

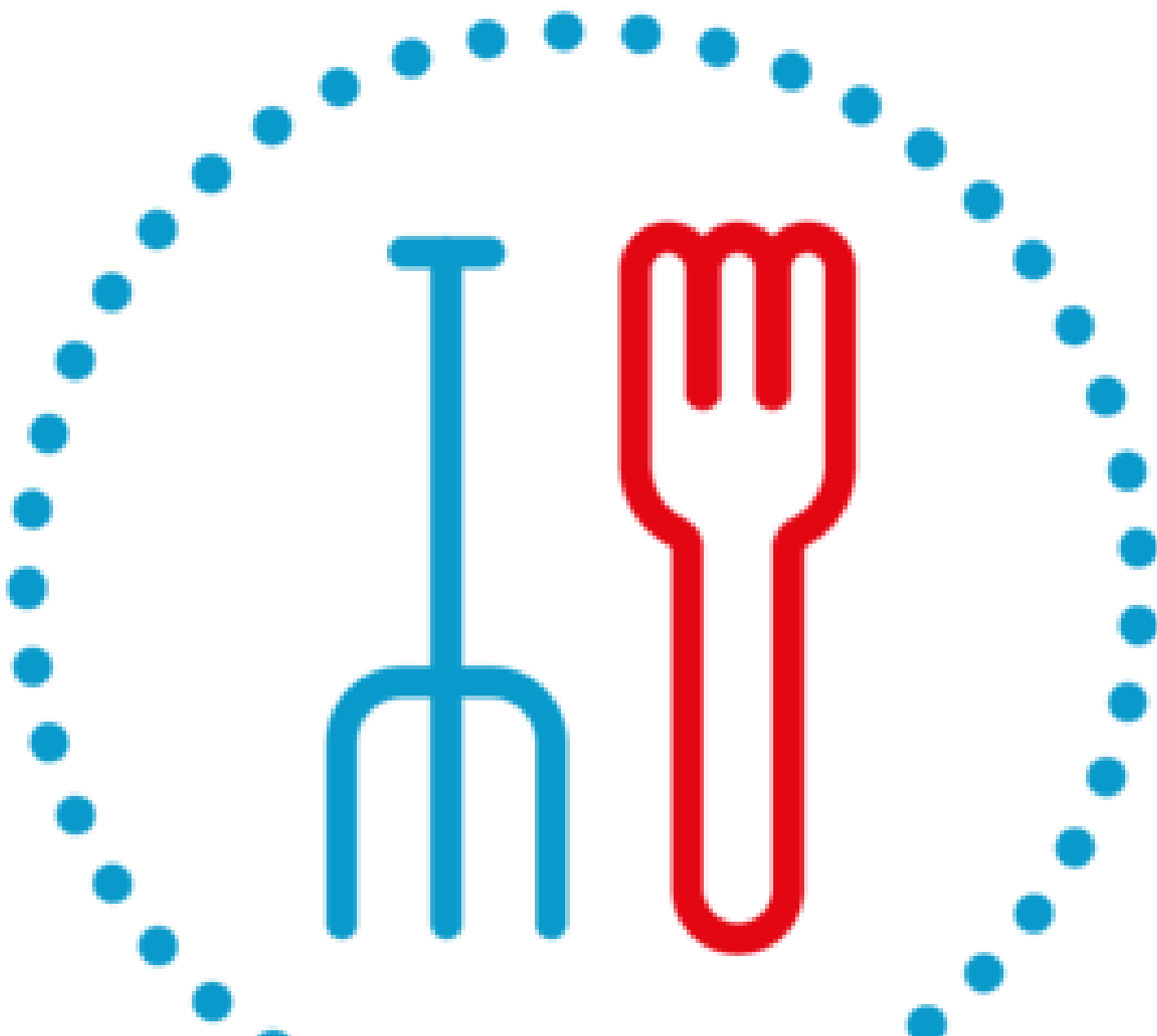
Les 5 grandes thématiques du projet

Découvrez les thématiques et les objectifs de ce Projet Alimentaire sur le territoire de Grand Lac.

Publié le 22 septembre 2021

Dernière modification le 14 octobre 2024

Les thématiques du PAT :





1 - Le lien fourche / fourchette

Les circuits de distribution, la place de la production locale dans les circuits avec intermédiaires, de nouveaux formats de distribution.

Les opportunités :

- › Les consommateurs attendent plus de qualité et de proximité.
- › L'agriculture locale participe à l'attractivité du territoire avec des productions de qualité identifiées (fromages, vins, pommes).
- › On peut développer plusieurs agricultures : urbaine, péri-urbaine, rurale afin de répondre aux différents modes de consommation (familiale, restauration commerciale, restauration collective).

