



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT) GARD RHODANIEN

RESTITUTION DES QUATRE GROUPES DE TRAVAIL

DU 17 FÉVRIER AU 7 AVRIL 2026

Office des Entreprises
169 Rue Fernand Jarrie, 30200 Bagnols-sur-Cèze

**Projet
Alimentaire
Territorial**
Gard rhodanien



INTRODUCTION

UN PRÉ-DIAGNOSTIC DU TERRITOIRE (2^e SEMESTRE 2025)

- RÉALISÉ SUR LE GARD RHODANIEN AFIN D'OBTENIR **UNE VISION CLAIRE DE L'ALIMENTATION AUJOURD'HUI.**
- CETTE ÉTUDE A PERMIS D'ÉLABORER UNE PREMIÈRE **CARTOGRAPHIE DES ENJEUX** ET D'ENGAGER LA DÉMARCHE DE **LABELLISATION "PAT ÉMERGENT"**.

COFIL DE LANCEMENT – 25 NOVEMBRE 2025

LE COMITÉ DE PILOTAGE A DÉFINI LES AXES D' ACTIONS PRIORITAIRES POUR LES 3 PROCHAINES ANNÉES :

1. **SOUTENIR LES AGRICULTEURS**, STRUCTURER L'ÉCONOMIE ALIMENTAIRE LOCALE, DIVERSIFIER LES PRODUCTIONS, CONSOLIDER LES REVENUS DES EXPLOITANTS
2. **PRÉSERVER LA SANTÉ DES HABITANTS**, PRODUIRE ET PROMOUVOIR DES ALIMENTS DURABLES, FAVORISER L'ACCÈS À DES PRODUITS DE QUALITÉ POUR TOUS, RÉPONDRE AUX ENJEUX DE NUTRITION & PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE
3. **PROMOUVOIR LE TOURISME GASTRONOMIQUE ET CULTUREL**, VALORISER L'IDENTITÉ CULINAIRE DU TERRITOIRE, METTRE EN LUMIÈRE LES ARTISANS, LES PRODUITS ET LES TERROIRS, DÉVELOPPER L'ATTRACTIVITÉ DU GARD RHODANIEN

MISE EN PLACE DE 4 GROUPES DE TRAVAIL

CES GROUPES RASSEMBLENT LES ACTEURS DU TERRITOIRE POUR DÉFINIR LES PRIORITÉS D'ACTION DU FUTUR PAT :

DIAGNOSTIC PARTAGÉ BESOINS DU TERRAIN IDÉES D' ACTIONS CONCRÈTES ET RÉALISTES

AUTRES DATES :



17/02/2026 : **GT1-RESTAURATION COLLECTIVE-ÉDUCATION ALIMENTAIRE-NUTRITION & SANTÉ-JEUNESSE**

10/03/2026 : **GT2-JUSTICE SOCIALE-ÉDUCATION ALIMENTAIRE-NUTRITION & SANTÉ-ADULTE**

24/03/2026 : **GT3-ÉCONOMIE-CULTURE-GASTRONOMIE**

07/04/2026 : **GT4-AGRICULTURE-FONCIER-ENVIRONNEMENT**

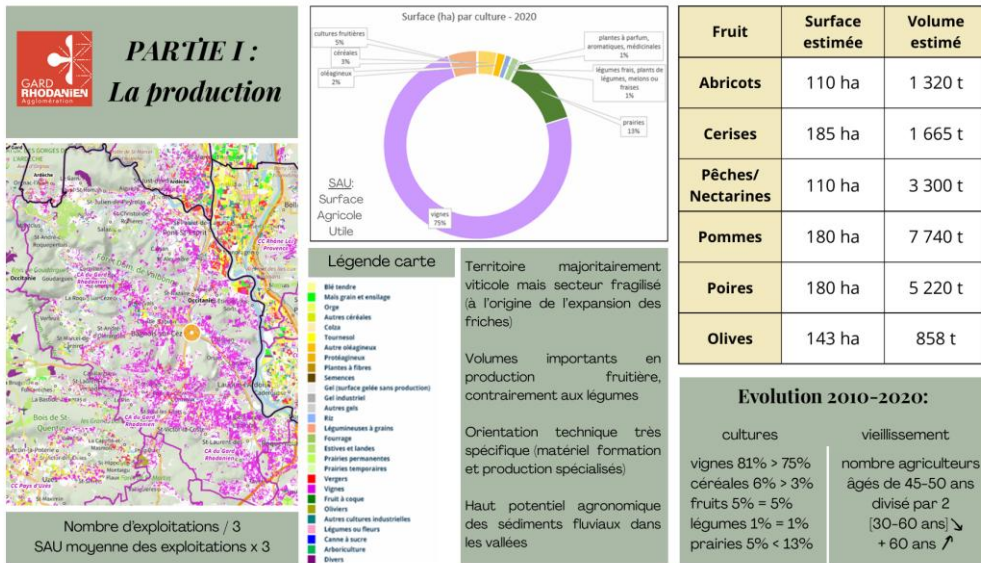
RESTITUTION DES GT ET PROPOSITION D'UN PLAN D'ACTION EN JUIN (date à définir) LORS D'UN COFIL

