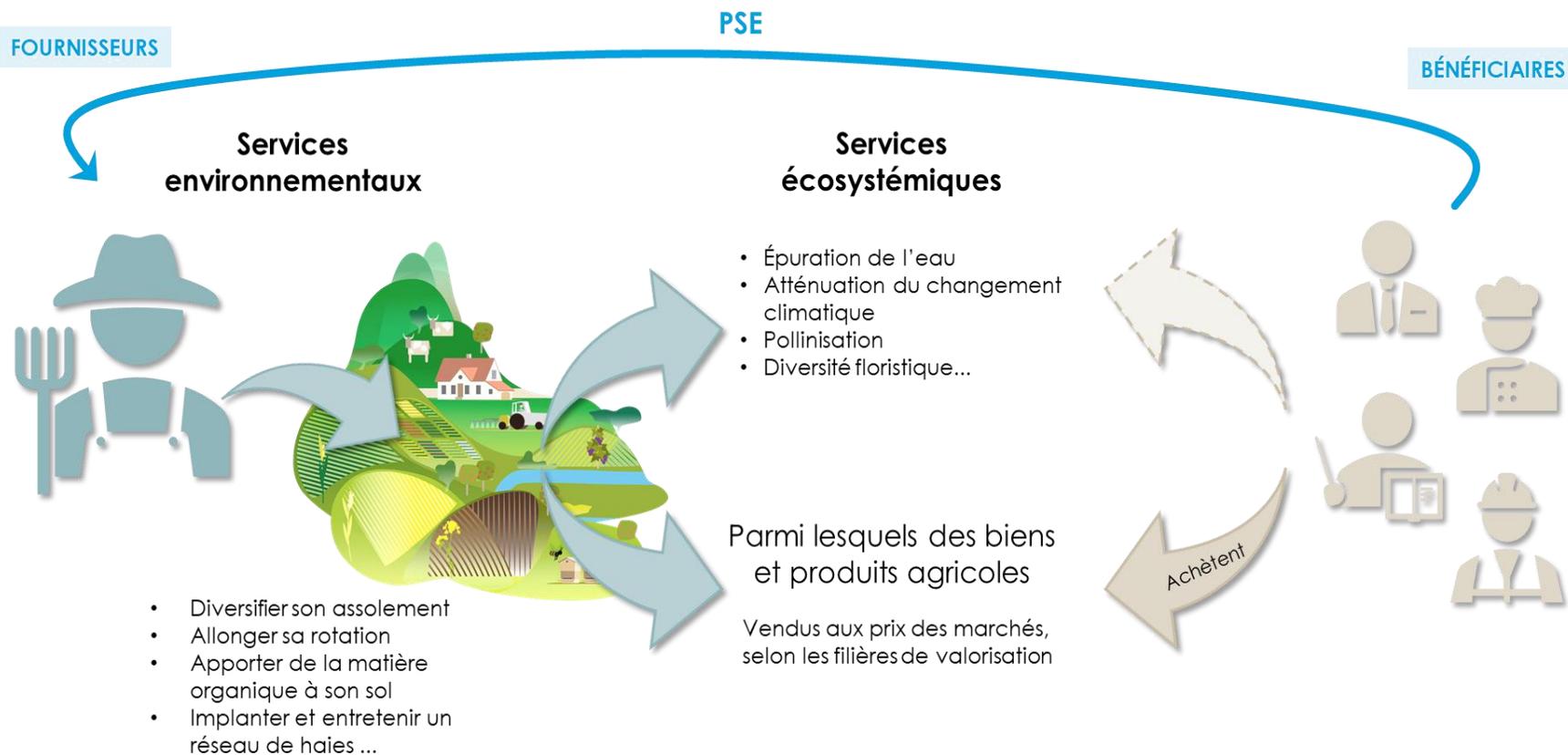


*Venez découvrir des vins étonnants à Brem sur Mer
Uniques et variés, tout en rondeur ou plein de vivacité, la diversité
des vins vous surprendra autant qu'elle vous ravira*

**Journée organisée par les vignerons
du syndicat de défense de l'appellation Fiefs Vendéens**

Une diversification, ou des diversifications ?

Les Paiements pour Services Environnementaux



- **Sont des sortes de PSE** : les primes filières sur cahier des charges de performance environnementale, l'achat de crédits carbone sur le marché volontaire, les contrats de compensation écologique, les obligations réelles environnementales, les PSE pilotes du Plan Biodiversité distribués par les Agences de l'eau, etc.

Privé / privé



Public / privé





Avec le soutien financier de



Atelier

2

Travail en sous-groupe : **s'approprier les forces et faiblesses du territoire**

Travail en sous-groupe : **construire la trajectoire**

Mise en commun : **restituer et donner son avis**

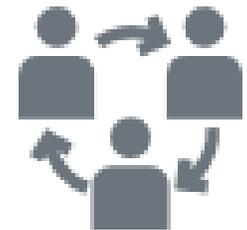
Compléter la
matrice...



