



LE PLAN ALIMENTAIRE TERRITORIAL DES MAUGES

Dès 2016, Mauges Communauté s'est emparée du sujet de l'alimentation et a souhaité s'engager dans une stratégie alimentaire de territoire : le PAT.

Le PAT de Mauges Communauté a permis de faire émerger et d'accompagner un certain nombre de projets et d'initiatives favorisant le rapprochement des producteurs et des consommateurs du territoire.



ACTIONS

- 1** Sensibilisation du grand public au manger local, durable et sain : Semaine de l'Alimentation, conférence annuelle, Bienvenue chez mon producteur au naturel, Défi Foyer à Alimentation Positive
- 2** Sensibilisation des scolaires avec l'animation «du champ à l'assiette»
- 3** Optimisation de la logistique actuelle des producteurs locaux
- 4** Développement de l'approvisionnement en produits locaux et de qualité dans la restauration collective
- 5** Valorisation des produits locaux auprès des restaurants collectifs, commerciaux et commerces du territoire :
- 6** Cofret des Mauges pour valoriser les produits du terroir dans les commerces locaux
- 7** Annuaire des producteurs des Mauges pour les commerçants, restaurateurs et restaurants collectifs

MAUGES COMMUNAUTE A DECIDE D'ENGAGER UN NOUVEAU PAT JUSQU'EN 2025, QUI A POUR AMBITION DE :

- ✓ Favoriser une alimentation locale
- ✓ Lutter contre le gaspillage alimentaire
- ✓ Contribuer au maintien et au développement du tissu économique local
- ✓ Entretenir une dynamique collective dans le cadre du développement durable.



780 000
REPAS SERVICES PAR AN,
DANS 46 ETABLISSEMENTS

CHIFFRES CLÉS



15%

DES EXPLOITATIONS AGRICOLES DES MAUGES FONT DE LA VENTE DIRECTE



500

PERSONNES SENSIBILISEES LORS DE LA SEMAINE DE L'ALIMENTATION 2022



ZOOM

SUR LE PROJET...

CONSOMMER LOCAL PLATEFORME ALIMENTAIRE DE PRODUITS LOCAUX

Porteur : **Mauges Communauté**
Périmètre : **Mauges Communauté**
Cibles : **Producteurs locaux,
Restaurants collectifs,
Convives**



CONSTATS/ PROBLÉMATIQUES

Producteurs :

Agriculture diversifiée et capacité de production suffisante pour fournir la restauration scolaire. Coût du transport élevé et des volumes de commandes trop faibles pour assurer une rentabilité.

Collectivités :

780 000 repas servis par an, dans 46 établissements. Rédaction complexe des marchés publics, multiplicité des interlocuteurs, travail administratif important et non-respect de la loi EGALIM.

Habitants :

Vigilance sur le tarif et la qualité des repas servis. Respect de la loi EGALIM.

ENJEUX

Producteurs :

- Donner des perspectives de marchés pérennes
- Soutenir le modèle familial agricole des Mauges
- Mutualiser les coûts logistiques

Collectivités :

- Faciliter le travail des restaurants collectifs
- Réduire le bilan carbone des produits locaux en optimisant leur transport
- Impulser une dynamique bloc local autour du Manger Local

Habitants :

- Permettre aux enfants du territoire d'avoir un repas par jour sain, équilibré et local
- Rassurer les familles
- Garantir un tarif accessible pour les familles