RAPPEL COFIL DE LANCEMENT

PRESENTATION COFIL PAT du 25 11 2025.pdf

Projet
Alimentaire
Territorial
Gard rhodanien

Diagnostic territorial



VERS UNE PRODUCTION DURABLE Pistes d'action



Préservation des 'terres nourricières' du territoire

Diversification des cultures

Jardins partagés

Création d'espaces tests agricoles

Ephémères

Destinés à l'implantation du maraîcher sur place si tout se passe bien durant la période d'essai

Permanents

Expérimentation de méthodes culturales sur 3 à 5 ans avant implantation définitive sur un autre terrain

APP avec cahier des charges précis, intégrant respect de l'environnement

Forces

Filière fruits
Climat et sols favorables à de nombreuses cultures
Engagement producteur

Sécheresse estivale
Fragilisation du secteur viticole
Non renouvellement des agriculteurs

Menaces

Faiblesses

Filière légumes
Absence de structure de transformation
Manque de visibilité sur foncier disponible

Présence d'une cuisine centrale sur territoire
Possibilité de diversification des cultures, friches

Opportunités

Possibilité d'enrichissement par vos idées et remarques dans le groupe de travail thématique

RAPPEL COPIIL DE LANCEMENT



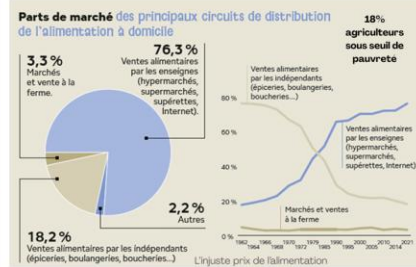
Diagnostic territorial

PARTIE II : Consommation

Prix réels de la production agricole de la transformation agroalimentaire et des aliments achetés par les consommateurs (indice 100 en 1972).



NOMBRE REPAS/ J	1100	3000	5000
LEGUMES A POTENTIEL LOCAL (volumes NETS en kg)			
ESTIMATION ANNUELLE	20 T	60 T	100 T
FRUITS A POTENTIEL LOCAL (volumes NETS en kg)			
ESTIMATION ANNUELLE	5 T	12 T	20 T



"Contrairement à ce que l'on pourrait penser, manger local ne rime pas toujours avec un prix de plateau repas augmenté, il existe tout plein d'exemples pour le prouver"

LA CUISINE CENTRALE C'EST QUOI ?

- compétence CAGR (2019)
- 1 100 repas / jour en continu toute l'année, conception menus avec diététicienne
- repas et livraison pour crèches, ALSH, écoles maternelles et élémentaires
- 38% de bio, 1 menu végétarien par semaine, 80% viandes & poissons labélisés
- locaux obsolètes

ALSH : Accueil de Loisirs Sans Hébergement

SOLUTIONS POUR LISSER LES COÛTS

- > Limiter le gaspillage alimentaire (pendant mais aussi avant le repas) : réservation pour ajuster volumes, quantité variable servie
- > Menus végétariens avec recettes à base de légumineuses
- > Supprimer les intermédiaires



VERS UNE CONSOMMATION DURABLE

Pistes d'action



Accompagnement à la création d'un Mas des Agriculteurs pour le Gard rhodanien : magasin de producteurs géré par les producteurs, mettant en avant les produits de terroir



- Restauration collective
 - nouveaux locaux cuisine centrale
 - augmenter nombre de repas / jour pour réduire les coûts
 - indispensable pour approvisionnement local
 - nouveaux débouchés pour agriculteurs
 - gaspillage alimentaire et saisonnalité
 - écodigesteur/ bokashi
- Légumerie - Conserverie
 - formation des agents à la lutte contre gaspillage alimentaire
 - ateliers sensibilisation goût/saisonnalité enfants