Les résistances :

- › Le manque de structuration des filières alimentaires pour assurer des livraisons structurées en masse.
- › L'écart entre la volonté des consommateurs de consommer local et les budgets alloués aux dépenses alimentaires.

En résumé : Il s'agit d'animer des rencontres entre acteurs du circuit alimentaire pour permettre une connaissance réciproque des différents secteurs. L'objectif est d'aboutir à des contrats économiques entre maillons du circuit alimentaire (producteurs, entreprise logistique, grossiste, restauration hors domicile) pour mutualiser les outils nécessaires à la valorisation des productions alimentaires en local (transports, transformation, vente).





2 - Terres agricoles et agriculteurs

Le foncier, la transmission, la diversification de cultures, les innovations agronomiques.

Les opportunités :

- › Des complémentarités foncières possibles entre filières historiques (lait, vin) et émergentes (maraichage), notamment dans le cadre des transmissions.
- › Des expérimentations locales en cours pour les productions alimentaires et la diversification.
- › Une politique de la collectivité soucieuse de préserver l'agriculture.

Les résistances :

- › Un fort dynamisme démographique qui engendre pression et spéculation foncière sur le territoire.
- › Les difficultés foncières pour les productions sur petites surfaces.

En résumé : Afin de préserver et reconquérir les terres agricoles, la question du « portage » du foncier agricole doit être travaillée. Les installations de production alimentaire doivent être facilitées par la mise en place d'outils collectifs (stockage, transformation). Il conviendra également d'accompagner la diversification et le développement d'agricultures innovantes (R&D, conseils techniques et économiques, conseil agronomique, formation). Enfin, on mettra en œuvre des complémentarités possibles entre les différents types d'agriculture (urbaine/rurale, petites surfaces/plein champ).



3 - Lien social & Alimentation

Plus de produits locaux en cuisines collectives.

Les opportunités :

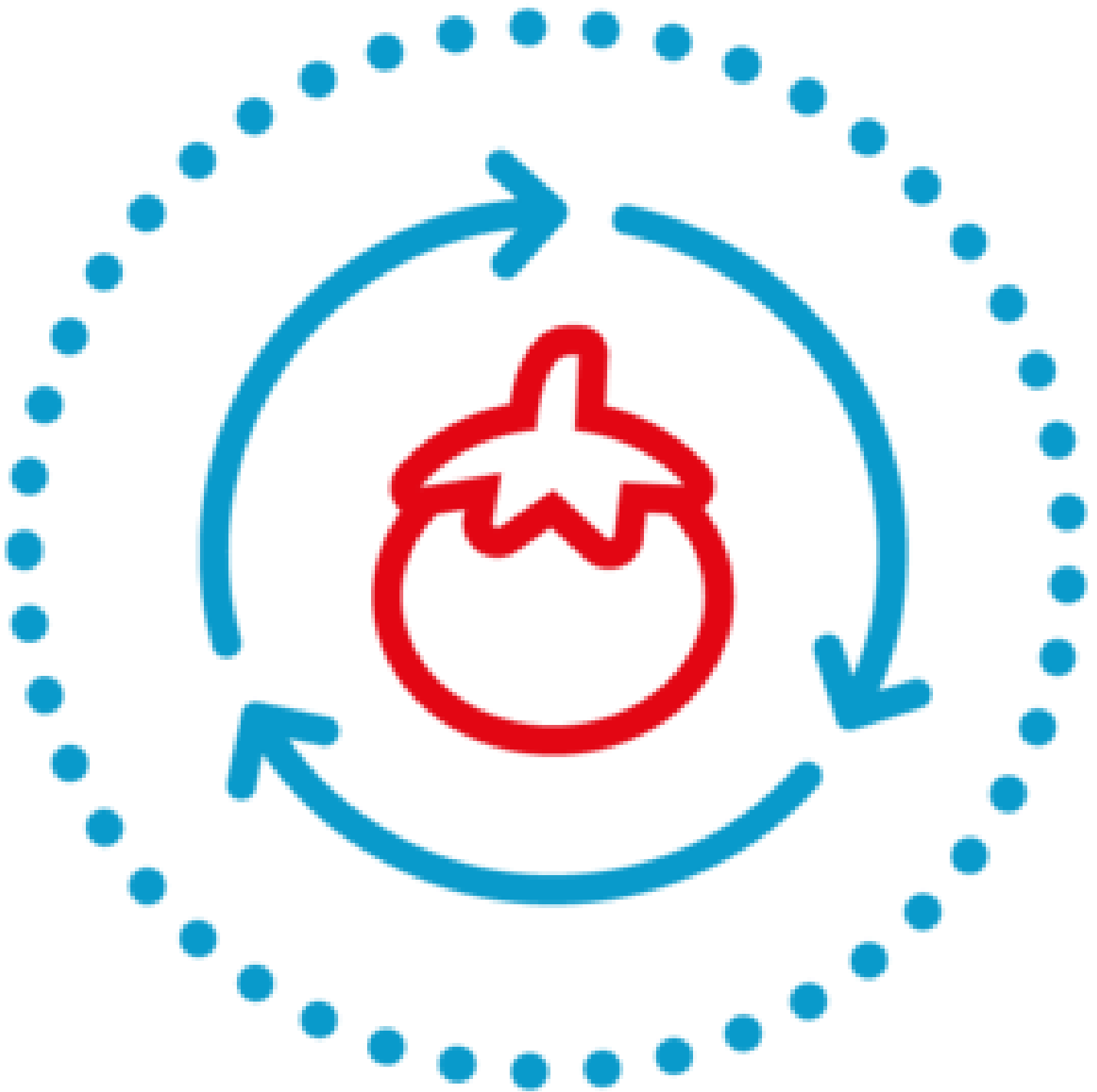
- > Des consommateurs souhaitant prendre en main leur alimentation et orienter leurs achats vers des produits « sains ».
- > De nombreux acteurs sur le territoire en mesure de proposer des actions en faveur des personnes en situation précaire.

