

SYNTHÈSE

COMITÉ RÉGIONAL DE L'ALIMENTATION & FORUM DES ACTEURS DU PACTE ALIMENTAIRE

3 DÉCEMBRE 2025 - SAINTES (17)





VIRGINIE ALAVOINE,
Directrice régionale
de l'alimentation,
de l'agriculture
et de la forêt (DRAAF)
Nouvelle-Aquitaine

Cette troisième édition du Comité Régional de l'Alimentation et du Forum des acteurs du Pacte alimentaire marque une nouvelle étape dans la dynamique collective engagée depuis 2021 en Nouvelle-Aquitaine. Nous avons souhaité organiser cette rencontre au lycée agricole Georges Desclaude, un lieu symbolique qui incarne les valeurs de transmission, d'engagement et d'innovation portées par l'enseignement agricole public. Avec 22 EPLEFPA investis dans la démarche Enseigner à Produire Autrement, notre région montre chaque jour que la formation est au cœur des transitions alimentaires et agricoles.

Depuis 2021, l'État a mobilisé 30 millions d'euros pour accompagner les projets visant une alimentation plus durable et locale, en soutenant les filières, les projets alimentaires territoriaux, les collectivités et les initiatives portées par les acteurs économiques, associatifs et agricoles. La restauration collective, avec près de 450 millions de repas servis chaque année en Nouvelle-Aquitaine, constitue un levier majeur pour structurer des débouchés durables, promouvoir une alimentation de qualité et sensibiliser les citoyens, dès le plus jeune âge, à l'importance de leurs choix alimentaires.

Le bilan présenté cette année témoigne de la maturité de notre action : montée en puissance des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), structuration de nouvelles filières, accompagnement des territoires, innovations logistiques, démarches d'éducation alimentaire et mobilisation croissante autour de la lutte contre le gaspillage. La nouvelle ambition que nous ajoutons au Pacte alimentaire sur ce sujet essentiel traduit une exigence partagée : réduire l'impact de notre modèle alimentaire et soutenir des pratiques vertueuses.

Je tiens à saluer l'engagement des têtes de réseau signataires du pacte et l'implication des acteurs mobilisés dans les initiatives territoriales comme les PAT. Ensemble, nous démontrons que le passage à l'action à l'échelle régionale est possible lorsque les acteurs publics, privés et associatifs avancent dans la même direction.

La prolongation du Pacte alimentaire jusqu'en 2027 ouvre une nouvelle phase de travail, ambitieuse et collective. Elle repose sur un objectif simple : garantir à tous les habitants de Nouvelle-Aquitaine une alimentation saine, durable, locale et accessible, tout en assurant la vitalité des filières agricoles régionales. L'État sera pleinement aux côtés de tous les partenaires pour poursuivre dans cette trajectoire.



GENEVIÈVE BARAT,
Conseillère Régionale
déléguée au Pacte

Cette journée bilan du Pacte alimentaire pour une alimentation durable et locale, organisée au lycée agricole Georges-Desclaude de Saintes dans le cadre du Comité régional de l'alimentation, a constitué un temps fort de dialogue et d'ambition collective.

Depuis cinq ans, aux côtés de l'État et de plus de trente partenaires régionaux, le Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine agit pour garantir à toutes et tous une alimentation locale, saine, durable et de qualité, tout en assurant une juste rémunération à celles et ceux qui nous nourrissent et rendent possible le développement des productions alimentaires de qualité en circuits court de proximité.

Notre Pacte alimentaire repose sur trois piliers clairs. D'abord, mieux créer et partager la valeur ajoutée sur l'ensemble de la chaîne alimentaire régionale, afin que les producteurs vivent dignement de leur travail. Ensuite, accompagner la transition agroécologique pour proposer une alimentation respectueuse de l'environnement et des générations futures. Enfin, rendre cette alimentation locale accessible à tous, sans exclusion.

Les échanges de la matinée ont confirmé les avancées en matière d'éducation alimentaire et d'innovation dans les circuits alimentaires locaux. L'après-midi, le forum d'échanges a illustré la vitalité de notre dynamique régionale.