Forces	Faiblesses
Cuisine centrale Volonté des agriculteurs à travailler en filière plus courte	Absence de structure de transformation des produits bruts Peu de légumes disponibles en hiver
Clientèle de la cuisine centrale dépend du choix des communes et coût du plateau repas	Mas des Agriculteurs et nouvelle cuisine centrale Intérêt du public pour alimentation de qualité
Menaces	Opportunités

Possibilité d'enrichissement par vos idées et remarques dans le groupe de travail thématique

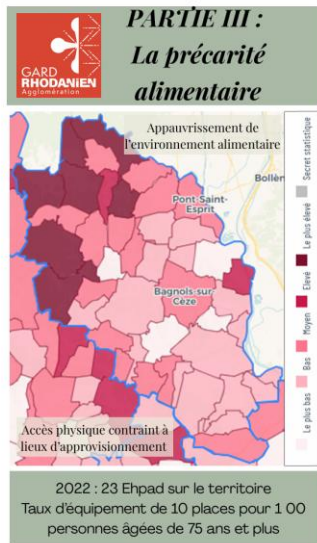
RAPPEL COPIL DE LANCEMENT



Projet
Alimentaire
Territorial
Gard rhodanien



Diagnostic territorial



INDICATEURS

	CA GARD RHODANIEN	Effectif	Taux	Évol*
Situations de précarité financière				
Personnes couvertes par le RSA		5 207	9,0	↗
Allocataires dépendants à 100% des prestations sociales		2 241	15,8	↘
Bénéficiaires de la C2S		9 347	11,8	↘
Modes de vie et situations à risque de fragilité ou d'isolement				
PA 75+ à domicile		7 257	92,4	↗
PA 75+ seules à domicile		2 890	39,8	↘
Familles avec enfant(s)		10 173	47,2	↘
Familles monoparentales		2 449	24,1	↗
Familles monop. bénéficiaires du RSA majoré		282	11,5	=

Epidémie de maladies chroniques liées à l'alimentation
qui touche notamment les milieux les plus précaires, mais pas que.
+160% diabétiques en 20 ans, obésité, maladies cardio-vasculaires, cancers
=> nécessité changer nos régimes alimentaires

Observatoire des inégalités

La pauvreté en France en trois dimensions



VERS UNE ALIMENTATION SAIN ET SOLIDAIRE

Pistes d'action



Prévention à la perte d'autonomie des personnes âgées : portage à domicile par la cuisine centrale, créer des temps d'échange à des point relais, partenariat avec les Ehpad

Epiceries Solidaires (produits en VRAC avec des prix variables selon les revenus)

Lien avec maraichers : mise en avant produits locaux, paniers solidaires

Lien avec associations: mélange milieux sociaux, générations

Recettes traditionnelles du terroir

Ateliers cuisine

Point Nutrition : comment se nourrir plus sainement et cuisiner simplement les légumes

Réflexion sur nos régimes alimentaires, limiter l'ultra transformé

Forces	Faiblesses
Réseau associatif déjà présent sur le territoire	Précarité importante
Professionnels formés pour ateliers cuisine	Absence de Centre Intercommunal d'Action Sociale sur le territoire
Augmentation du nombre de personnes âgées à risque d'isolement	Possibilité de ponts avec le Programme National Nutrition Santé et le CLS
Menaces	Opportunités

Possibilité d'enrichissement par vos idées et remarques dans le groupe de travail thématique



PRÉSENTATION DES GROUPE DE TRAVAIL

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU GARD RHODANIEN

MÉTHODE DE TRAVAIL PROPOSÉE

Réunions de groupes de travail

Rencontres régulières (rythme adapté aux besoins), avec des objectifs clairs et un ordre du jour partagé.

Temps d'échanges et ateliers thématiques

Travail collectif autour des grands enjeux du PAT : production, accès à l'alimentation, restauration collective, santé, économie locale, environnement, pratiques alimentaires, ...

Mise en commun des initiatives existantes

Identifier ce qui fonctionne déjà, repérer les synergies, éviter les doublons et renforcer la cohérence des actions sur le territoire.

Co-construction de pistes d'actions

Faire émerger des idées d'actions réalistes, adaptées aux spécificités du Gard rhodanien, sans obligation de projets finalisés.

Priorisation collective

Identifier quelques axes ou actions prioritaires à approfondir pour la période 2026–2028.