15 minutes

Les règles du jeu

- Répartition en sous-groupes
- A partir de la matrice, **complétez les Atouts, Faiblesses, Opportunités et Menaces**
- Une idée **nouvelle** par personne
- On passe d'une personne à une autre jusqu'à épuisement des idées
- Il est possible de ne pas s'exprimer



Matrice des Atouts, Faiblesses, Opportunités et Menaces

Par rapport aux débouchés, à la transformation et à la distribution

ATOUS

- Un potentiel de débouchés locaux
- Des SIQO présents, essentiellement liés à la production animale
- Des initiatives citoyennes ou privées valorisant la production locale et la qualité des produits (associations locales, biocoop, magasin vracs...)
- Des marchés locaux dynamiques (plein-vent et marché de producteurs) et qui drainent des producteurs extérieurs au territoire de l'agglomération
- De nombreux producteurs locaux faisant de la vente directe (1/4 des exploitations) et recensés dans un guide réalisé par l'agglomération
- Présence de consommateurs en recherche de qualité et image positive du système agricole vendéen
- Augmentation de la population dans les années à venir

OPPORTUNITES

- **Sensibiliser les artisans-commerçants** à la valorisation des produits locaux
- **Sensibiliser la restauration commerciale et restauration collective (RHD)** et, plus globalement, associer les touristes
- Un souhait des consommateurs de **diversifier les lieux de vente**
- De **nouvelles installations** de chefs d'exploitations, en nombre cette année
- Un **projet d'abattoir à la ferme AALVie**, voire création d'une marque associée
- Diversification des usages des différentes **biomasses** (agricole, IAA, déchets...)
- De nouvelles « valeurs » : les **paiements pour services environnementaux**, pour acheter des « services » et pas que des « biens »
- Créer / organiser des réseaux locaux, en s'appuyant sur des filières et des maillons existants (création d'une marque ? D'un label ? D'une mention ?)
- Un territoire touristique
- Recréer une relation instruite entre la consommation et l'avenir du milieu, encourager les consommateurs à prendre en compte la valeur du naturelle et productive
- S'appuyer sur les connaissances actuelles et la géographie du territoire pour optimiser la gestion de l'eau

- Des productions essentiellement de **filères longues** (viande, lait)
- **Aucune transformation à la ferme et/ou collective** pour une des productions majoritaires du territoire : **les produits laitiers**
- Un déficit d'autosuffisance en **Fruits et Légumes**
- **Peu d'outils de transformation** sur le territoire, industriel ou de plus petite échelle (conserverie, soupes, etc.). Manque criant d'outils de micro transformation pour créer la valeur sur le territoire → vraie limite pour les circuits courts
- **Peu de structuration des circuits de vente directe** traditionnels (AMAP, Ruche qui dit oui...), trop peu de lieux de vente directe
- Sur les marchés de plein-vent, un **manque d'identification des producteurs-commerçants VS commerçants**
- Une consommation largement réalisée en **GMS** : difficultés plus grandes à intégrer ces acteurs à des démarches locales
- Fluctuation **saisonnaire** fortement marquée
- L'approvisionnement local est peu mis en avant dans la **RHD**, notamment à cause de **blocages administratifs (appels d'offres)**
- Centralisation de l'acte d'achat
- **Manque d'information, de pédagogie**, de l'ensemble des publics
- Trop peu d'informations sur la provenance des denrées en RHD
- Manque de corrélation entre structures circuit long et envies de circuits courts
- Difficultés pour l'installation : accès aux terres construction du bâti
- Peu de porteurs de projet par rapport à l'importance des enjeux alimentaires. Manque de facilitation
- Peu de valeur ajoutée ++ pour les agriculteurs, permettant de réinvestir pour la production durable.

FAIBLESSES

MENACES

- Vieillesse des agriculteurs et des pêcheurs et difficulté de transmission de ces activités
- Vulnérabilités des secteurs agricoles et alimentaires liée au changement climatique
- Accès à une ressource en eau (quantité et qualité) pour les outils de productions, dont industriels, en lien avec les autres usages (domestiques, naturels)
- 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
- Augmentation de la population dans les années à venir
- Perte de biodiversité, pas toujours liée que à l'agricole
- Disponibilité et diversité de l'énergie

Mise en
commun...

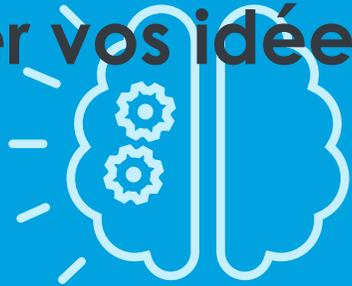


15 minutes

Les règles du jeu

- Un rapporteur par sous-groupe
- Seules les idées nouvelles sont partagées pour compléter la matrice globale

Prioriser vos idées...



5 minutes

Les règles du jeu

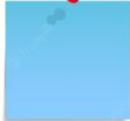
- Quelles sont pour vous **les faiblesses et/ou opportunités sur lesquelles il faut agir en priorité** et qui représenteront les **enjeux clés**
- Gardez bien en tête les forces et menaces
- 3 gommettes par personne
- **Coller vos gommettes sur le kraft devant vos enjeux prioritaires**
- **Les 4 les plus plébiscités seront creusés dans l'atelier. Les autres ne seront pas écartées, mais travaillées différemment, dans une autre temporalité.**

Définir les étapes
et les actions
concrètes...