La signature officielle de la prolongation du Pacte au-delà de 2025 marque notre détermination collective à poursuivre et amplifier cette démarche. Plus qu'un programme, c'est une méthode fondée sur le partenariat et la responsabilité partagée. Ensemble, poursuivons la construction d'une alimentation locale saine et durable pour la Nouvelle-Aquitaine.

SOMMAIRE

4 Le Comité Régional de l'Alimentation

5 Le bilan du Pacte Alimentaire de Nouvelle-Aquitaine (2021-2025)

6 FOCUS : trois thématiques phares du Pacte dont une nouvelle ambition pour 2026

8 Prolongation du Pacte alimentaire jusqu'en 2027

9 Forum des acteurs du Pacte Alimentaire

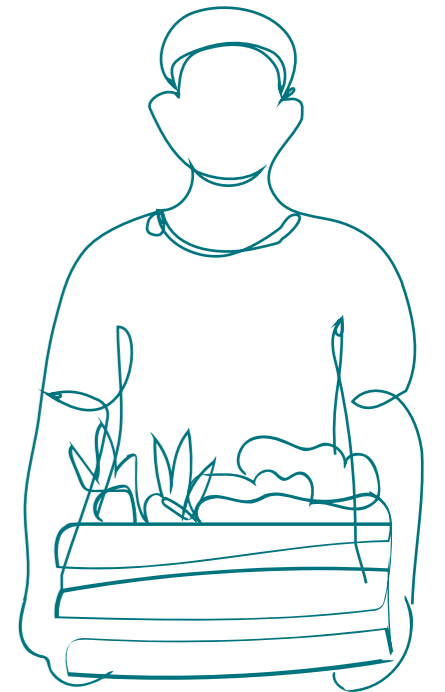
Table ronde Intégrer de la viande bovine durable en restauration collective : quels enjeux et quelles solutions ?

10 Atelier témoignage - Sécurité sociale de l'alimentation (SSA) : retour d'expérience, analyse et défis

Atelier de réflexion - Coopération entre PAT pour faciliter l'action

11 Atelier témoignage - Accompagner les producteurs vers des pratiques en faveur de la préservation de l'eau

Atelier découverte - Un outil pédagogique de sensibilisation au lien entre agriculture et santé-environnement



LE COMITÉ RÉGIONAL DE L'ALIMENTATION

UNE RENCONTRE ANNUELLE pour les acteurs agricoles et alimentaires néo-aquitains

L'État, la Région et Pays et Quartiers de Nouvelle-Aquitaine organisaient la troisième édition du Comité Régional de l'Alimentation et du Forum des acteurs du Pacte Alimentaire rassemblant les têtes de réseaux régionales signataires du Pacte Alimentaire, et le réseau des démarches alimentaires de territoires (DAT) animé par PQN-A. Ce réseau de plus de 3 000 acteurs se compose d'élus, de chargés de missions dont certains en charge de projets alimentaires territoriaux (PAT), d'opérateurs économiques et associatifs, tous investis dans la relocalisation d'une agriculture et d'une alimentation locale, durable et de qualité.

Ainsi les participants se sont réunis autour de trois temps forts : le bilan du Pacte Alimentaire 2021-2025 et son renouvellement ; une table ronde organisée par INTERBEV pour questionner la place de la viande bovine dans la restauration collective publique ; des ateliers de témoignages sur la sécurité sociale de l'alimentation, la préservation de l'eau, la coopération territoriale et la présentation d'un outil de sensibilisation à la santé-environnement.



UN TEMPS POUR le Pacte Alimentaire de Nouvelle-Aquitaine

Le Code rural et de la pêche maritime définit le comité régional de l'alimentation (CoRALim) comme l'instance qui "examine toute question relative à la mise en œuvre au niveau régional du programme national pour l'alimentation (PNA) ainsi qu'à son suivi et son évaluation. Il propose notamment des actions pour faciliter l'atteinte des objectifs et se réunit au moins une fois par an." En Nouvelle-Aquitaine, cette déclinaison du PNA est intégrée au Pacte Alimentaire, une feuille de route co-construite par l'État et la Région Nouvelle-Aquitaine et signée par des têtes de réseau régionales. Y sont inscrites trois ambitions stratégiques à atteindre :

- la création et le partage de la valeur ajoutée dans les différents maillons de la chaîne alimentaire, garantissant notamment une juste rémunération des producteurs ;
- la production d'une alimentation saine, durable et de qualité issue des filières agricoles engagées dans la transition agroécologique ;
- l'accès à une alimentation locale et régionale de qualité pour tous.