RÉSULTATS ATTENDUS

- ✓ Une **vision commune et partagée** des enjeux alimentaires du territoire
- ✓ Une **meilleure coordination** entre les acteurs et les initiatives locales
- ✓ Un **diagnostic territorial** enrichi par l'expertise de terrain
- ✓ Des **pistes d'actions concrètes et réalistes** pour alimenter le PAT
- ✓ Une **dynamique collective durable** autour de l'alimentation dans le Gard rhodanien



**Projet
Alimentaire
Territorial**
Gard rhodanien

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT) GARD RHODANIEN

GROUPE DE TRAVAIL N°1

RESTAURATION COLLECTIVE — ÉDUCATION
ALIMENTAIRE — NUTRITION — SANTÉ —
JEUNESSE

MARDI 17 FÉVRIER 2026

Office des Entreprises
169 Rue Fernand Jarrie, 30200 Bagnols-sur-Cèze



PRÉSENTATION ET ATTENDUS DU GROUPE DE TRAVAIL 1

Selon le ministère de l'Agriculture, un PAT doit fédérer les acteurs d'un territoire autour de l'alimentation, définir un diagnostic partagé et mettre en œuvre des actions concertées.

Le PAT, c'est un projet collectif qui vise à améliorer et structurer l'alimentation locale en tenant compte :

- De l'agriculture,
- De la santé,
- De l'économie,
- De la culture locale,
- De l'inclusion,
- De l'environnement.

OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU GROUPE DE TRAVAIL

Un PAT vise aussi à développer l'agriculture locale, renforcer l'autonomie alimentaire et améliorer la qualité de l'alimentation.

[agriculture.gouv.fr]
[outil2amen....cerema.fr]

RÉFLÉCHIR COLLECTIVEMENT À LA MANIÈRE DONT L'ALIMENTATION DES JEUNES PEUT CONTRIBUER À :

- AMÉLIORER LA SANTÉ ET LE BIEN-ÊTRE DES ENFANTS ET DES JEUNES,
- RENFORCER L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE ET NUTRITIONNELLE,
- VALORISER UNE RESTAURATION COLLECTIVE DE QUALITÉ, DURABLE ET ANCRÉE DANS LE TERRITOIRE,
- MIEUX PRENDRE EN COMPTE LES PRATIQUES ALIMENTAIRES RÉELLES DES JEUNES DU GARD RHODANIEN.

LE BUT AUJOURD'HUI EST D'IDENTIFIER ENSEMBLE :

- CE QUI FONCTIONNE DÉJÀ,
- CE QUI MANQUE OU POSE DIFFICULTÉ,
- CE QUI POURRAIT ÊTRE AMÉLIORÉ OU DÉVELOPPÉ,
- ET QUELLES PISTES D'ACTION MÉRITERAIENT D'ÊTRE APPROFONDIES.

VOTRE RÔLE DANS CE GROUPE DE TRAVAIL EST D'APPORTER VOTRE EXPERTISE DE TERRAIN, VOS OBSERVATIONS, VOS BESOINS, VOS CONTRAINTES ET VOS IDÉES D'ACTIONS CONCRÈTES.

L'OBJECTIF EST D'ENRICHIR LE DIAGNOSTIC, DE COMPRENDRE LES ENJEUX LIÉS À LA RESTAURATION COLLECTIVE, L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE, LA NUTRITION & SANTÉ DES ADULTES, ET DE CO-CONSTRUIRE DES PISTES DE SOLUTIONS RÉALISTES POUR LE PAT.

PRÉSENTATION DU GROUPE DE TRAVAIL 1

THÉMATIQUES DE TRAVAIL

Restauration collective

- Améliorer la qualité nutritionnelle et gustative des repas servis aux jeunes
- Renforcer l'intégration de produits locaux, de saison et durables dans les menus
- Identifier les freins et leviers à l'évolution des pratiques (coûts, organisation, marchés publics, compétences)
- Favoriser le lien entre restauration collective, producteurs locaux et territoire
- Valoriser les initiatives existantes et mutualiser les bonnes pratiques

Éducation alimentaire

- Développer la culture du « bien manger » dès le plus jeune âge
- Sensibiliser aux enjeux de l'alimentation : santé, environnement, gaspillage, origine des produits
- Articuler restauration collective et actions pédagogiques (ateliers, visites, projets éducatifs)
- Renforcer la cohérence des messages entre familles, écoles et structures jeunesse
- Identifier les outils et partenariats existants ou à renforcer

Nutrition & santé

- Prévenir les déséquilibres alimentaires et promouvoir de bonnes habitudes de vie
- Lutter contre les inégalités de santé liées à l'alimentation
- Intégrer les recommandations nutritionnelles tout en respectant les réalités locales
- Favoriser une approche positive et non culpabilisante de l'alimentation

