

# Les ateliers du Projet Alimentaire

Découvrez 2 ateliers mis en place par Grand Lac pour construire le projet alimentaire.

Publié le 22 septembre 2021

Dernière modification le 05 mars 2024

## Atelier 1 – Terres agricoles & agriculteurs

### Les objectifs de cet atelier :

- › Faire se croiser les regards des acteurs concernés.
- › Identifier les besoins essentiels non encore satisfaits, ou dont les actions sont à faire évoluer.

### Comment favoriser l'accès au foncier, l'installation et la transmission, les bonnes conditions de vie et de travail ?

#### Mieux connaître, cibler et anticiper les mutations foncières :

- › Développer un outil de veille foncière alliant suivi de ventes et informations techniques (qualité des sols, accès à l'eau...) avec pour objectifs de mieux connaître et préserver les terres à forte valeur agronomique.
- › Organiser des réunions de concertation entre exploitants pour une meilleure répartition des terres (distance au siège d'exploitation, terres incultes...).

#### Assurer dans la durée l'utilisation du foncier :

- › Informer et sensibiliser les propriétaires fonciers de leurs droits et obligations pour favoriser la signature de baux agricoles.
- › Moyen/Long terme (2025)

#### Organiser le portage foncier :

- › Créer un outil de portage intégrant acquisition, portage et rétrocession du foncier agricole.
- › Organiser la reconquête de friches à fort potentiel agricole.

### Quels moyens pour favoriser la diversification des productions et les nouvelles installations ? Bonnes conditions de vie et de travail ?

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

## **nouvelles installations : formes conditions de vie et de travail :**

### **Accompagner l'installation :**

- › Assurer une organisation administrative simple avec une entrée unique permettant d'accéder à l'ensemble des informations (foncier agricole, accompagnement dans l'installation, gestion des espaces...).
- › Développer un accompagnement d'ingénierie économique pour accompagner le développement des jeunes exploitations.

### **Favoriser la mutualisation des outils :**

- › Aider à l'acquisition de matériel collectif (exemple : matériel de défrichage Grand Chambéry).

### **Intégrer l'activité agricole dans les documents de programmation urbaine :**

- › Intégrer la mixité des activités aux documents de programmation urbaine (zones d'activités économiques, opération d'aménagement programmée...).

### **Favoriser le salariat :**

- › Favoriser l'accès au logement pour les ouvriers agricoles saisonniers.
- › Accompagner la recherche de main d'oeuvre – communiquer sur les métiers agricoles du secteur.

### **Accompagner les installations et la diversification :**

- › Créer des zones de tests, d'expérimentations sur la diversification.
- › Organiser des partages d'expériences entre agriculteurs.

## **Atelier 2 – Le lien fourche / fourchette**

### **Les objectifs de cet atelier :**

- › Faire se croiser les regards des acteurs concernés ;
- › Identifier les besoins essentiels non encore satisfaits, ou dont les actions sont à faire évoluer..

## **L'introduction et la valorisation des produits locaux dans la restauration.**

### **Développer l'offre en produits :**

- › Financer les projets collectifs agricoles (productions, organisations, équipements, transformation, logistique...).

### **Favoriser l'interconnaissance entre les producteurs et les restaurateurs/acheteurs publics :**

- › Créer un annuaire professionnel des producteurs, des grossistes et acheteurs intégrés à la démarche.
- › Diffuser un catalogue des produits agricoles orientés vers la restauration

## **Travailler auprès de la restauration collective :**

- Adapter la commande publique aux capacités de l'offre du territoire (marché public et organisation en cuisine).

## **Structurer la commande locale :**

- Déployer des outils assurant le lien entre offre et commande locale, en s'appuyant sur les initiatives existantes (plateforme MIAM, plate-forme régionale, Bio d'ici...).
- Adapter les services de cuisine collective aux besoins induits par l'introduction des produits locaux et de saisons.

## **L'introduction et la valorisation des produits locaux dans les formats de distribution alimentaire ?**

### **Créer des débouchés locaux :**

- Développer les relations économiques entre filières (animales et végétales) et entre territoires (Grand Lac, Département, Région) pour favoriser les synergies (transports, outils de transformation...).
- Engager des rencontres thématiques entre producteurs, acheteurs et leurs intermédiaires (grossiste, coopératives...) pour mieux identifier les attentes et contraintes des différentes parties.

### **Développer les productions :**

- Favoriser le développement et la structuration des filières fruits et légumes par la formation et l'aides aux investissements collectifs.
- Accompagner les démarches visant à aboutir à l'obtention d'agrément sanitaires et de certification qualité (produits laitiers, produits carnés, Haute Valeur Environnementale, Bio par exemple).

### **Sécuriser les débouchés locaux :**

- Aboutir à des contrats économiques tripartites producteurs/intermédiaires/ distributeurs ou à des contrats directs collectifs de producteurs/ ,distributeurs.

### **Favoriser l'innovation :**

- Accompagner techniquement/juridiquement/économiquement les jeunes entreprises dans leur phase développement.
- Faciliter la mise en réseau des entrepreneurs oeuvrant dans le domaine alimentaire et développer les partenariats publics privés autour du transfert/diffusion d'information/formation/conseils.



**ALLER PLUS LOIN**



**SUR LE SITE**

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

- > Pourquoi un Projet Alimentaire ?
- > Les 5 thématiques du projet
- > L'expérimentation de l'Agroforesterie



**GRAND LAC  
COMMUNAUTÉ D'AGGL  
OMÉRATION**

1500 Boulevard Lepic  
73100 Aix-les-Bains

Accueil du lun au ven

:  
🕒 8h30-12h00  
et 13h30-17h00

☎️ **04 79 35 00 51**