

LE VAL D'ILLE-AUBIGNÉ, UN TERRITOIRE ENGAGÉ

L'intercommunalité est reconnue pour sa politique agricole depuis de nombreuses années. La mise en œuvre des actions dans le cadre du PAT est la continuité de cette politique.

À ce titre, la Communauté de communes a pu faire valoir sa politique lors d'invitations :

- Pour présenter le dispositif aux politiques lors du Conseil Consultatif de l'Alimentation d'Ille-et-Vilaine en juin 2023,
- Pour présenter les actions transmission-installation sur un stand au Carrefour des PAT à Paris en juin 2023.



Andouillé-Neuville
Aubigné Feins Gahard
Guipel Langouët La
Mézière Melesse
Montreuil-le-Gast
Montreuil-sur-Ille
Mouazé Saint-
Aubin-d'Aubigné
Saint-Germain-sur-
Ille Saint-Gondran
Saint-Médard-sur-Ille
Saint-Symphorien
Sens-de-Bretagne
Vieux-Vy-sur-
Couesnon Vignoc

+ d'infos

FONCIER → Chrystelle Ménard
chrystelle.menard@valdille-aubigne.fr
Tél. : 06 62 27 31 30

ALIMENTATION → Maxime Lefort
maxime.lefort@valdille-aubigne.fr
Tél. : 06 42 83 38 47

En partenariat avec



Projet Alimentaire Territorial

Bien produire, mieux consommer

Des initiatives engagées

Les actions menées
Sept. 2022 > oct. 2023



www.valdille-aubigne.fr



1. Préserver les terres agricoles

- La Communauté de communes accompagne la démarche volontaire et collective d'échanges parcellaires entre exploitants agricoles.
- Le Val d'Ille-Aubigné mène une veille foncière active qui a permis de sauvegarder 33 ha agricoles en 2022.
- 3 achats de terrains (7,5 ha) à Saint-Médard-sur-Ille, Vieux-Vy-sur-Couesnon et Guipel.

- 2 locations avec clauses environnementales, signées pour 25 ans, représentant une surface de 13 ha (Montreuil-le-Gast ; Vieux-vy-sur-Couesnon).
- Revente d'un parcellaire de près de 11 ha pour conforter une exploitation agricole bio à Montreuil-le-Gast.



En 2022, 46 exploitants agricoles se sont engagés permettant l'échange de 39,5 ha

2. Anticiper Le renouvellement des générations



41 % des agriculteurs partiront à la retraite dans 5 à 10 ans

Soutenir par la mise en place d'événements pour faciliter les transmissions et les installations en repérant les projets de cession et de reprises : 300 participants

- Un temps fort autour de la transmission avec la Chambre d'Agriculture d'Ille-et-Vilaine,
- 6 cafés installations avec le CIVAM-IT 35*,
- Un forum cédants-repreneurs,

Trois formations :

- « Devenir employeur » pour porteurs de projets et exploitants agricoles,
- « Poser les jalons de la transmission de son exploitation agricole » pour les exploitants agricoles,
- « De l'idée aux projets » pour les porteurs de projets,
- Rendez-vous porteurs de projets « Tisser une relation de confiance avec le cédant »,
- 2 rencontres avec les étudiants des centres de formations agricoles afin de les sensibiliser sur les possibilités offertes par le territoire.

CIVAM : Centre d'initiative pour valoriser l'agriculture et le milieu rural*

3. Accompagner les pratiques agricoles durables

- Financement (avec la Collectivité Eau du Bassin Rennais) de 17 diagnostics IDEA (Indicateurs de Durabilité des Exploitations Agricoles).

Cet outil permet d'identifier les voies d'amélioration des démarches agricoles et d'élargir les débouchés de production.

4. Favoriser une alimentation saine et locale

- **Des animations pour les familles : le 1^{er} Défi Foyer À Alimentation Positive (DFAAP)** (en partenariat avec Agrobio35 et la Maison Consommation Environnement (MCE), cofinancé avec Terres de Sources)

Lancé en septembre 2022, pour 6 mois, l'objectif de ce défi est d'augmenter sa consommation de produits bio et locaux sans augmenter son budget. Un atelier par mois était proposé aux foyers afin d'atteindre cet objectif.

Un second défi a été lancé en septembre 2023.

11 foyers participants, soit 38 personnes



À la fin de ce défi, sur l'ensemble des foyers :

Part d'achat de produits bio +14,5 %



Part d'achat de produits locaux +10 %



Coût du repas par personne -0,43 euros



5. Agir dans les écoles

SENSIBILISER LES ÉLÈVES

Des ateliers ludiques de sensibilisation ont été réalisés auprès de 57 classes de petites sections au CM2, réparties entre 17 établissements scolaires volontaires.

FORMER LES AGENTS DE RESTAURATION SCOLAIRE



Trois formations ont été menées afin de les accompagner à atteindre ou dépasser les objectifs fixés par la loi EGAlim depuis 2021 (50 % de produits de qualité dont 20 % en bio). 7 communes sur les 16 ayant un restaurant scolaire ont suivi ces formations :

- Formation outils pédagogiques
- Formation « Intégration des aliments de qualité dans les menus et maîtrise des coûts »
- Formation « Végétaliser les menus »