Jeunes & territoire – pratiques alimentaires

- Mieux comprendre les pratiques, attentes et freins des jeunes face à l'alimentation
- Prendre en compte les évolutions des modes de vie et de consommation
- Valoriser la dimension culturelle et sociale de l'alimentation
- Favoriser l'appropriation des enjeux alimentaires par les jeunes eux-mêmes



THÉMATIQUES DE TRAVAIL

Restauration collective
Éducation alimentaire
Nutrition & Santé
Jeunes & Territoire (Pratiques alimentaires)



ATELIER N°1 : LA FRESQUE DES ENJEUX ALIMENTAIRES

OBJECTIF : FAIRE ÉMERGER COLLECTIVEMENT LES ENJEUX DU TERRITOIRE ET CROISER LES REGARDS

CONCLUSION : MISE EN AVANT DES BESOINS COMMUNS : MIEUX SENSIBILISER, FAVORISER LES PRATIQUES SAINES, SOUTENIR LES ACTEURS LOCAUX ET CRÉER DES ENVIRONNEMENTS FAVORABLES

ATELIER N°2 : LE CARREFOUR DES IDÉES

OBJECTIF : FAIRE ÉMERGER DES IDÉES D' ACTIONS CONCRÈTES POUR 2026–2028

CONCLUSION : LES TENDANCES FORTES, LES IDÉES TRANSVERSALES, LES "QUICK WIN" POSSIBLES DÈS 2026

ATELIER N°3 : LA MATRICE DES PRIORISATIONS

OBJECTIF : SÉLECTIONNER COLLECTIVEMENT 3 À 5 ACTIONS PRIORITAIRES À METTRE EN ŒUVRE EN 2026–2028

CONCLUSION : IDENTIFICATIONS IMMÉDIATES DES ACTIONS PRIORITAIRES À PRENDRE EN COMPTE POUR 2026-2028



SYNTHÈSE DES ATELIERS

Synthèse globale de l'Atelier n°1 – Fresque des enjeux alimentaires

L'atelier a permis de croiser les perceptions des participants autour de quatre thématiques : **Restauration collective, Nutrition & Santé, Éducation alimentaire, Jeunes & Pratiques alimentaires.** Malgré leurs particularités, ces thématiques convergent fortement vers une vision commune : **mieux nourrir la population du territoire, en créant du sens, du lien et des conditions favorables pour tous, dès le plus jeune âge.**

Enjeux transversaux identifiés

1. Améliorer la qualité alimentaire et l'accès à une alimentation saine

Consommer davantage d'aliments frais, de saison, locaux.
Assurer des repas équilibrés et nourrissants (en restauration scolaire comme à domicile).
Développer la connaissance des produits (origine, modes de production, saisonnalité).
Répondre au paradoxe perçu : « *bien manger = plus cher ou plus compliqué* ».

2. Éduquer, sensibiliser et rendre les enfants & jeunes acteurs

Développer la culture alimentaire dès le plus jeune âge.
Encourager la curiosité, l'ouverture au goût, l'autonomie culinaire.
Impliquer les jeunes dans les menus, les visites, les ateliers.
Créer des messages cohérents sur plusieurs canaux (école, maison, réseaux sociaux).

3. Préserver l'environnement et réduire le gaspillage

Tri, compost, pesées, lutte contre le gaspillage.
Valorisation des circuits courts, du local et du travail des agriculteurs.
Végétaliser les assiettes et diversifier les sources de protéines.

4. Repenser temps et conditions de repas

Avoir un temps suffisant pour manger (objectif : 1 heure).
Mieux accompagner les jeunes pendant le repas.
Améliorer les espaces de restauration et les rendre plus conviviaux.

5. Intégrer la santé globale (physique et mentale)

Faire du lien entre alimentation, mouvement et bien-être.
Développer des sports adaptés et accessibles.
Prévenir les maladies chroniques par l'éducation et les pratiques quotidiennes.

6. Renforcer les coopérations territoriales

Nécessité de partenariats : écoles, parents, associations, producteurs, GMS.
Articulation avec le CLS, les projets d'établissement et les politiques publiques.

Freins transversaux identifiés

1. Contraintes économiques

Coût de l'alimentation de qualité.
Manque d'équipements (matériel pour cuisiner, légumerie, filière locale).
Budget limité des familles, des cantines ou des structures.

2. Manque de temps

Temps de cuisine en famille.
Temps de repas trop court en établissements.
Manque de disponibilité des enseignants et des acteurs.

3. Influence du modèle sociétal

Publicité, marketing, réseaux sociaux → attirance vers la malbouffe.
Disponibilité permanente de produits ultra-transformés.
Faible valorisation du « bien manger » chez les jeunes.

