

# Intégrer les enjeux agricoles et alimentaires dans le Plan Climat de l'Anjou Bleu

## Compte-rendu



Anjoubleu  
Pays Segréen

Vallées du  
Haut-Anjou  
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

ABC  
ANJOU BLEU  
COMMUNAUTÉ

25 avril 2019

# Qu'est ce qu'un Plan Climat ?

Qualité de l'air et santé, quels enjeux pour les citoyens ?



Aux modes de chauffage, notamment le chauffage au bois à foyer ouvert et au fioul.



Aux brûlages des déchets verts



A l'utilisation de produits ménagers et de solvants chimiques

Le Plan climat, qu'est-ce qu'est ?

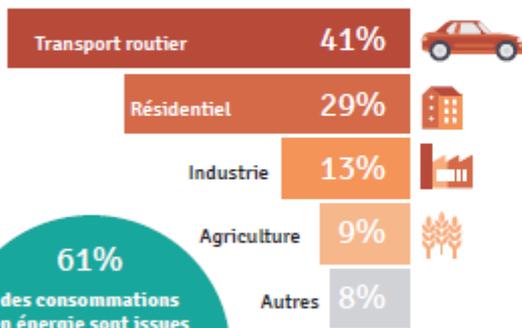
Il s'agit d'un plan d'actions concret afin de :

- Réduire les consommations d'énergie du territoire
- Développer les énergies renouvelables
- Diminuer les émissions de gaz à effet de serre
- Améliorer la qualité de l'air
- Adapter le territoire au changement climatique

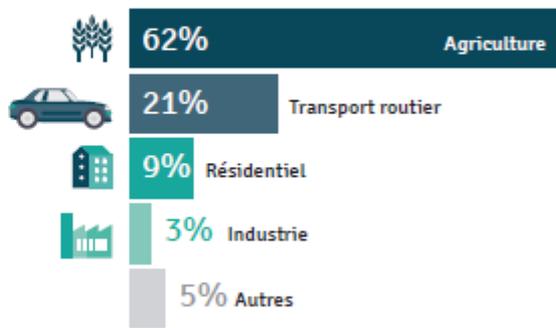
## Climat, Air, Énergie, les chiffres clés

Agir sur la mobilité, l'agriculture, et le résidentiel : les priorités

Consommation d'énergie en 2014



Émissions de gaz à effet de serre en 2014

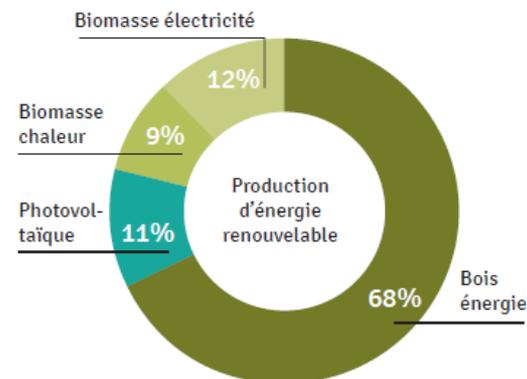


Au sein du secteur résidentiel, la consommation d'électricité est principalement due aux chauffages et à l'électricité. Il est possible d'agir en renforçant les rénovations énergétiques par exemple.

61%

des consommations en énergie sont issues de l'utilisation de produits pétroliers notamment utilisés pour les déplacements en voiture

Quelle est la production d'énergies renouvelables sur le territoire ?



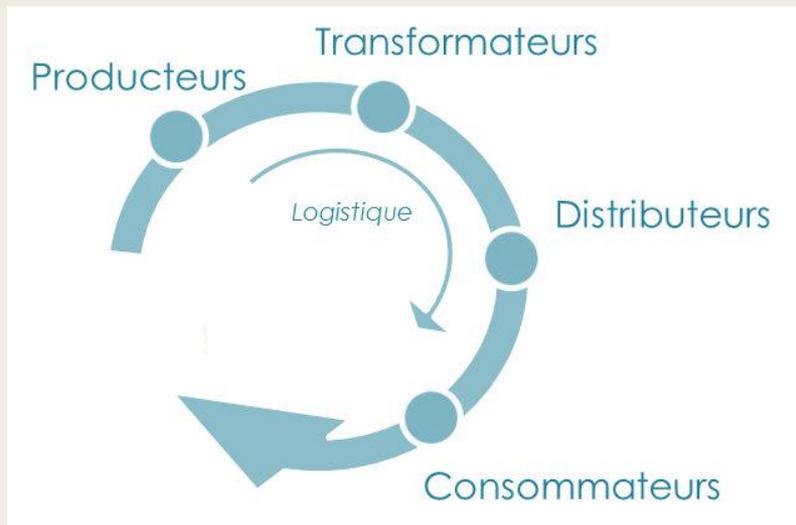
8%

C'est ce que représentent les énergies renouvelables produites localement dans la consommation du territoire



