

Projet alimentaire territorial des Coëvrans



Le PAT qu'est-ce que c'est ?

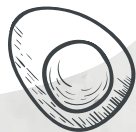
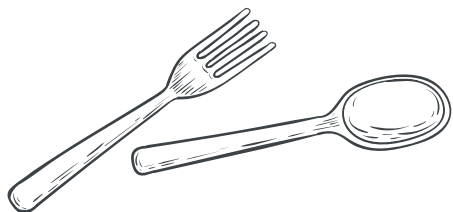
Construire ensemble une alimentation locale et de qualité : Pour manger sainement et soutenir les producteurs locaux, **le PAT des Coëvrans cherche à renforcer les liens entre agriculture, alimentation et habitants du territoire.** Cette démarche participative est possible en impliquant tous les acteurs locaux : agriculteurs, commerçants, restaurateurs, collectivités, associations et habitants.

Le PAT, à quoi ça sert ?

La Communauté de communes des Coëvrans est un territoire rural, avec 70 % de sa surface dédiée à l'agriculture. Ce cadre privilégié offre des savoir-faire agricoles riches, qu'il nous faut valoriser. Pourtant, une partie de la production locale est encore peu consommée sur place. **Le PAT vise à renforcer les liens entre producteurs et habitants, pour permettre à tous de profiter des produits du territoire, préserver le bien-manger et soutenir une agriculture locale dynamique.**

Le PAT, en quelques mots :

- > **4 ans de mise en œuvre** : initié en 2021 par le Conseil de développement, labélisation de niveau 2 en 2024 et nouveau plan d'action jusqu'en 2027
- > **+ de 30 partenaires** engagés dans la démarche (ainsi que le réseau des PAT 53 : PAT du GAL Haute-Mayenne, PAT du GAL Sud-Mayenne et PAT de Laval Agglomération)
- > **Un plan d'action en 4 axes et 38 actions**



Pour agir ensemble pour une alimentation locale et de qualité

Pauline Boutet - Chargée de mission PAT - pboutet@coevrons.fr

www.coevrans.fr



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
COEVRENS

Axe 1 : Produire localement et durablement de manière résiliente, en préservant la qualité de vie

> Le projet ACT'FIT : animation de collectifs territoriaux pour faciliter l'installation et la transmission agricoles dans les Coëvrons

> Création d'une carte alimentaire interactive pour guider les consommateurs vers le producteur le plus près de chez eux, accessible sur le site du PAT : www.coevrons.fr/article/projet-alimentaire-territorial

> Développer l'agritourisme avec des balades gourmandes pour faire rencontrer les consommateurs et les producteurs



Axe 3 : Consommer de manière responsable des produits locaux de qualité, dans le plaisir et l'équilibre

> Programme d'ateliers cuisine avec le Trait d'union et la Corne d'abondance ainsi que d'atelier autour du jardinage avec le Trait d'Union

> Réalisation d'un diagnostic et un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire auprès des cantines de la Communauté de communes, ayant aboutis à un programme de sensibilisation des élèves de primaires



> Lancement du projet Main dans la Main pour redonner accès à une alimentation choisie et de qualité

Axe 2 : Rendre accessible à tous des produits locaux de qualité

> Accompagnement des cuisiniers et cuisinières de la restauration collective dans le respect de la réglementation Egalim et dans les changements de pratiques

> Structuration du circuit logistique d'approvisionnement pour faciliter l'accès aux produits locaux et de qualité, principalement en restauration collective

> Organisation, depuis 3 ans, du Marché du terroir durant le festival de la viande pour mettre à l'honneur des produits locaux



Axe 4 : Soutenir la démocratie alimentaire (nouvel axe pour 2025 donc pas encore de concret)

> Former et sensibiliser sur les enjeux alimentaires et agricoles

> Créer des espaces de rencontre et d'échanges autour de l'agriculture et de l'alimentation

> Mobiliser les habitants sur des temps de concertation et de sensibilisation