4. Habitudes ancrées et manque de repères

Manque d'information sur les risques de santé (diabète, obésité...).
Habitudes familiales difficiles à changer.
Difficulté à savoir comment cuisiner, choisir, anticiper.

5. Contraintes réglementaires & organisationnelles

Hygiène, allergies : limitent les ateliers cuisine / dégustations.
Manque de coordination entre acteurs (enseignants, périscolaire, producteurs).

6. Accès limité à une offre saine

Peu d'alternatives rapides et saines autour des établissements.
Circuits courts encore insuffisants ou peu visibles.

SYNTHÈSE DES ATELIERS

Synthèse globale de l'Atelier n°1 – Fresque des enjeux alimentaires

Facteurs clés de réussite

1. Développer des approches pratiques et concrètes

Ateliers cuisine, potagers, visites de fermes, marchés, dégustations.
Concours, défis, parcours, actions ludiques.
Travail sur la présentation et le goût (fruits découpés, recettes attractives).

2. Impliquer les familles

Cuisiner en famille, transmission des savoir-faire.
Sensibilisation aux repères alimentaires, au coût réel, à l'organisation.

3. Adapter la communication

Messages cohérents et multicanaux.
Supports visuels attractifs (photos, vidéos, RS).
Influenceurs / ambassadeurs crédibles auprès des jeunes.

4. Renforcer les synergies éducatives

Plus de lien entre diététiciens, enseignants, cuisiniers, éducateurs sportifs.
Intégration dans les projets d'établissement, CLS, périscolaire.

5. Structurer et valoriser le local

Création / renforcement de filières locales.
Mise en visibilité des produits locaux (GMS, marchés, salons alimentaires).
Attentes fortes sur la transparence et l'accessibilité.

6. Construire une offre attractive et accessible

Menus modernes, personnalisables.
Espaces de repas conviviaux.
Activités sportives plus diversifiées, accessibles, ludiques.

Conclusion de l'atelier n°1

L'atelier met en lumière une vision cohérente :
Donner aux habitants — en particulier les jeunes — les moyens, le plaisir et les conditions favorables pour bien manger et bouger, à travers une démarche territoriale concertée.

Il existe une très forte convergence entre les groupes sur :

Le rôle clé de l'éducation alimentaire,

La nécessité d'une offre accessible et attractive,

L'importance de l'implication des familles,

Et la structuration d'un écosystème local plus solide (producteurs, écoles, associations...).

Cette synthèse servira de base pour le plan d'action du Projet alimentaire territorial.

SYNTHÈSE DES ATELIERS

TABLEAU DE SYNTHÈSE Ateliers n°2 & n°3 – Matrice de Priorisation Synthèse complète (Impact × Faisabilité)

Axes	Actions
Faible Impact / Faible Faisabilité	Aucune proposition
Faible Impact / Forte Faisabilité	<ul style="list-style-type: none"> - Partenariat avec un chef, influenceur, sportif pour contenus RS - Interroger les publics sur leurs besoins
Fort Impact / Faible Faisabilité	<ul style="list-style-type: none"> - Recenser les fonciers agricoles libres - Salon alimentaire circuit court - Cours de cuisine enfants/ados - Jardins partagés dans écoles/crèches - Modifier horaires des marchés locaux - Régie interne cuisine centrale - Jeux éducatifs rapides dans écoles - Cité du Goût - Ateliers cuisine familles - Interventions de producteurs - Visites de fermes scolaires
Fort Impact / Forte Faisabilité	<ul style="list-style-type: none"> - Accompagnement collectivités pour marchés bio/local - Simplification démarches administratives - Approvisionnement local : améliorer les marchés publics - Formation rédaction appel d'offre - Plateforme des producteurs - Consolider l'offre locale - Enfants/ados ambassadeurs - Choix en restaurants collectifs - Commission Restauration - Formation élus + personnel - Portes ouvertes cuisine centrale - Travailler avec associations sportives - Rencontres avec agriculteurs - Sensibiliser professionnels - Goûters locaux pour centres de loisirs + EHPAD - Financements mairie/subventions - Ateliers culinaires CMA - Cours crèche/DME - Projet culture & alimentation locale

Réflexions transversales correspondant aux groupes de travail à venir

Thèmes identifiés qui pourraient structurer la suite :

Approvisionnement local de qualité

Développer l'approvisionnement local, de saison et bio

Transformation & outils alimentaires

Créer des outils pour la restauration collective : légumerie, conserverie

Innovations alimentaires & attractivité

Imaginer une *Street Food* locale & de saison (ex : cuisines du monde, inspirations asiatiques très légumières)

CONCLUSION GÉNÉRALE

Le Groupe de Travail a mis en lumière une vision commune et partagée : mieux nourrir le territoire en créant du lien, du sens et des conditions favorables pour tous les habitants – et en particulier pour les jeunes. Les participants ont confirmé que l'alimentation n'est pas seulement une question de produits ou de repas, mais un levier puissant pour la santé, l'éducation, l'inclusion, l'économie locale et l'attractivité du Gard rhodanien.