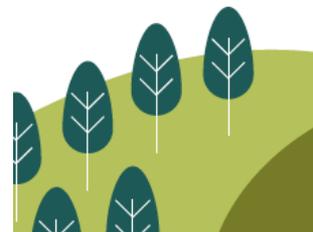
# Objectifs de l'atelier

## Intégrer les enjeux agricoles et alimentaires dans le Plan Climat de l'Anjou Bleu

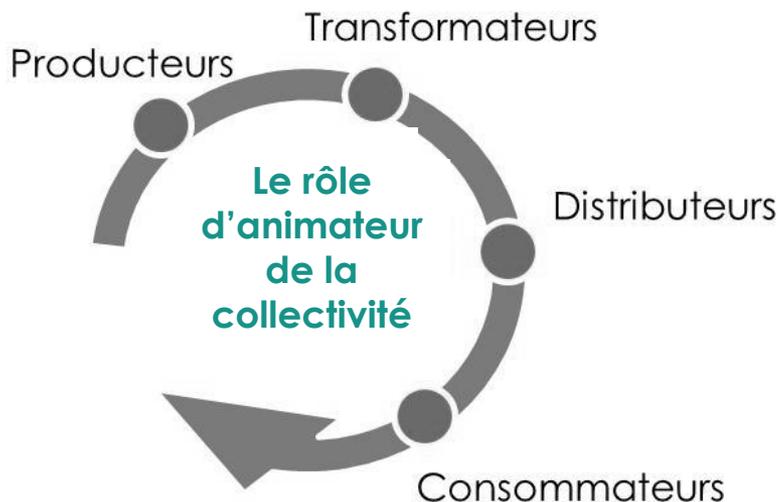


## OBJECTIFS

- ❖ Appréhender les enjeux agricoles et alimentaires dans le territoire et **réinterroger le rôle des collectivités**
- ❖ Echanger sur l'opportunité d'**initier une démarche alimentaire et agricole sobre en carbone à travers le Plan Climat**
- ❖ Partager les conditions de réussite par une **étude de cas** d'un territoire voisin



# Comment initier une démarche de transition agricole et alimentaire ?

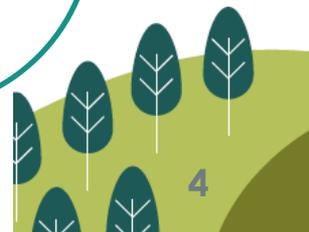
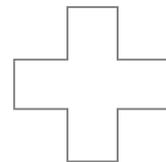
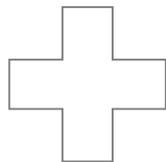
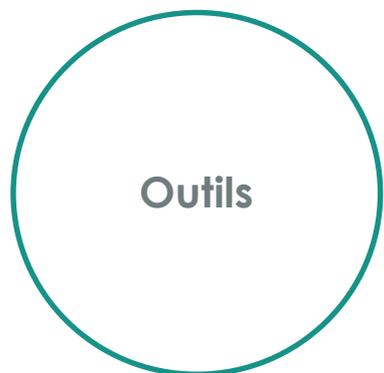


## Animation territoriale

La collectivité n'a pas vocation à porter à elle seule le plan d'actions mais à initier / soutenir des porteurs de projets

## Quel périmètre ?

Le Pays au titre de l'opportunité réglementaire et du volontarisme politique, en partenariat avec les 2 intercommunalité (= bassin de vie) et avec la mobilisation des communes (foncier, restauration collective)



.....  
**METHODE : Une démarche progressive d'amélioration  
continue**  
.....

Humilité, marche après marche

**ESSENTIEL**

**Favoriser la  
structuration de  
collectifs**  
(producteurs,  
distributeurs et  
mise en relation)

Transversalité  
en interne  
Ne pas se  
substituer aux  
porteurs de  
projet

**Ma collectivité  
promeut**

Promotion /  
sensibilisation,  
guide,  
signalétique,  
événement,  
etc.

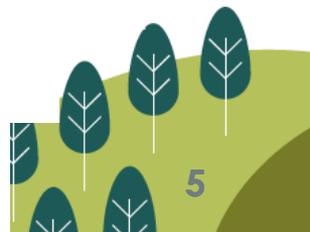
**Ma collectivité  
accompagne**

Restauration  
collective,  
soutien  
technique ou  
financier  
(solutions  
mutualisées /  
SCIC ?)

**Ma collectivité  
anime**

Politique  
foncière  
(acquisition –  
installation)  
Projet  
Alimentaire  
Territorial /  
Projet de  
territoire

Dvt des fonctions de  
résilience du territoire  
rural (projet de  
transition)



# Quelle stratégie pour le Pays de l'Anjou Bleu ?

Cohérence et transversalité ! L'exemple de la CC Val d'Ille – Aubigné (35)

## Structuration de l'offre alimentaire locale

- Portage foncier (préemption) d'achats de terre \*
- Installation d'agriculteurs bio

## Structuration de la demande alimentaire locale

- Mobilisation des commerçants « Préférez local, on y gagne tous ! »
- Restauration scolaire : expertise EPCI « cahier des charges » aux communes

## Plan de sauvegarde de commerce de proximité

- Etude de faisabilité et intérêt général du projet
- Appel à candidature pour trouver l'exploitant du futur commerce de proximité
- Financement, soit de la construction, soit de la réhabilitation du commerce
- Location du commerce à un prix qui doit permettre sa viabilité (+ vente produits locaux)

\* En notifiant une vente à la SAFER qui préempte et favorise l'installation d'un agriculteur grâce au portage foncier de la Région et du Département

\* En se positionnant suite à une publicité de la SAFER pour acheter un bien en vue de le rétrocéder à un porteur de projet

\* En achetant des terres directement à des agriculteurs qui souhaitent vendre à la collectivité



.....

# Quelle stratégie pour le Pays de l'Anjou Bleu ?

.....