20 minutes / tour

Les règles du jeu

- **Un groupe par enjeu**
 1. Chaque groupe travaillera sur chaque enjeu, de façon itérative
- **Ecrivez collectivement pour répondre à cet enjeu :**
 - ✓ Les actions en cours à consolider 
 - ✓ Les actions à initier 
 - ✓ Les acteurs à mobiliser 
- **Les groupes suivants** viennent ensuite détailler les actions en sous actions et apporter des éléments supplémentaires

Définir les étapes
et les actions
concrètes...



20 minutes / tour

Les règles du jeu

- **Les groupes tournent et passent à un nouvel enjeu**
- **Au début du dernier tour, désignez un membre** du groupe qui sera le **rapporteur pour cet enjeu.**
- **Prenez connaissance** de la production du groupe précédent
- **Complétez ou précisez éventuellement les étapes.**
- **Creusez les actions** pour tendre vers le **plus de concret possible.** Si possible indiquez **les porteurs** des actions et **les financeurs** potentiels, voire un début de temporalité.

Mise en commun



15 minutes

Les règles du jeu

- **La préparation de la mise en commun se fait pendant 5min, avec, pour chaque enjeu :**
 1. Un rapporteur
 2. Un membre de l'animation

Mise en commun



15 minutes

Les règles du jeu

- **La préparation de la mise en commun se fait pendant 5min, avec, pour chaque ambition :**
 1. Un rapporteur
 2. Un membre de l'animation
- **Présentation pendant 10min :**
 1. du travail du 1^{er} groupe : étapes et premières pistes d'actions
 2. des ajouts apportés : précisions et compléments



Avec le soutien financier de

Clôture

3

Partage de la conclusion
Levée des éventuels derniers quiproquos
Evaluation de la plénière



Conclusion

Le mot de la fin...

Synthèse de l'atelier, résumé des phases et de leur contenu et la façon dont les échanges se sont déroulés.



Points d'accords & Points de désaccords

L'échelle de consensus



Les propositions que vous aurez construites lors des ateliers seront proposées à tout un chacun pour expression d'un avis.

Cette **étape sera réalisée en ligne** via un formulaire dédié.

Je suis prêt à porter	J'appuie	Je peux vivre avec (indifférent)	J'ai besoin de plus d'information pour me positionner	Véto (opposition ferme)
(noter initiales)				

Vos contributions complémentaires

Une adresse mail dédiée pendant le processus de concertation du PAT :

patconcertation@payssaintgilles.fr

D'autres ateliers à venir

Sur lesquels vous pouvez toujours vous inscrire (dans la limite des places disponibles et si possible en vous limitant à 3 ateliers maximum par personne)

Concertations à venir

Les 4 futurs ateliers et leur thématique

Atelier 1

Comment la restauration collective peut devenir un levier de la transition alimentaire pour le territoire ?

Mardi 25 octobre
18 h 00 - 20 h 45

L'AIGUILLON SUR VIE
Salle du Golf
route de Coëx

Atelier 2

Comment favoriser la création de valeur « durable » pour les acteurs de la production alimentaire du territoire ?

Lundi 14 novembre
10 h 00 - 12 h 45

COËX
Salle du Parc du Haut
rue Jean Mermoz

Atelier 3

Comment l'agriculture et la pêche s'adapteront-elles aux enjeux et aux attentes sociétales de demain ?

Lundi 21 novembre
10 h 00 - 12 h 45

L'AIGUILLON SUR VIE
Foyer rural n°1
4 rue de l'Eglise

Atelier 4

Comment organiser l'accès à l'alimentation du consommateur au producteur ?

Jeudi 1^{er} décembre
18 h 00 - 20 h 45

SAINT RÉVÉREND
Salle polyvalente
rue Pierre de Coubertin

Atelier 5

Comment faciliter l'accès à une alimentation de qualité et durable aux populations en situation de précarité ?

Mercredi 7 décembre
14 h 00 - 16 h 45

LE FENOILLER
Salle sous la Mairie
rue du Centre

Atelier 6

Comment favoriser ou soutenir l'évolution des pratiques alimentaires des consommateurs : manger sain, lutter contre le gaspillage... ?

Jeudi 15 décembre
18 h 00 - 20 h 45

SAINT HILAIRE DE RIEZ
45 Tours Espace Jeunesse
45 avenue de Terre Fort

Evaluation

de l'atelier

OBJECTIFS

Vous pouvez faire votre retour, anonyme, sur le fond et la forme :

- **Ce que vous avez apprécié**
- **Ce que vous avez moins apprécié**

Ecrivez sur le carton blanc fourni et positionnez-le, face cachée, sur ce double axe :

- **Vertical** : votre appréciation globale
- **Horizontal** : le niveau d'enseignements que vous avez acquis avec cet atelier