Les échanges révèlent une forte convergence autour de cinq priorités :

1. **Faire de l'éducation alimentaire un levier durable**, grâce à des expériences concrètes : visites, ateliers, jardins, rencontres avec les producteurs.
2. **Impliquer pleinement les familles, les écoles et l'ensemble des acteurs éducatifs**, indispensables à la transmission et à l'accompagnement des jeunes.
3. **Garantir l'accès de tous à une alimentation saine, locale et de qualité**, avec des actions simples, visibles et adaptées aux réalités du territoire.
4. **Structurer et renforcer l'écosystème local**, en facilitant les achats locaux et en créant davantage de liens entre producteurs, établissements et collectivités.
5. **S'appuyer sur une dynamique positive et créative**, qui mobilise les acteurs et donne au territoire une capacité d'innovation alimentaire remarquable.

Toutes les idées, contributions et pistes d'action issues de ce premier groupe de travail ont été soigneusement recueillies et constituent dès à présent une matière riche. Elles seront consolidées avec celles des trois autres groupes de travail afin d'identifier les complémentarités, renforcer les convergences et bâtir un plan d'actions structurant. Cette vision commune sera présentée au COPIL de juin.





PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT) GARD RHODANIEN

GROUPE DE TRAVAIL N°2

JUSTICE SOCIALE - SENSIBILISATION
ALIMENTAIRE - NUTRITION & SANTÉ -
ADULTE

MARDI 10 MARS 2026

Office des Entreprises
169 Rue Fernand Jarrie, 30200 Bagnols-sur-Cèze



PRÉSENTATION DU GROUPE DE TRAVAIL 2

Selon le ministère de l'Agriculture, un PAT doit fédérer les acteurs d'un territoire autour de l'alimentation, définir un diagnostic partagé et mettre en œuvre des actions concertées.

Le PAT, c'est un projet collectif qui vise à améliorer et structurer l'alimentation locale en tenant compte :

- De l'agriculture,
- De la santé,
- De l'économie,
- De la culture locale,
- De l'inclusion,
- De l'environnement.

OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU GROUPE DE TRAVAIL

Un PAT vise aussi à développer l'agriculture locale, renforcer l'autonomie alimentaire et améliorer la qualité de l'alimentation.

[agriculture.gouv.fr]
[outil2amen....cerema.fr]

RÉFLÉCHIR COLLECTIVEMENT À LA MANIÈRE DONT L'ALIMENTATION PEUT :

- CONTRIBUER À PLUS DE JUSTICE SOCIALE ET D'ÉGALITÉ D'ACCÈS,
- RENFORCER LA PRÉVENTION SANTÉ ET LE BIEN-ÊTRE DES ADULTES,
- SOUTENIR L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE ET LES COMPÉTENCES PRATIQUES,
- VALORISER DES APPROCHES RESPECTUEUSES DES RÉALITÉS SOCIALES ET CULTURELLES DES HABITANTS.

LE BUT AUJOURD'HUI EST D'IDENTIFIER ENSEMBLE :

- CE QUI FONCTIONNE DÉJÀ SUR LE TERRITOIRE,
- CE QUI MANQUE OU POSE DIFFICULTÉ,
- CE QUI POURRAIT ÊTRE DÉVELOPPÉ OU RENFORCÉ,
- ET LES IDÉES OU PISTES D' ACTIONS QUI MÉRITERAIENT D'ÊTRE ÉTUDIÉES.

VOTRE RÔLE DANS CE GROUPE DE TRAVAIL EST D'APPORTER VOTRE EXPERTISE, VOS CONSTATS TERRAIN, VOS BESOINS ET CONTRAINTES, VOS CONTRAINTES ET VOS IDÉES DE PISTES D' ACTIONS.

L'OBJECTIF EST D'ENRICHIR LE DIAGNOSTIC, DE COMPRENDRE LES ENJEUX LIÉS À LA JUSTICE SOCIALE, SENSIBILISATION ALIMENTAIRE, NUTRITION & SANTÉ POUR LES PUBLICS ADULTES, ET DE CO-CONSTRUIRE DES PISTES DE SOLUTIONS RÉALISTES POUR LE PAT.