## 6 enjeux

1. Quel modèle agricole ?
2. Qualité et durabilité environnementale
3. Approvisionnement local
4. Gestion de la restauration collective
5. Au service du projet de territoire : promotion et cohésion
6. Mobiliser, animer et financer

En illustration

### **PAT du GAL Sud Mayenne**

*CC Pays de Meslay-Grez*

*CC Pays de Craon*

*CC Pays de Château-Gontier*

75.000 hab. , 82 communes



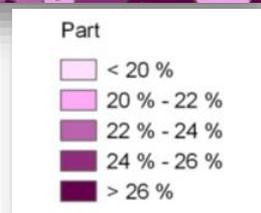
# / 1 MODELE AGRICOLE

- **Une SAU de 122.000 ha en 2010**, 55% dédiée à l'élevage, 35% dédiée à la production de céréales
- **Une restructuration du secteur** : perte de la moitié des exploitations en 20 ans. En 1988 : 4 actifs / ha. En 2010 : près de 2,5
- **Des dynamiques contraires** : céréalisation + porcs vs baisse des cheptels bovins et ovins. Des **productions de lait et viande** largement > aux ratios 53 et PDL

6700 ha de SAU perdus en 20 ans = la surface de près de 10.000 terrains de football



- Une **filère maraîchère** faible sur le territoire (7ha pour 10.000 hab contre 35ha en PDL)
- **Artificialisation des sols** : en Mayenne, chaque année, la **SAU perd en moyenne 500 hectares** au profit de l'urbanisation (+ qu'en PDL et France)



- **Fragilisation d'une profession** : 1/3 des exploitants en âge de prendre leur retraite dans les 10 ans (en 53 y compris Sud Mayenne)
- **Rythme des installations** : 106 installations en Mayenne en 2016 (un taux de renouvellement de la profession de 58% ces dernières années) et spécificité des profils (50% des candidats porteurs de projet en 2016 était d'origine non agricole)

## / 2 DURABILITE ENVIRONNEMENTALE

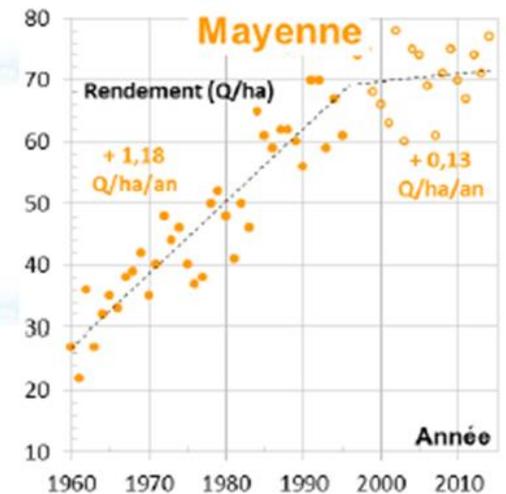
- Un Sud Mayenne labellisé grâce aux **appellations géographiques** (IGP Bœuf fermier du Maine, AOC Maine Anjou, label rouge Volailles de Loué, Agriculture Biologique)
- **En Mayenne, 326 exploitations bio** en 2016. Malgré des producteurs historiques phares, **une dynamique d'engagement vers la bio moins importante** dans le Sud Mayenne qu'au Nord. Mais quid des soutiens au maintien des agriculteurs biologiques?
- En Sud Mayenne, le secteur agri-alimentaire = **63% des émissions GES du territoire** (élevage, engrais azotés mais aussi poids du transport des denrées en circuit court comme en circuit long)
- En parallèle, rôle des forêts, haies, prairies et sols = **séquestration** de 43% des émissions agricoles par an
- **Opportunité de la transition énergétique** ? Méthanisation qui se structure, bois-énergie sous-valorisé
- **Consommation de pesticides à la hausse** : + de 1000 tonnes / an en Sud Mayenne sur la période 2009-016
- **Le changement climatique** impacte déjà la production (ex du blé et du pommier)

**+13%**

de producteurs bio en Mayenne entre 2015 et 2016

**7,2%**

de la SAU de Mayenne est en bio



Evolution du rendement en blé tendre en Mayenne

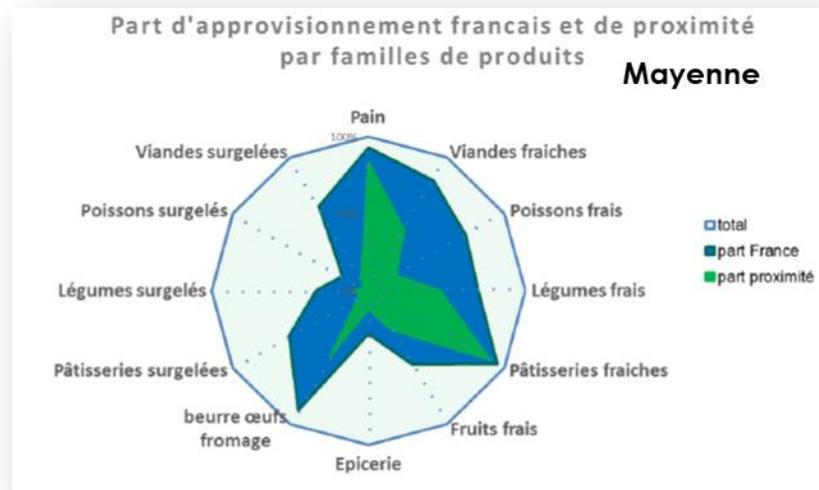
Source : Observatoire Régional sur l'Agriculture et le Changement climatique

