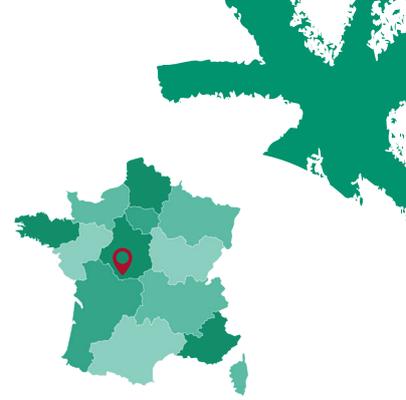




Développer des structures de mise en lien des acteurs du territoire comme préalable à l'élaboration d'un PAT



© Hellio-Van Ingen

CARACTÉRISTIQUES

- Date de création du PNR : 1989
- Superficie du PNR : 183 000 hectares
- Nombre de communes : 51
- Population : 33 800 habitants
- Région : Centre Val-de-Loire
- Département concerné : Indre
- Type de territoire : rural, sols présentant de forts handicaps naturels (Humides en hiver – Secs en été), zone humide (Ramsar)
- Ville porte : Châteauroux



INTRODUCTION

Les actions prioritaires du Parc se concentrent sur la préservation du paysage, de la biodiversité et des ressources en eau. Historiquement, une attention particulière a toujours été accordée au soutien à l'élevage extensif (Bovin allaitant majoritaire) qui est garant du maintien des enjeux territoriaux. Ainsi, les mesures agri-environnementales ont été mises en place depuis 1992 avec l'Ogaf-Environnement jusqu'à nos jours (2020) avec les Mesures Agri-environnementales et climatiques. A partir de 2010, l'alimentation est entrée dans le champ de réflexion du Parc naturel régional de la Brenne. Cette démarche a été initiée avec la création de l'association « Cagette et fourchette ». Aujourd'hui, le Parc naturel régional de la Brenne présente la volonté de faire de l'alimentation un véritable enjeu d'action à l'échelle du Parc en lien avec l'agglomération de Châteauroux. A ce sujet, un PAT est en construction depuis 2018 sur les territoires du Parc naturel régional de la Brenne et du Pays Castelroussin Val de l'Indre (PCVI).

Le Parc naturel régional de la Brenne est une zone humide continentale avec une grande variété de milieux naturels qui forment une véritable mosaïque (étangs, prairies, landes, bois, vallées,

coteaux calcaires) mais devant faire face à des contraintes pédoclimatiques fortes (humide en hiver – sec en été). Le territoire compte parmi ses principales productions agricoles l'élevage bovin, ovin, caprin ainsi que de la pisciculture.

Les attentes vis-à-vis des PAT :

- **Coopération** : Impliquer et faire coopérer tous les acteurs de l'alimentation autour d'un projet commun
- **Accessibilité** : Donner accès à tous à une alimentation de qualité, locale et de saison
- **Ancrage territorial** : Développer l'économie locale et une cohérence territoriale, de la production à la consommation
- **Environnement** : Mutualiser les services, limiter les distances et transports, aller vers une réduction des intrants, économiser l'énergie et l'eau et enfin agir en faveur de la réduction des déchets et du gaspillage alimentaire

ACTIONS

L'association « Cagette et fourchette » créée 2017 par différentes structures (Parc naturel régional de la Brenne, le Pays Castelroussin, l'Association des



producteurs fermiers et la Chambre d'Agriculture de l'Indre), a pour but de fédérer et développer localement un réseau de producteurs et de professionnels de la restauration hors domicile pour l'approvisionnement de différents sites. Pour ce faire, des actions de coordination, de logistique et de communication sont développées afin de faciliter la concertation des acteurs autour de l'approvisionnement local. Aujourd'hui, l'association a mis en relation un total de 30 sites de restauration collective avec 35 producteurs locaux (rayon de 80 km maximum autour du Blanc et de Châteauroux). L'association s'inscrit dans une volonté d'évolution des pratiques agricoles et alimentaires afin de promouvoir l'économie locale, le développement durable et une alimentation de qualité, tout en garantissant un prix équitable. Elle a également pour but de favoriser la promotion des produits locaux et la sensibilisation des consommateurs du territoire à une alimentation durable suivant les principes de l'économie solidaire, de participer à l'éducation au goût, et de réduire le gaspillage alimentaire. Dans le cadre du PAT, le Parc naturel régional de la Brenne et le Pays Castelroussin Val de l'Indre souhaitent développer leurs actions dans les domaines suivants :

- Créer et animer un réseau transversal rassemblant les acteurs de l'alimentation ;
- Soutenir et accompagner la mise en place d'outils collectifs de transformation et commercialisation ;
- Encourager et animer les changements de pratiques auprès des professionnels de la restauration collective et commerciale (cuisiniers/ gestionnaires/ professeurs/ le personnel de cantines) ;
- Développer et faciliter l'approvisionnement et la valorisation des produits locaux auprès des restaurants traditionnels et tables d'hôtes ;
- Sensibiliser et éduquer à l'alimentation durable auprès des convives.

⊙ ACTEURS

Pour la création du PAT Brenne-PCVI, la gouvernance a été établie sur la base d'un comité de pilotage composé par ces deux instances ainsi que d'un comité technique qui rassemble une multitude d'acteurs dont l'association « Cagette et Fourchette », le Comité Départemental d'Education pour la Santé de l'Indre (CODES), les animatrices LEADER du territoire, le CIVAM du Carroir et le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement (Brenne-Berry) CPIE.

Une première étape d'identification et d'implication des acteurs du système alimentaire local a été réalisée en 2018. Deux forums ouverts aux acteurs de l'alimentation (agriculteurs, restauration collective et commerciale, chambre d'agriculture, associations...) ont été organisés :

- L'objectif du premier forum était d'amorcer le dialogue entre les acteurs et d'identifier les grandes problématiques du territoire au regard de l'alimentation ;
- Le deuxième forum sous forme d'ateliers thématiques avait pour objectifs d'échanger et de conforter ces différents enjeux issus du premier forum et de faire ressortir des pistes d'action pour le futur PAT.

⊙ ANALYSE

⊙ Point(s) fort(s)

- Bonne connaissance des acteurs sur le territoire
- Structures de mise en relation des acteurs déjà existantes

⊙ À l'avenir

- Définir ensemble des objectifs et une stratégie commune et identifier des initiatives territoriales autour de l'alimentation
- Faire ressortir des pistes d'action concrètes
- Présenter des outils permettant de répondre aux enjeux identifiés
- Assurer le suivi et maintenir la dynamique (par exemple à travers la création d'un conseil de gouvernance alimentaire (un conseil local de l'alimentation))

▶ PETIT PLUS

Au Parc naturel régional de la Brenne, « le pays des 1000 étangs » l'aquaculture des poissons d'eau douce représente un potentiel économique certain. La majorité de la production piscicole est constituée de carpes, dont 800 tonnes issues des étangs de Brenne arrivent chaque année sur le marché européen.