Une rencontre au LYCÉE GEORGES DESCLAUDE à Saintes (17)

Se réunir au lycée agricole Georges Desclaude est un symbole fort porté par l'État et la Région Nouvelle-Aquitaine. Il rappelle l'importance de l'enseignement agricole pour répondre aux ambitions du Pacte Alimentaire "que l'établissement porte au quotidien" appuie Valérie Ferreira Gomes, directrice du lycée en introduction de la journée. En effet, la valorisation auprès des nouvelles générations et la formation au métier d'agriculteur sont au cœur des défis pour répondre au départ d'environ 55 % des agriculteurs prévu en 2030. Par ailleurs, le lycée est également exemplaire en matière de restauration scolaire, grâce à une équipe qui porte une attention particulière à s'approvisionner en bio et local.

Le bilan du Pacte Alimentaire de Nouvelle-Aquitaine (2021-2025)

VINGT-NEUF SIGNATAIRES engagés pour une alimentation locale, durable et de qualité

Depuis 2018, l'État et la Région Nouvelle-Aquitaine sont rassemblés autour d'une feuille de route pour une alimentation durable et locale 2018-2020. En 2021 cette feuille de route se transforme en Pacte Alimentaire 2021-2025 en mobilisant de nombreux signataires pour une alimentation locale, durable et de qualité. 2025 sonne le bilan de cette feuille de route, présentée lors du Comité régional de l'alimentation (CoRALim) le 3 décembre.

Retrouvez le [bilan des têtes de réseau régionales](#)
Retrouvez le [bilan de la DRAAF](#) et de la Région Nouvelle-Aquitaine [lien à venir]

Le plan d'actions du Pacte Alimentaire met en avant les outils et les acteurs régionaux pouvant être mobilisés pour répondre aux trois ambitions (cf page 4). Renouvelée jusqu'en 2027, cette version intègre une nouvelle ambition : mobiliser et accompagner tous les acteurs de la chaîne alimentaire dans la prévention et la réduction du gaspillage alimentaire. Le Pacte Alimentaire compte aujourd'hui vingt-neuf têtes de réseau signataires, dont PQN-A.



EN SAVOIR PLUS SUR ...

ce pacte qui réunit l'État, la Région et les têtes de réseau régionales

Emmenés par la Région et la préfecture, les partenaires signaient le Pacte alimentaire Nouvelle-Aquitaine le 7 janvier 2021. Ces engagements sont plus que jamais d'actualité et la question de la souveraineté alimentaire est au cœur des débats sur l'agriculture et l'alimentation. Au fil des années, des signataires se sont ajoutés pour atteindre aujourd'hui le nombre de vingt-neuf représentants l'ensemble de la filière alimentaire et agricole.

Le Pacte Alimentaire est piloté par l'État et la Région Nouvelle-Aquitaine qui rassemblent tous les deux ans l'ensemble des têtes de réseau lors du Comité Régional de l'Alimentation (CoRALim). Tout au long de l'année, ces acteurs se réunissent à l'occasion de groupes de travail thématiques, du pôle de compétences de la restauration collective publique, et du pôle de la promotion et simplification du dispositif Lait et Fruits à l'École. Pour faire connaître au reste du réseau les actions en cours, chaque année est organisé avec l'appui de PQN-A un CoRALim & Forum des acteurs du Pacte Alimentaire. Ce forum est également l'occasion de faire se rencontrer acteurs de terrains et têtes de réseau pour faire naître des synergies et faire coïncider besoins avec moyens.