Les résistances :

- > L'accès difficile de certaines personnes aux produits de qualité, pour des raisons multiples (éloignement, finances, connaissances).
- > Les plats « prêt à chauffer » privilégiés

En résumé : En développant les liens entre producteurs et acteurs sociaux, l'accès aux produits locaux sera facilité pour les personnes en situation de dépendance ou de précarité. Des actions pédagogiques permettront de sensibiliser les habitants aux métiers agricoles et leur apprendre à cuisiner au quotidien les produits locaux.

<https://grand-lac.fr/construit-demain/le-projet-alimentaire/les-5-grandes-thematiques-du-projet?>



4 - Alimentation & économie circulaire

Lutte contre le gaspillage alimentaire, valorisation des déchets, diminution des emballages.

Les opportunités :

- › Les installations agricoles intègrent majoritairement l'ensemble des enjeux environnementaux.
- › Des initiatives existent déjà en faveur de la réutilisation des déchets (« coproduits ») issus des fermes.
- › La mise en place du tri à la source des déchets fermentescibles, appuyée par les obligations réglementaires, devient une nécessité.

Les résistances :

- > Un manque de mise en réseau des acteurs.
- > > Des freins aux changement de comportement nécessitant de la pédagogie (gaspillage alimentaire, tri des fermentescibles).

En résumé : Il s'agit d'intégrer la logique d'économie circulaire dans l'ensemble du circuit alimentaire, de valoriser les effets positifs de l'agriculture sur l'environnement et la biodiversité. Les bonnes pratiques agricoles seront encouragées.



5 - Gastronomie & terroir

Les opportunités :

- > L'attractivité touristique du territoire, appuyée par des restaurateurs pouvant être ambassadeurs des produits.
- > De nombreux produits labellisés.

Les résistances :

- > Une image de la Savoie centrée autour des produits de montagne (tartiflette - raclette) peu représentative des productions du territoire.
- > Un manque de visibilité des productions locales, en dehors des grands labels.
- > Peu de personnes formées à la transformation des produits locaux.

En résumé : Les productions agricoles spécifiques au territoire doivent être mieux identifiées afin de les faire connaître aux professionnels des métiers de bouche (artisans, restaurateurs). Pour une mise en valeur des produits locaux il s'agira également de s'appuyer sur les savoir-faire gastronomiques des métiers de bouche. Enfin, une culture gastronomique locale sera développée auprès de tous les publics (consommateurs locaux ; touristes).



ALLER PLUS LOIN



SUR LE SITE

- > Pourquoi un Projet Alimentaire ?
- > Les ateliers du projet
- > L'expérimentation de l'Agroforesterie

**GRAND
LAC**

**GRAND LAC
COMMUNAUTÉ D'AGGL
OMÉRATION**

1500 Boulevard Lepic
73100 Aix-les-Bains

Afin de vous proposer des vidéos, des boutons de partage, des contenus remontés des réseaux sociaux et d'élaborer des statistiques de fréquentation, nous sommes susceptibles de déposer des cookies tiers sur votre machine. Cela ne peut se faire qu'en obtenant, au préalable, votre consentement pour chacun de ces cookies.