



CAPITALISATION DE L'ATELIER 2

PAT de la 4CF - Définir collectivement le Cap stratégique du PAT à 2032

Synthèse des productions collectives - Atelier participatif #2 - 14 octobre 2026 à Deauville

PARTICIPANTS

- ALLYNDREE Mathilde - Actrice de la production agricole
- BLESTEL Aline - DDTM
- BEYSSAC Christine - Le P'tit Blonvillais
- CERISIER-PHILIPPE Christelle - élue
- HAMEL Benedicte - Leclerc Touques
- RUBICHON Yanic - UMIH
- LOUIS Fabienne - Élu
- MENIN Catherine - Consommatrice
- MORTREUIL Laurence - CCAS
- OLIVIER Laurent - Biocoop
- PONSEEL Cyril - Chef de cuisine
- PLESSIS Pascal - Maraîcher
- PAROIS Rose - Office de tourisme de Trouville
- LIZE Carole - Chambre d'Agriculture
- LECONTE Emilie - Diététicienne
- RUBIN Fabienne - Élu
- RUCKEBUSH Ambroise - agriculteur
- SILAS Véronique - consommatrice
- TOULEMONDE Damien - Producteur Lombricompost



INTRODUCTION

« Pour vous, un PAT c'est quoi ? »

Santé via l'alimentation

- PAT : santé et bonne alimentation (Agriculture sans engrais synthétiques, alimentation locale de qualité)
- Meilleure restauration collective territoriale (Enjeux scolaires sont prioritaires, sensibilisation dès l'enfance)
- Alimentation de qualité pour tous (comme un droit)

Production locale

- Production locale correspondant aux besoins (Zone géographique proche, recréation de filières locales)
- Maintien des cultures agricoles (Préservation de l'agriculture territoriale, valorisation des productions locales)
- Fertilisants naturels pour agriculture (Lombricompost produit localement, réduction de la dépendance aux engrais de synthèse)

Valorisation du territoire

- Valorisation des productions locales et territoriales/ valorisation culturelle
- Sensibilisation à l'environnement

Circuits courts

- Rapprochement consommateurs-producteurs / Relations directes renforcées
- Réappropriation de la souveraineté alimentaire
- Accès amélioré aux produits locaux - Offre locale mal connue / Problème de communication

Coopération

- Mise en relation partenaires
- Acteurs alimentaires réunis
- Développement des partenariats territoriaux
- Coordination territoriale

Cohésion territoriale

- Cohérence des initiatives locales / leur mise en commun
- Santé territoriale mise en avant
- Vie culturelle valorisée
- Cohésion sociale

SYNTHESE DES CONTRIBUTIONS COLLECTIVES

CAP STRATEGIQUE DESIRE DU PAT à 2032 - AMBITION / VISION – V3

Nous sommes en 2032. La 4CF tire les résultats positifs des choix politiques forts, ambitieux en matière de transformation de son système alimentaire local vers plus de durabilité, résilience et justice sociale. C'est un territoire dont les habitants sont fiers. Comment le décririez-vous ? Rédigez un paragraphe de 4-5 phrases, synthétique, volontariste, qui décrit cette transformation du territoire.

En 2032, la 4CF est un territoire **résilient, solidaire et engagé** pour une alimentation locale, saine (concept Une seule santé-one health) et durable accessible à tous.

Le territoire :