PILOTAGE : État et Région

TEMPS FORTS :

- CoRALim têtes de réseau - tous les 2 ans
- CoRALim élargi et Forum des acteurs du Pacte Alimentaire - chaque année avec l'appui du GIP Pays et Quartiers de Nouvelle-Aquitaine

GROUPES DE TRAVAIL ANIMÉS PAR L'ÉTAT ET LA RÉGION

- Pôle de compétence de la restauration collective publique
- Promotion et simplification du dispositif Lait et Fruits à l'École

GROUPES DE TRAVAIL ANIMÉS PAR LES TÊTES DE RÉSEAU

- « Je visite ce que je mange »
- Accompagnement des lycées
- Structuration du réseau des producteurs fermiers
- Structuration filière légumineuse
- Solidarité alimentaire
- Développement de la marque « Signé Nouvelle-Aquitaine »

FOCUS : trois thématiques phares du Pacte dont une nouvelle ambition pour 2026

Lors du CoRALim, trois tables rondes ont permis de valoriser les expériences des acteurs qui font vivre le Pacte alimentaire.

1 ÉDUCATION ALIMENTAIRE ET VALORISATION des produits régionaux

L'un des quatre axes prioritaires porté par le Programme national de l'alimentation (PNA) est "L'éducation alimentaire de la jeunesse et du grand public" pour lequel sont notamment mandatés les PAT. Le grand défi de l'éducation alimentaire c'est d'opérer "une transformation profonde de nos modes d'alimentation et de consommation" introduit Jean Baptiste Casenave, 1er vice-président de l'Institut du goût de Nouvelle-Aquitaine. Et cela "ça s'accompagne", complète Anne Sophie Descamps, vice-présidente chargée des transitions à la communauté de commune Aunis Sud pour le PAT La Rochelle-Aunis-Ré. Sur ce territoire, ils ont vu le comportement de 40 foyers changer durablement suite à leur participation au Défi Foyers à Alimentation Positive (DFAP) organisé par l'équipe PAT. De quoi participer à l'une de leurs ambitions : permettre aux filières légumineuses de se développer, entre autres en trouvant des débouchés locaux. Effectivement, sur le territoire la filière légumineuse exporte en grande partie sa produc-

tion, or, dans l'objectif de réduire l'impact carbone des assiettes de ses habitants et d'améliorer leur santé, le PAT souhaite amener à l'augmentation de la consommation de légumineuse. Le DFAP a montré qu'une partie de la population est prête à changer ses habitudes alimentaires.

L'éducation alimentaire est également possible dans un environnement informationnel propice et encourageant. C'est ce à quoi se sont attelées les associations interprofessionnelles INTERBIO et l'AREA en proposant leurs marques respectives : Bio Sud Ouest France et Signé Nouvelle-Aquitaine. Ces deux marques sont des repères pour les consommateurs pour acheter des produits locaux, de qualité et durables, mais aussi opérer des changements réels à l'aval de la filière en incitant les acteurs de la chaîne à améliorer leurs pratiques de production et de transformation.

2 L'INNOVATION AU SERVICE DES CIRCUITS ALIMENTAIRES LOCAUX

La Région Nouvelle-Aquitaine soutient chaque année de nombreux projets via son appel à projet Circuits alimentaires locaux. L'objectif : structurer des filières locales alimentaires pour que l'offre s'adapte à la demande d'approvisionnement local, durable et de qualité (notamment bio) et pour cela, de mettre en œuvre de nouvelles solutions logistiques. Par exemple :

Oilberria (64), une entreprise partie du constat qu'il existait très peu de valorisation des poules pondeuses réformées. Pour y travailler sont mis dans la boucle : éleveurs, gestionnaire d'outil de transformation, acteurs publics dont la restauration collective. Plusieurs défis sont à relever concernant la logistique, le marketing et la qualité.

Le 87 dans l'assiette et L'Ecusson Noir (87), sont une association d'éleveurs et une coopérative de porcs noirs du Limousin, qui s'organisent pour structurer leurs débouchés en circuits courts. Ils misent sur la vente directe producteur et les magasins de producteurs. Bientôt un outil de transformation devrait permettre de travailler à l'élaboration de nouveaux produits pour la restauration collective publique.

Chanvre des Landes (40), une association qui structure un réseau d'agriculteurs prêt à expérimenter la culture du chanvre. Cette graine est reconnue pour ses atouts nutritionnels, son faible besoin en intrants, et ses capacités de structuration des sols notamment pour celui sableux des landes. Le travail cultural s'accompagne d'un travail de sensibilisation à l'intégration du chanvre dans les aliments du quotidien.

