

# Projet Alimentaire Territorial



**Bien produire,  
mieux consommer**

[www.valdille-aubigne.fr](http://www.valdille-aubigne.fr)



# Qu'est-ce que le Projet Alimentaire



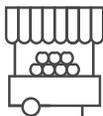
Le Val d'Ille-Aubigné, territoire dynamique avec une évolution démographique importante, est déjà engagé dans la lutte contre l'étalement urbain et la préservation du foncier agricole (politique de veille foncière active et de soutien à l'agriculture biologique de proximité). La Communauté de communes s'engage, depuis octobre 2021, dans un PAT pour une durée d'au moins 3 ans avec un soutien de l'État à hauteur de 473 000 € (49.9% de la dépense) jusqu'en août 2023.

Ce projet cible les 19 communes membres, les 37 000 habitants du territoire ainsi que tous les acteurs de la chaîne alimentaire (producteurs, transformateurs, restaurateurs dont restauration collective, distributeurs et consommateurs).

## REPÈRES



**319 exploitants agricoles**  
dont **44 fermes en bio** (en 2020)



**30 points de vente directe**  
à la ferme



**9,3 % de surface**  
agricole utile en bio  
soit **1 948 ha**

## 1. Accompagner la transition et la

### FACILITER LE RENOUVELLEMENT DES ACTIFS AGRICOLES

D'ici 5 à 10 ans, un tiers des exploitants agricoles du Val d'Ille-Aubigné partira à la retraite avec seulement un siège d'exploitation sur 4 repris.

Vigilante, la Communauté de communes mène une politique de veille foncière afin de sauvegarder le foncier agricole.

Le PAT consolide cet engagement par :

- une veille foncière active (en lien avec la SAFER) ;
- le repérage des projets de cession/reprise afin de faciliter l'installation et la transmission des sièges d'exploitation ;
- l'accompagnement des porteurs de projets agricoles ;
- un encouragement aux échanges parcellaires ;
- une réponse aux préoccupations de l'emploi dans le milieu agricole grâce à des outils et des formations ;
- la réalisation des diagnostics d'ergonomie des exploitations afin de faciliter les recrutements (salariés, associés, repreneurs, etc.) ;
- faire connaître la politique agricole du territoire, accompagner techniquement les porteurs de projets et informer les lycéens agricoles sur l'agriculture biologique.



# e Territorial (PAT) ?

## transmission agricole

### RÉPONDRE AUX DÉBOUCHÉS LOCAUX PAR :

- une étude logistique d'approvisionnement territorial ;
- la promotion des productions locales et de leurs points de vente grâce à une plateforme numérique ;
- le financement de diagnostics des exploitations sur la faisabilité technique et économique des systèmes agricoles plus respectueux de l'environnement ;
- adhérer à la marque *Terres de Sources* et assurer sa promotion.



## 2. Sensibiliser à l'alimentation saine et locale

### MOBILISER LES HABITANTS



Parce qu'ils sont aussi consommateurs, le Val d'Ille-Aubigné accompagne ses habitants vers une alimentation plus saine, locale, en montrant qu'il est possible de consommer autrement sans bousculer ses habitudes ni augmenter son budget alimentation.

Le PAT programme :

- deux défis "Foyer à alimentation positive" d'une durée de six mois chacun de septembre 2022 à août 2023 ;
- des ateliers tout public sur l'alimentation, l'agriculture, la nutrition...
- des visites de fermes ;
- un forum sur les métiers de l'agriculture.

### IMPLIQUER LES ÉCOLES ET LA RESTAURATION COLLECTIVE



Le Val d'Ille-Aubigné accompagne les restaurants scolaires pour aller au-delà des objectifs de la loi EGalim 2 qui fixe 50 % de produits durables et de qualité dont 20 % en agriculture biologique.

Le PAT propose de :

- mettre en place des ateliers sur l'alimentation et l'équilibre alimentaire auprès des élèves ;
- former les agents de restauration scolaire à de nouvelles pratiques culinaires.



# DU CHAMP À L'ASSIETTE

**Démarche partenariale et volontaire, le PAT vise à :**

- développer l'agriculture biologique
- soutenir les systèmes de production
- mieux organiser les filières d'approvisionnement
- promouvoir l'alimentation bio et locale sur le territoire
- encourager l'évolution des modes de production en valorisant économiquement les produits des exploitations respectueuses de la ressource en eau (programme *Terres de Sources*® et contrats territoriaux des bassins versants)

DES  
VALEURS



Justice sociale • environnement • éducation  
alimentaire • patrimoine gastronomique •  
produits et savoir-faire locaux...

Tels sont les mots-clés du PAT, en phase avec les objectifs de la loi EGalim pour la restauration collective, au service du développement agroéconomique du territoire.

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-  
Coesnon Vignoc

**+ d'infos au Val d'Ille-Aubigné**

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

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

En partenariat avec