- 1- Préserve son agriculture et renforce sa **souveraineté alimentaire**, en protégeant le **foncier agricole** à vocation alimentaire en préservant et améliorant **la qualité agronomique des sols**, en **diversifiant les productions** et l'usage des sols (haras) et soutient les agriculteurs (maraîchers, pêcheurs) dans leurs démarches.
- 2- Facilite **l'installation et la transmission des exploitations**
- 3- Soutient et accompagne/prépare les agriculteurs face au **changement climatique**, notamment dans l'évolution des pratiques, la **gestion et la qualité de la ressource en eau, la gestion des ressources énergétiques** et l'adaptation des productions aux besoins du territoire.
- 4- Structure des filières et circuits courts locaux, avec des outils de transformation, de commercialisation et de **mutualisation** permettant de **rapprocher producteurs et consommateurs** avec par exemple la mise en place d'**un magasin de vente directe** plusieurs fois par semaine. Les producteurs se sont organisés pour tenir/ouvrir ce magasin et participent à la création de lien social.
- 5- Facilite la **justice sociale** dans l'accès à l'alimentation durable.
- 6- Soutien le passage à la restauration collective en régie. Développe l'approvisionnement local de la **restauration collective**, notamment dans les écoles, les EHPAD et les résidences seniors.
- 7- Participe à la **sensibilisation et à l'éducation** pour une alimentation locale, durable et nutritive.
 - Sensibilisation des consommateurs/citoyens à la nutrition/diététique et à la question économique (effort financier)
 - Sensibilisation des jeunes à l'alimentation durable/ressources alimentaires
- 8- Renforce la coordination entre acteurs sur l'équilibre production-consommation (approvisionnements de la restauration collective, RHD, etc.) et les coopérations **avec les territoires voisins**.
- 9- **Redonne du sens et du plaisir** à l'alimentation, avec des habitants davantage connectés aux producteurs et conscients de l'origine et de l'impact de leur alimentation.

RETRANSCRIPTION BRUTE DES FEUILLES DE RECOLTES
AXES ACTUELS DU PAT MIS EN LIEN AVEC LE CAP STRATEGIQUE V1

Axe actuels du PAT, leurs objectifs + exemple de projets mené	Bonifications (Est-ce que cet axe fait écho au Cap stratégique à long terme ? Est-ce que son objectif permet la réalisation à terme du Cap stratégique ?)
<p>Axe 1 – Justice sociale</p> <p>Objectifs</p> <p>Rendre les légumes bio et locaux accessibles aux familles en situation de précarité et aux femmes enceintes du territoire, sans conditions de ressources, tout en leur fournissant des outils pratiques pour préparer des repas sains, simples et économiques.</p> <p>Exemple de projet mené</p> <p>Mise en place de paniers solidaires</p>	<p>Cet axe fait référence au point 5 du Cap Stratégique.</p> <p>La mobilité est un frein.</p> <p>Problème de logistique à prendre en compte (exemple : camion mobile allant dans les quartiers)</p> <p>Actions à développer pour créer du lien social</p>
<p>Axe 2 – Santé</p> <p>Objectifs</p> <p>Sensibiliser les personnes ayant des pathologies diverses (obésité, diabète, hypercholestérolémie, etc.) à une alimentation saine et variée en adéquation avec leur(s) pathologie(s).</p> <p>Exemple de projet mené</p> <p>Réalisation de 6 ateliers cuisine</p>	<p>Encourager les médecins généralistes spécialisées et les paramédicaux à orienter vers ces ateliers.</p> <p>Collaboration avec la filière nutrition du Centre Hospitalier Crique Boëuf.</p> <p>Intervention de diététiciennes</p> <p>Faire de la prévention et ne pas cibler uniquement le public « ayant des pathologies »</p>
<p>Axe 3 – Éducation à l'alimentation durable</p> <p>Objectifs</p> <p>Accroître la sensibilisation des élèves à l'alimentation saine, durable et locale</p> <p>Exemple de projet mené</p> <p>Animations auprès des scolaires via le livret d'animations scolaires sur des thématiques environnementales et alimentaires ou encore l'organisations d'ateliers cuisines pour les jeunes adultes (BTS, lycéens) présentant les bases d'une alimentation équilibrée, saine et de saison avec des recettes faciles à petits budgets.</p>	<p>Point 7 du Cap Stratégique, proposer des actions à 3 nouveaux publics :</p> <p>Le citoyen-consommateur Les agriculteurs Les touristes</p> <p>Visiter les jardins (maraichage) ou création dans les écoles d'une petite surface pour apprendre aux enfants</p> <p>Élargir le public</p>