3 LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE une nouvelle ambition du Pacte Alimentaire

Le gaspillage alimentaire concerne toute nourriture à finalité humaine qui est jetée ou dégradée à l'une des étapes de la chaîne alimentaire. Cela représente 10 millions de tonnes en France dont 4 millions toujours comestibles (légumes et fruits non calibrés, par exemple). La France est le premier pays doté d'une loi sur le gaspillage alimentaire dont les objectifs sont déclinés aux échelles territoriales à travers le SRADDET (Schéma régional d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires) par exemple puis dans les PAT et les plans de gestion des déchets. Via le réseau de lutte contre le gaspillage alimentaire (REGAL), le CREPAQ anime des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire en Nouvelle-Aquitaine. Nombreux sont les acteurs qui s'engagent dans cette démarche.

Bordeaux Métropole vise, par exemple, de passer sous l'objectif national des 100 grammes de déchets alimentaires par personne par an, annonce Laura Boudier, chargée de mission du PAT. Sur la base d'un diagnostic, ils ont identifié plusieurs axes d'action à destination de la restauration collective : améliorer la qualité du pain en restructurant la filière, former les agents de restauration à la gestion des pauses méridiennes, et distribuer les surplus à l'aide alimentaire.

Céline Verkest, coordinatrice de l'antenne régionale de SOLAAL rappelle que "personne ne produit pour jeter", que ce soit cuisiniers ou agriculteurs. L'association œuvre aux côtés de ces derniers pour valoriser les produits qui sont, entre autres, refusés des grandes et moyennes surfaces, et les redistribuer à l'aide alimentaire. La collecte passe aussi par le glanage solidaire.

Les collectivités territoriales, et les acteurs économiques et associatifs sont nombreux à s'investir pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Néanmoins, "il leur manque une trajectoire" analyse Dominique Nicolas, co-président du CREPAQ. Des données chiffrées doivent être collectées pour rendre compte de l'évolution de la situation. L'association tête de file régionale y travaille avec d'autres acteurs nationaux.

Pour soutenir ces dynamiques, l'État et la Région Nouvelle-Aquitaine inscrivent une sixième ambition au Pacte Alimentaire :

MOBILISER ET ACCOMPAGNER TOUS LES ACTEURS DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE DANS LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Il s'agit de permettre à l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire d'être en capacité de s'impliquer activement et efficacement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, à travers 6 axes d'actions :

- Axe 1 :** Créer et animer un observatoire régional du gaspillage alimentaire
- Axe 2 :** Outiller les acteurs pour consolider leur démarche anti gaspillage
- Axe 3 :** Promouvoir le label anti gaspillage auprès des acteurs de la distribution, de la restauration et de la transformation
- Axe 4 :** Co-construire et structurer des solutions logistiques territoriales pour la collecte, la transformation et la valorisation alimentaire des invendus/excédents, et arbitrer les conflits d'usage éventuels
- Axe 5 :** Renforcer le volet de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les PAT
- Axe 6 :** Intégrer systématiquement la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la formation des professionnels de l'alimentation et l'encourager dans la politique RSE des entreprises.



Prolongation du Pacte alimentaire jusqu'en 2027



FORUM DES ACTEURS DU PACTE ALIMENTAIRE

Les acteurs des démarches alimentaires de territoire déjà engagés pour répondre à ces ambitions

Table ronde

INTÉGRER DE LA VIANDE BOVINE DURABLE EN RESTAURATION COLLECTIVE : QUELS ENJEUX ET QUELLES SOLUTIONS ?

Organisée par INTERBEV Nouvelle-Aquitaine avec Laurent Terrasson, directeur de la publication *L'autre Cuisine*

La Nouvelle-Aquitaine est la 1^{ère} région française en élevage bovin viande, mais la restauration collective peine encore à accéder à une offre locale, régulière et adaptée à ses contraintes.

Pourquoi ce décalage ? La région est leader sur les produits sous signes de qualité (Label Rouge, AOP, AOC, IGP, Agriculture Biologique). Les prix sont fixés de façon à garantir une rémunération juste aux producteurs agricoles. Seulement, aujourd'hui ces produits sont surtout destinés aux circuits de la grande et moyenne distribution. La restauration collective est, quant à elle, confrontée à des budgets serrés qui permettent difficilement d'y accéder.