## / 3 APPROVISIONNEMENT LOCAL

- **Valeur ajoutée des IAA lait** en Mayenne : 2592 emplois, masse salariale de 84M€/an et 80M€ d'investissements/an.
- Un poids essentiel mais d'autres modèles peuvent coexister : **L'IAA laitière dans le 53 compte 2 ETP pour 1M€ de CA**. A titre de comparaison, 20 ETP pour 1 M€ de CA pour la seule distribution dans les marchés (hors emplois production)
- **Des solutions de transformation alternatives au modèle majoritaire existent** : Légumerie GENIE, abattoir municipal de Craon, minoterie Blin, fromagerie Bio du Maine...
- **140 exploitations commercialisant en circuits courts** en Sud Mayenne en 2010 (soit 6% environ contre 5% en 53 et 11% en Région)
- Des circuits courts qui améliorent la **résilience de l'exploitation** (succession, bio, emploi local). **Une panoplie de solutions +/- abouties en Sud Mayenne** : majorité de vente directe à la ferme, AMAP, inégale couverture en marchés, points de vente collectif, maillage de commerces alimentaires, force d'attraction de la GMS
- **Facture alimentaire** : Pour autant, et au regard des estimations en circuits courts, **+ de 100M€ quittent** chaque année le territoire afin d'approvisionner le territoire en produits frais **contre 3M€ réinjectés dans l'économie locale** (circuits courts)

## / 4 RESTAURATION COLLECTIVE

- **Restauration scolaire (hors collèges et lycées)** : près de 700.000 repas estimés servis à l'année sur le territoire du Sud Mayenne représentant 1M€ de CA potentiel pour les producteurs.
- 1,2 millions de repas servis en **restauration des collèges par le Département**, avec un engagement sur 50% d'approvisionnement en produits mayennais



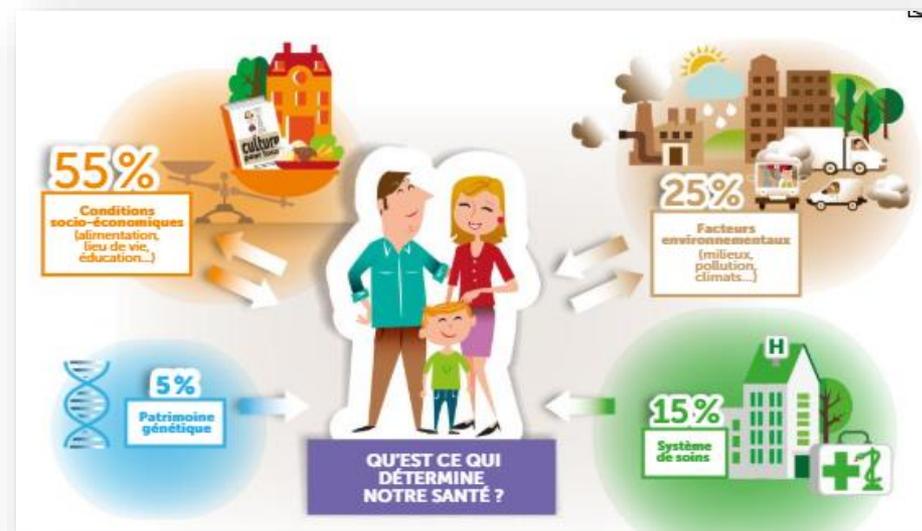
- 27 clients de restauration collective sud mayennaise sont fournis régulièrement par **Manger Bio 53**. Le **réseau local 53**, plateforme départementale depuis 2016 avec Approximité.fr
- **Le rôle d'entraînement des équipes** (conviction personnelle des cuisiniers)
- **Des limites encore à dépasser** : opportunités des clauses et critères dans les marchés publics, les volumes commandes, la logistique et la transformation, l'équipement des cuisines
- Loi Alimentation : **50% de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité** (dont 20%bio) dans la restauration collective publique en 2022 ; **interdiction des contenants alimentaires** de cuisson, de réchauffe et de service **en plastique** ; **interdiction des touillettes et pailles en plastique, bouteilles d'eau** en 2020 ;

# Augmenter notre production locale, en produits bio ou signes de qualité, pour approvisionner notre restauration collective # faciliter les achats de la restauration collective # généraliser dans nos cuisines, des menus et des repas bio, locaux et de qualité # financer et animer sur le long terme

# / 5 L'ALIMENTATION AU SERVICE DU PROJET DE TERRITOIRE : COHESION ET PROMOTION

## À retenir :

- Promouvoir l'agriculture locale : des retours d'expérience pour structurer des filières de lait et viandes locales (**des outils d'abattage et de transformation**, des **points de vente** de produits du territoire, etc.)
- Des prédispositions **historiques et qualitatives** avec ancrage culturel fort de certaines productions, des **événements tout au long de l'année** au Sud Mayenne à fédérer pour valoriser les productions locales? Des **restaurants gastronomiques** (à Saint-Fort et Coudray) comme vitrines d'un patrimoine alimentaire sud-mayennais
- La valeur sociale / Accès à l'alimentation : Epicerie sociale, Jardins familiaux, soutien à l'insertion par l'emploi transformation
- Le rôle clé en matière d'éducation / nutrition / santé : Démarche alimentation durable restauration collective, Sensibilisation goûts et saveurs (adultes et enfants), ateliers cuisine



- **Mobiliser les collectivités, élus et services (indispensable) : affirmer le rôle économique de l'agriculture et de l'alimentation pour le territoire**
- **Mobilisation transversale des compétences** des collectivités : Urbanisme/Aménagement (foncier), Economie, Commerce de proximité, Tourisme, Culture, Education, Déchets, Social
- **La cohérence de l'action publique , de l'amont à l'aval de la chaîne alimentaire** (portage foncier et installation ↔ mobilisation restauration collective ↔ plan de sauvegarde du commerce de proximité)
- **Rôle-clé des acteurs-relais pour le Sud-Mayenne**
- **Mobiliser les habitants** : 266 ménages du Sud Mayenne ont répondu à l'enquête grand public à date [04/01/2018], la diffusion de l'enquête (et le nombre de répondants) est déterminante