<p>Axe 4 – Lutte contre le gaspillage alimentaire</p> <p>Objectifs</p> <p>Accentuer la réduction du gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires du territoire de façon pédagogique et ludique</p> <p>Exemple de projet mené</p> <p>Pesées réalisées et des établissements ont pu être accompagnés afin de mettre en place des actions pour réduire le gaspillage</p>	<p>Cet axe -> non traité dans notre stratégie</p> <p>Compostage des déchets alimentaires</p> <p>Loi Egalim</p> <p>Accès sécurisé aux fertilisants agricoles, mettre en relation offre et demande.</p> <p>Sensibiliser toute la population</p> <p>Étudier la différence entre cuisine centrale et une cuisine sur place en termes de gaspillage.</p>
<p>Axe 5 – Foncier</p> <p>Objectifs</p> <p>Développer, protéger et valoriser le foncier agricole.</p> <p>Exemple de projet mené</p> <p>L'élaboration du Plan Local d'Urbanisme intercommunal avec l'objectif de préserver les espaces agricoles et assurer l'évolution des exploitations, tout en favorisant la biodiversité</p>	<p>En lien avec le Point 1 du Cap Stratégique : favoriser la vocation alimentaire du foncier agricole</p> <p>Qualité des sols</p> <p>Se mettre en lien avec MSV – Maraîchage sur Sol Vivant (école)</p>
<p>Axe 6 – Production</p> <p>Objectifs</p> <p>Accompagnement pour la création d'un tiers-lieu à St Gatien des Bois, encourager l'agriculture biologique et locale</p> <p>Exemple de projet mené :</p> <p>Études préalables</p> <p>Objectifs</p> <p>Développer et valoriser la pêche locale et durable</p> <p>Exemple de projet mené :</p> <p>Mise en place des groupes de travail</p>	<p>Diversifier les productions en lien avec le point 3/4 + point 2 du Cap Stratégique</p>
<p>Axe 7 – Transformation- Distribution</p>	<p>Point 4 et 8 du Cap Stratégique</p>

<p>Objectifs</p> <p>Soutien au développement des circuits-courts sur le territoire</p> <p>Exemple de projet mené</p> <p>Création d'un guide des producteurs locaux</p>	
<p>Axe 8 – Approvisionnement de la restauration collective /EgALim</p> <p>Objectifs</p> <p>Accompagnement des restaurants scolaires</p> <p>Exemple de projet mené</p> <p>Accompagnement par le CIVAM pendant deux années pour 4 restaurants scolaires du territoire</p>	<p>Point 6 du Cap Stratégique : action > faire en sorte que les restaurants scolaires soient gérés en régie pour faciliter les achats locaux de qualité</p> <p>Formation des personnels (de la production culinaire)</p> <p>Attention tous les légumes arrivent le 30 juin (vacances)</p>
<p>Axe 9 – Environnement</p> <p>Objectifs</p> <p>Préserver la ressource en eau sur le territoire</p> <p>Exemple de projet mené</p> <p>Plan guide de l'estuaire de la Touques, différents documents cadres sont en cours d'élaboration concernant la ressource en eau</p>	<p>En lien avec le Point 3 du Cap Stratégique</p> <p>Ressource en terre – érosion</p>
<p>Axe 10 - économie</p>	<p>Effort du consommateur</p> <p>Implication économique du producteur</p>
<p>Axe 11 – coopération</p>	<p>Mener une réflexion sur les échelles de coopération</p> <p>Communication – coordination entre l'ensemble des acteurs.</p>

VERBATIMS DES PARTICIPANTS

(Bilan à chaud de l'atelier)

- « Cet atelier donne espoir en l'avenir »
- « Atelier qui remet au centre les différents acteurs du territoire »
- « Une belle diversité des profils présents »
- « Possible de donner la parole à toutes et tous »
- « Ça vaut le coup de se déplacer pour participer »
- « Respect des échanges et des opinions »
- « Le PAT est finalement très social »
- « Réflexions intéressantes »
- « Une belle qualité des échanges »
- « Souhait de la 4CF de faire évoluer les choses »
- « Très constructif, on prépare le territoire de demain, dans la bonne humeur »
- « Atelier nécessaire »
- « Lieu d'échange enrichissant pouvant être source d'ouverture »
- « Primordial pour l'avenir »
- « Travail interactif »
- « Tout le monde a un rôle à jouer »
- « Ce fut une réunion bien structurée avec le petit déjeuner offert »

PHOTOS DE L'ATELIER



CONTACT PAT 4CF

Gwendoline LAVAUD

Chargée de mission Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la Communauté de Communes Cœur Côte Fleurie

Mail : gwendoline.lavaud@coeurcotefleurie.org

Tél : 02.31.88.18.71