Par ailleurs, environ 70 % des broutards sont exportés vivants vers l'Espagne et l'Italie. La valeur ajoutée générée par l'engraissement de ces jeunes bovins dans ces pays n'est ainsi pas perçue par les éleveurs français. Concernant les vaches allaitantes, la viande est majoritairement consommée en France, y compris en Nouvelle-Aquitaine. 70 % des vaches sont abattues dans la région, notamment les Limousines et les Blondes d'Aquitaine.

La Région Nouvelle-Aquitaine réaffirme son soutien pour le maintien des abattoirs et ateliers de découpe. Pour autant, ces outils sont touchés par la baisse de volumes, due à une forte décapitalisation des cheptels.

La restauration collective a fortement amélioré sa part d'achat en viande bovine, avec une diminution des importations passant de 48 % en 2017 à 27 % en 2022. Toutefois,

les circuits sont encore peu structurés pour les besoins spécifiques des cantines (volumes réguliers, morceaux adaptés, saisonnalité, prix). Les petits élevages restent en partie peu dimensionnés pour répondre aux volumes des structures dépassant l'échelle de l'école ou de la crèche. Tout l'enjeu est là, concilier qualité, volumes, rémunération des éleveurs et contraintes budgétaires des collectivités.

Les intervenants de la table ronde font ainsi part de certaines solutions :

- Une coordination plus fine entre les acteurs locaux.
- Des modèles économiques réellement durables et non dépendants de subventions permanentes.
- Des contractualisations ambitieuses et adaptées.

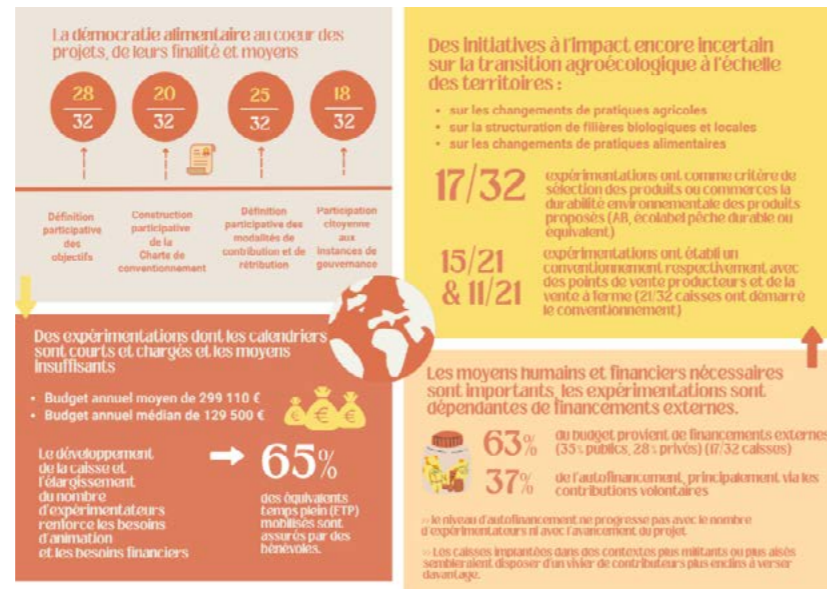


Atelier témoignage

SÉCURITÉ SOCIALE DE L'ALIMENTATION (SSA) : RETOUR D'EXPÉRIENCE, ANALYSE ET DÉFIS

Depuis la création de la SSA en 2019, plus de 100 expérimentations existent en France. La Nouvelle-Aquitaine fait partie des trois régions qui en concentrent le plus aujourd'hui. C'est pour cartographier ces initiatives, étudier leur fonctionnement socio-économique ainsi que leur approche du suivi-évaluation, que l'ADEME a missionné les cabinets d'étude Let's Food et Vertigo Lab.