**ENQUÊTE SUR LES HABITUDES ALIMENTAIRES**

Les trois communautés de communes du Sud Mayenne, réunies au sein du GAI Sud Mayenne, ont lancé une démarche de **Projet Alimentaire Territorial (PAT) intitulée « Manger local et durable », afin de soutenir l'activité agricole locale et développer l'accès à une alimentation de proximité et de qualité, saine et écoresponsable.** Afin de proposer des solutions répondant aux besoins des consommateurs, le GAI lance une enquête auprès des habitants des trois communautés de communes. L'objectif de ce questionnaire est de mieux cerner les habitudes, les contraintes et les attentes des consommateurs vis-à-vis de l'alimentation, en particulier en matière de circuits courts et de proximité\*. Cette enquête est confidentielle : aucune donnée individuelle ne sera présentée de façon nominative ni communiquée à quiconque.

Nous vous invitons à répondre à cette enquête avant le **30 janvier 2018**. Pour le développement d'une alimentation locale et durable en Sud Mayenne, votre avis compte ! Merci de vos contributions !

**Rendez-vous sur :**  
[www.pat-sud-mayenne.fr](http://www.pat-sud-mayenne.fr)

Des paniers garnis « Manger durable en Sud-Mayenne » seront à gagner, par tirage au sort.

\* Les circuits courts de commercialisation permettent d'acheter des produits alimentaires directement aux producteurs locaux (sur les marchés, à la ferme, par des paniers, des boîtes de producteurs, à la parcelle) ou indirectement au plus (commerce local, services, restauration) depuis de vente, maison de Pays... Les produits locaux de proximité sont entendus comme étant des aliments produits par des producteurs du Sud Mayenne, transformés en Sud Mayenne ou dans les départements limitrophes, et distribués aux consommateurs du Sud Mayenne.

GAI Sud Mayenne  
Filiale de Ville - 23, Place de la République - 52000 Château-Gontier  
Tél. 02 43 09 55 46 - Email: [gaisud-mayenne.com](mailto:gaisud-mayenne.com) - Site web: [www.gai-sud-mayenne.com](http://www.gai-sud-mayenne.com)

# Développer une démarche de progrès à un **rythme différencié** (mais progressif) pour chaque EPCI ?  
# animateur (ETP Agri-Alim en interne ??)  
# L'EPCI comme **fonction ressource au service des communes (marchés publics, moyens humains pour solliciter les prestataires, cuisine centrale, réseau, prise en charge du différentiel repas conventionnel / repas bio)**

# Compte-rendu

*Les leviers d'action pour initier une démarche de transition agricole et alimentaire sur le territoire*

# Quelle stratégie pour le Pays de l'Anjou Bleu ?

## Foncier / Production / Pratiques agricoles

- Collectif de producteurs (catalogue de produits par saison et volume)
- Prémption (PEAN) / achat de terres agricoles / PLU
- Installation / accès au foncier / conversion / Ferme-école

- Mise en réseau / Animation
- Synergies public / privé
- Gouvernance du projet
- Suivi / évaluation

## Social / Gastronomie / Culture

- Animations culturelles
- Tourisme gastronomique / terroir
- Epicerie sociale
- Jardins familiaux / partagés
- Insertion
- Labels / Signalétique

## Energies / Déchets / Carbone

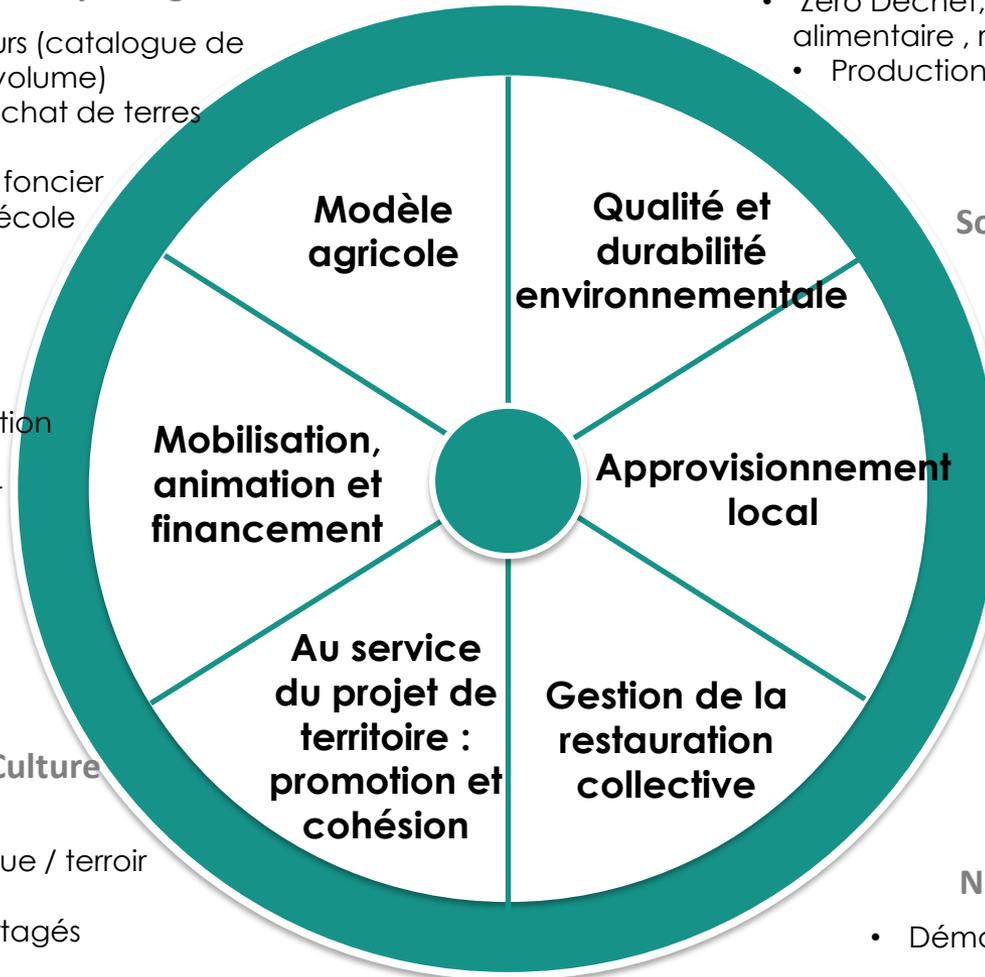
- Zéro Déchet, Lutte contre le gaspillage alimentaire, recyclage et compostage
- Production d'énergies renouvelables
  - Biodiversité
- Stockage carbone

