

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 14 octobre 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 ? Zones 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

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.