Ce que conclut Louison Lançon Daumas, co-fondatrice de Let's Food lors de l'atelier, c'est que la stabilité du modèle est très dépendante du territoire, des acteurs qui le mettent en œuvre et du budget alloué au projet. Les expérimentations qui s'appuient sur l'existant, notamment sur des acteurs qui sont déjà en lien avec le public semblent bien fonctionner. Les participants complètent que dans un objectif d'universalisme, on ne peut pas faire sans les acteurs de l'aide alimentaire, par exemple, qui permettent de toucher des publics hors des "circuits traditionnels".



Synthèse complète de l'étude : Cartographie & premiers éléments d'analyse autour des expériences locales inspirées de la Sécurité Sociale de l'Alimentation. Librairie de l'ADEME. 2025

Atelier de réflexion

COOPÉRATION ENTRE LES PAT POUR FACILITER L'ACTION



Lors du forum un atelier de réflexion de projets fictifs a été proposé. Dans une logique de rapprochement des acteurs agricoles et alimentaires via la coopération, plusieurs PAT se sont interrogés sur les interactions qu'ils pourraient faire naître ou renforcer entre territoires voisins ou superposés. Des acteurs locaux motivés se sont également joints à l'exercice pour participer au projet. Les idées de coopération qui ont émergé lors de l'atelier fictif sont les suivantes :

- création d'une filière légumineuse en Gironde,
- structuration d'un circuit de valorisation des surplus agricoles en Deux-Sèvres, au bénéfice des publics précaires, notamment en accentuant sur les protéines dont l'aide alimentaire est déficitaire,
- accompagnement de l'installation maraîchère bio en mutualisant les moyens pour la veille et gestion foncière, notamment.

Ces groupes étaient composés de chargés de mission PAT, d'acteurs de l'accompagnement à l'installation-transmission agricole, d'une coopérative agricole, de responsables de services de collectivités et agences de l'État comme la DREETS, l'ARS, et l'ARB.

Atelier témoignage

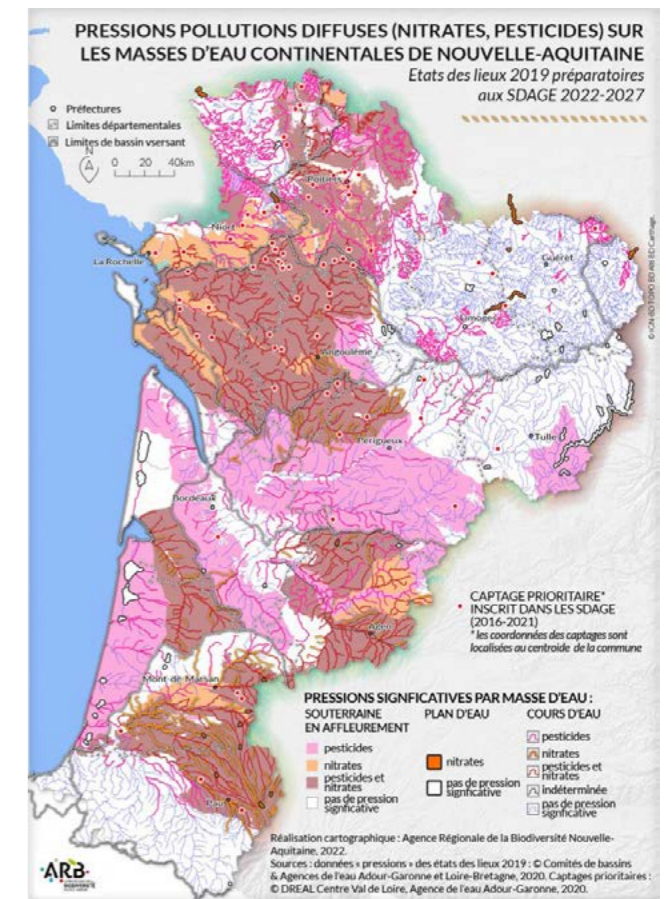
ACCOMPAGNER LES PRODUCTEURS VERS DES PRATIQUES EN FAVEUR DE LA PRÉSERVATION DE L'EAU

En Nouvelle-Aquitaine, 43 % de la superficie totale régionale est classée zone vulnérable aux nitrates (2018). Depuis plusieurs années le sujet de la quantité et de la qualité de l'eau prend de l'ampleur. Elle concerne de nombreux acteurs à l'échelle du territoire qui en ont différents usages (collectivités, agriculteurs, syndicats d'eau, entreprises etc.). Le syndicat Eaux de Vienne (86) adhère au programme régional Re-Sources visant à protéger la qualité de l'eau potable par une approche multipartenaire.