## Solutions de vente-débouchés / Distribution

- Groupement d'achats
- Soutien technique / financier à des solutions mutualisées de logistique (transport, froid, stockage, transfo.) et de commercialisation (point de vente collectif, marché...)
  - Politique commerce de proximité / achat de murs / soutien à l'innovation

## Nutrition, Santé, Education

- Démarche alimentation durable restauration collective (gaspillage, marchés publics..)
- Sensibilisation goûts et saveurs (adultes et enfants), ateliers cuisine

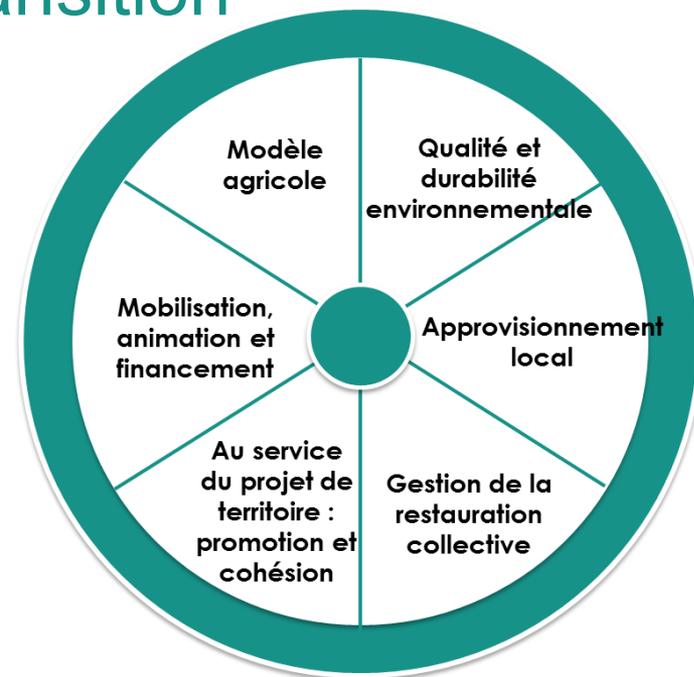


# Les leviers d'actions pour la transition

- ❖ *Sur quels enjeux avons-nous envie de travailler collectivement ?*

Regroupons nous en 6 tables de travail

- ❖ Que sommes-nous prêts à engager collectivement ?
- ❖ De quoi avons-nous besoin concrètement vis à vis des collectivités ? Quel(s) rôle(s) les collectivités pourraient-elles prendre pour nous accompagner dans cette transition?



Domaine d'action traité : .....		
Quelles actions ont déjà été engagées ?		
Qu'avons nous envie de faire en plus, de mieux ?	Quels sont les obstacles que nous identifions pour mener à bien cette action ?	De quoi avons-nous besoin concrètement vis à vis des collectivités ?

# 1) Modèle agricole

CR

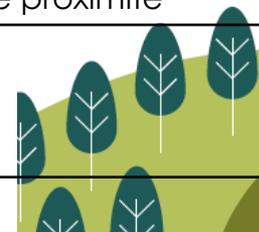
## Les actions déjà engagées

Qu'avons nous envie de faire en plus, de mieux ?

Quels sont les obstacles que nous identifions pour mener à bien cette action ?

De quoi avons-nous besoin concrètement vis à vis des collectivités ?

<b>Tenir compte de l'enjeu « biodiversité »</b>	Pas assez de rencontres entre les organisations professionnelles	Accompagnement de groupes d'agriculteurs qui souhaitent évoluer (produits phytosanitaires, etc.) Promotion du bio
<b>Limiter la céréalisation du territoire</b>		Préemption de terres pour favoriser l'installation d'un certain type de cultures / exploitations Cohérence en termes de soutien : ne pas favoriser une porcherie de 3000 porcs Aide à l'organisation des maraichers (ex : légumerie locale) Aide de l'abattoir de proximité
<b>Développer l'agroforesterie / Maintenir et planter des haies</b>		



## 2) Qualité et durabilité environnementale

CR

### Les actions déjà engagées

Groupes de progrès encadrés par le CRATEAS sur :

- La réduction des intrants (baisse des produits chimiques, engrais)
- Les techniques culturales plus « vertueuses » (sans labour)
- L'autonomie alimentaire de l'élevage

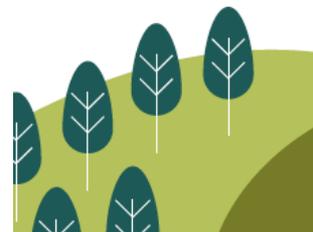
Déjà du photovoltaïque (dont un projet en cours à Saint-Martin-du-Bois et Grez-Neuville), de l'éolien et de la méthanisation

Qu'avons nous envie de faire en plus, de mieux ?