Dans le cadre de ce programme, par exemple, dix agriculteurs ont créé un groupement d'intérêt économique et environnemental (GIEE) pour travailler à la protection des zones hydriques vulnérables. Ils expérimentent notamment le déploiement d'une filière luzerne. Le programme finance l'ensemble des actions portées par les agriculteurs, le syndicat intervient pour le diagnostic, la cohérence du projet et le lien avec le PAT de la Communauté de communes Vienne et Gartempe.

Les changements de pratiques en faveur de la préservation de l'eau peuvent être des opportunités pour construire des nouvelles filières locales, de qualité, respectueuses d'une juste rémunération des producteurs, respectueuses de l'environnement, et qui permettent l'adaptation au changement climatique (co-bénéfices).

L'expérience d'Eaux de Vienne démontre qu'il est possible d'accompagner ce type de changement de pratiques sur son territoire (accompagnement individuel et collectif des agriculteurs, financements privés et publics, lien avec le PAT...).



Atelier découverte

UN OUTIL PÉDAGOGIQUE DE SENSIBILISATION AU LIEN ENTRE AGRICULTURE ET SANTÉ-ENVIRONNEMENT

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine a conçu un outil pédagogique "fresque" afin de faciliter la compréhension des liens entre agriculture et enjeux environnementaux et de santé. Cet outil se base sur des études scientifiques souvent inaccessibles au grand public. Il était donc nécessaire de vulgariser les données et de les croiser pour démontrer les bénéfices d'une agriculture et d'une alimentation biologique. Cet outil nous propose ainsi de s'intéresser entre autres, aux choix d'une alimentation de qualité, à la préservation de la biodiversité, à la préservation de l'eau, et à la réduction des intrants agricoles.

Il s'adresse aux élus, chargés de mission PAT, professionnels de santé, apprenants agricoles ainsi qu'aux associations. En effet, le changement des pratiques agricoles nécessite l'engagement d'un grand nombre d'acteurs sur le terrain ainsi que de services au sein d'une collectivité.

Contactez INTERBIO Nouvelle-Aquitaine pour en savoir plus sur cet outil.



**Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture
et de la Forêt Nouvelle-Aquitaine (DRAAF)**

SRAL (Service régional de l'alimentation)

Unité alimentation

sral.draaf-nouvelle-aquitaine@agriculture.gouv.fr

05 56 00 42 00

www.draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr



Région Nouvelle-Aquitaine

Direction Agriculture, Agroalimentaire et Pêche

circuitscourts@nouvelle-aquitaine.fr

05 49 55 68 55 / 05 57 57 01 74

www.nouvelle-aquitaine.fr



Pays et Quartiers de Nouvelle-Aquitaine

Ecosystème Darwin

87 quai de Queyries 33 100 Bordeaux

05 56 90 81 00 / contact@pqn-a.fr

Créé en 2002, PQN-A est le centre de ressources sur le développement territorial néo-aquitain. Il œuvre pour tous les territoires avec une attention particulière en direction des plus vulnérables de notre région. Investi depuis 2018 sur les démarches alimentaires de territoire (DAT), le centre de ressource est signataire du Pacte Alimentaire. Dans ce cadre, il anime le réseau des DAT et PAT régionaux, et organise le CoRALim et le forum des acteurs du Pacte Alimentaire avec l'Etat et la Région Nouvelle-Aquitaine depuis 2023.

Pour en savoir plus sur nos actions en cours, les ressources de PQN-A, rendez-vous sur :

www.pqn-a.fr

 [pays-et-quartiers-de-nouvelle-aquitaine-pqn-a](https://www.linkedin.com/company/pays-et-quartiers-de-nouvelle-aquitaine-pqn-a)

 [Pays et Quartiers de Nouvelle-Aquitaine](https://www.youtube.com/channel/UC...)



Nous remercions le lycée Georges
Desclaude pour l'accueil