Quels sont les obstacles que nous identifions pour mener à bien cette action ?

De quoi avons-nous besoin concrètement vis à vis des collectivités ?

<b>Plus d'éolien, de méthanisation et de solaire</b>	Mauvaise acceptabilité par la population Réglementation Prix de rachat de l'énergie trop faible Projets collectifs qui font peur	Accompagnement pour monter des projets / dossiers notamment pour le photovoltaïque
<b>Plus de motorisation au biogaz</b>	Insuffisance des aménagements sur le territoire	
<b>Plus de productions locales (maraichères et bovines : viande et lait)</b>	Prix du produit	Mise en place de cahiers des charge valorisant les circuits courts et favorisant le stockage carbone



# 3) Approvisionnement local

## Les actions déjà engagées

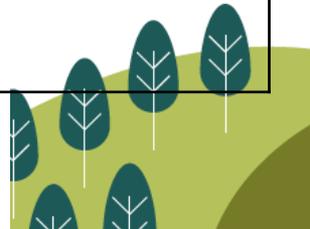
Vente directe (assez bien) développée  
Restauration collective avec davantage de produits bio et locaux  
Création de la boutique – épicerie associative à Challain-la-Potherie

Qu'avons nous envie de faire en plus, de mieux ?

Quels sont les obstacles que nous identifions pour mener à bien cette action ?

De quoi avons-nous besoin concrètement vis à vis des collectivités ?

<b>Plus de préemption pour favoriser l'installation de jeunes agriculteurs et entreprises bio</b>	Manque de maraichage en local Administratif trop lourd Difficulté d'installation des jeunes agriculteurs en système extensif / trop d'agrandissement de système extensif PAC qui encourage surtout les céréaliers	Formation des agriculteurs Une volonté des pouvoirs publics / des collectivités au-delà de leur mandat Revoir les lois pour permettre l'installation en projets alternatifs
<b>Développer une entreprise de transformation de légumes pour la restauration collective</b>	Normes restrictives de la collectivité (œufs lyophilisés par exemple) Formation des cuisiniers à revoir	
<b>Plus de magasins de producteurs</b>		



# 4) Gestion de la restauration collective

## Les actions déjà engagées

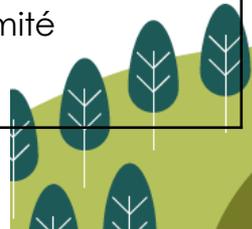
- Approvisionnement en produits bio et locaux au lycée Blaise Pascal (légumes, huile, bœuf, lait, porc, pain, yaourt, etc.)
  - Accompagnement par Gabbanjou, Manger bio 44
  - Accompagnement du conseil régional et du Réseau local
- Accompagnement par la Chambre d'Agriculture d'établissements scolaires
- Site internet : [proximité.fr](http://proximité.fr)

Qu'avons nous envie de faire en plus, de mieux ?

Quels sont les obstacles que nous identifions pour mener à bien cette action ?

De quoi avons-nous besoin concrètement vis à vis des collectivités ?

<b>Eduquer à la production agricole</b> <i>(la population est de plus en plus déconnectée du milieu agricole)</i>	Planification Difficulté pour la rédaction des appels d'offre	Engagement auprès des établissements (scolaires, EHPAD) pour imposer un approvisionnement local
<b>Eduquer à la santé auprès des élèves</b>		Mettre en avant le lien entre santé et alimentation
<b>Faire connaître les bonnes pratiques du monde agricole</b>		
<b>Etre capable de faire cohabiter les différents systèmes d'exploitation qui font de la vente directe</b>	Difficulté d'approvisionnement auprès des producteurs par rapport au poids (exemple : viande bovine → logistique)	Approvisionnement local qui suppose de la vente directe et une filière longue de proximité



# 5) L'alimentation au service du projet de territoire : promotion et cohésion

## Les actions déjà engagées

Comices agricoles (qui déclinent)  
 Marchés locaux  
 Gastronomie (avec le gâteau Anjou bleu)  
 AOC Maine Anjou (domaine des Rues Chenillé Chanzé)  
 Rando-fermes

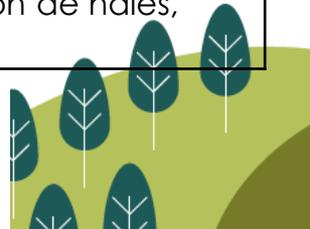
Randonnée de la Pouèze  
 Semaine de l'agriculture à Ombrée d'Anjou  
 Sources du Goût organisé tous les 2 ans par la Chambre d'Agriculture et la MSA  
 Mondial du Lion  
 Journées citoyennes (à valoriser)

Qu'avons nous envie de faire en plus, de mieux ?

Quels sont les obstacles que nous identifions pour mener à bien cette action ?

De quoi avons-nous besoin concrètement vis à vis des collectivités ?

<p><b>Recréer des contacts entre citoyens et agriculture (en mettant des panneaux informatifs)</b></p>	<p>Beaucoup de gens pensent connaître</p>	<p>Rôle des collectivités d'informer et d'organiser des événements</p>
<p><b>Créer des événements (ex : atelier sur l'alimentation avec les centres sociaux)</b></p>		<p>Attention à ne pas stigmatiser les agriculteurs conventionnels : beaucoup mettent en place des pratiques plus raisonnées : réduction des intrants, plantation de haies, etc.</p>



# 6) Mobilisation, animation et financement

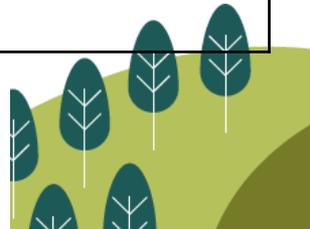
## Les actions déjà engagées

Réseau local

Dispositif LEADER (actions portées de façon ponctuelle par différents partenaires)



<b>Utiliser la porte d'entrée « changement climatique » et la baisse des rendements et niveaux de production</b>	Pas assez de rencontres entre les organisations professionnelles	Besoin de dupliquer et de massifier les opérations qui sont pour le moment seulement ponctuelles Coordination des différentes organisations professionnelles
<b>Utiliser la porte d'entrée du gaspillage des ressources (notamment eau)</b>	Mobilisation des acteurs (déjà sur-sollicités)	
<b>Inscrire l'élaboration d'un PAT dans le futur PCAET</b>	Moyens en animation pour la mise en œuvre d'un éventuel PAT	Aller vers des actions collectives à l'échelle du PETR (ex : PAT ...) Financement : mobilisation des crédits européens



# Premières pistes d'une stratégie de transition alimentaire et agricoles en Anjou bleu

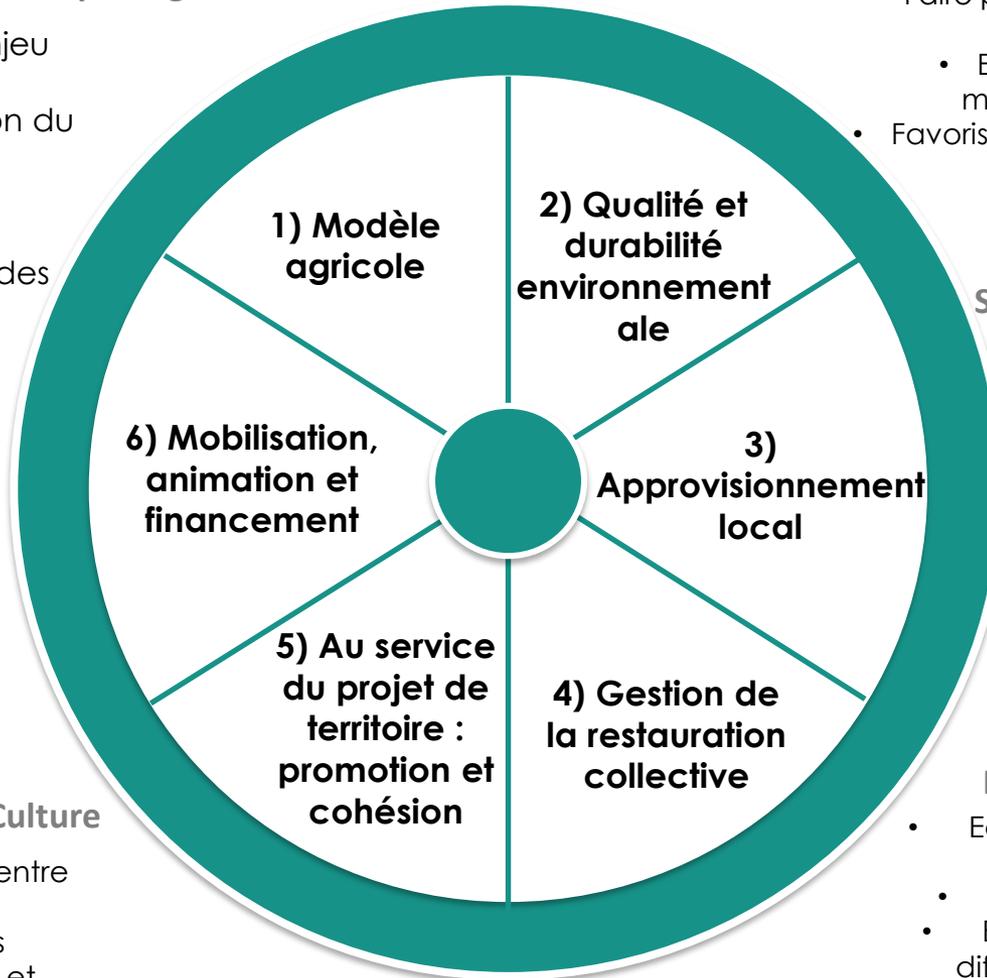
## Foncier / Production / Pratiques agricoles

- Tenir compte de l'enjeu « biodiversité »
- Limiter la céréalisation du territoire
- Développer l'agroforesterie et maintenir et planter des haies

- Sensibiliser à la baisse des rendements et niveaux de production
- Sensibiliser au gaspillage des ressources (eau notamment)
- Inscrire l'élaboration d'un PAT dans le futur PCAET

## Social / Gastronomie / Culture

- Recréer des contacts entre citadins et agriculture
- Créer des événements autour de l'agriculture et l'alimentation



## Energies / Déchets / Carbone

- Faire plus de méthanisation, d'éolien et de solaire
  - Encourager le développement de motorisations alimentées au biogaz
- Favoriser les productions locales bovines et maraichères

## Solutions de vente-débouchés / Distribution

- Favoriser l'installation de jeunes agriculteurs et entreprises bio (préemption)
- Développer une entreprise de transformation de légumes pour la restauration collective
- Favoriser le développement de magasins de producteurs

## Nutrition, Santé, Education

- Eduquer à la production agricole et aux bonnes pratiques
- Eduquer à une alimentation saine
- Etre capable de faire cohabiter les différents systèmes d'exploitation qui font de la vente directe