PRÉSENTATION DU GROUPE DE TRAVAIL 2

THÉMATIQUES DE TRAVAIL

Justice sociale et accès à l'alimentation

- Lutter contre les inégalités d'accès à une alimentation de qualité.
- Identifier les freins financiers, géographiques, culturels et sociaux.
- Favoriser des dispositifs d'aide alimentaire plus inclusifs et plus émancipateurs.
- Renforcer la coordination entre acteurs sociaux, associatifs et institutionnels.
- Explorer des modèles alternatifs (solidarité, tarification sociale, circuits de proximité).

Sensibilisation alimentaire

- Développer des actions d'information et de sensibilisation adaptées aux publics adultes.
- Valoriser les savoirs et pratiques alimentaires des habitants.
- Dépenser une approche uniquement prescriptive de la nutrition.
- Encourager des démarches participatives et collectives autour de l'alimentation.

Nutrition & prévention santé

- Prévenir les maladies chroniques liées à l'alimentation.
- Favoriser une alimentation équilibrée, accessible et culturellement acceptable.
- Articuler nutrition, santé mentale et qualité de vie.
- Renforcer les liens entre acteurs de la santé, du social et de l'alimentation.

Autonomie alimentaire & compétences pratiques

- Développer les compétences culinaires et alimentaires des adultes.
- Favoriser la capacité à faire des choix alimentaires éclairés.
- Encourager la transmission de savoir-faire (cuisine, conservation, budget).
- Soutenir les initiatives locales : ateliers cuisine, jardins partagés, épiceries solidaires, conserveries.



THÉMATIQUES DE TRAVAIL

Justice sociale et accès à l'alimentation
Éducation alimentaire
Nutrition et prévention santé
Autonomie alimentaire et compétences pratiques

ATELIER N°1 : LE MUR DES PERCEPTIONS

OBJECTIF : CONSTRUIRE ENSEMBLE UN DIAGNOSTIC PARTAGÉ AUTOUR DE NOS 4 THÉMATIQUES

CONCLUSION : ÉMERGENCE COLLECTIVE DES POINTS CLÉS POUR PRÉPARER L'ATELIER D' ACTIONS, À SUIVRE.

ATELIER N°2 : LA MÉTHODE 3 - 2 - 1

OBJECTIF : TRANSFORMER LE DIAGNOSTIC DE L'ATELIER N°1 EN ACTIONS CONCRÈTES, RÉALISTES ET FAISABLES POUR LES 4 AXES

CONCLUSION : LES TENDANCES FORTES, LES IDÉES TRANSVERSALES, LES "QUICK WIN" POSSIBLES DÈS 2026.



SYNTHÈSE DES ATELIERS

Synthèse globale de l'Atelier n°1 – Mur des Perceptions

Introduction

Dans le cadre de ce Groupe de Travail, un exercice de **diagnostic partagé** a été mené autour de quatre grandes thématiques : **Justice sociale & accès à l'alimentation, Sensibilisation alimentaire, Nutrition & santé des adultes, Autonomie alimentaire & compétences pratiques**

L'objectif était d'**identifier les obstacles** rencontrés par les publics, les **constats observés** sur le terrain, les **besoins spécifiques**, ainsi que les **pistes d'action envisageables**. Les échanges ont permis de faire émerger une vision collective, **fondée sur l'expérience des acteurs et la réalité du territoire**.



Obstacles identifiés (toutes thématiques confondues)

Obstacles économiques et matériels

- Coût élevé des produits frais et de qualité.
- Budget alimentaire relégué en fin de priorités pour les ménages précaires.
- Ressources financières limitées, difficulté à gérer un budget alimentaire.
- Manque d'équipement pour cuisiner (hébergements d'urgence, absence de four...).
- Mobilité contrainte : coût du carburant, absence de transports.

Obstacles liés aux connaissances et savoir-faire

- Méconnaissance des produits de saison et des produits bruts.
- Difficulté à cuisiner des aliments simples (fruits, légumes).
- Faible transmission intergénérationnelle des savoir-faire culinaires.
- Mauvaise compréhension des repères nutritionnels (nutriscore, emballages...).

Obstacles sociaux, culturels et organisationnels

- Habitudes alimentaires ancrées, valorisation des plats préparés.
- Perception du manque de temps pour cuisiner.
- Déchets, gaspillages liés à une mauvaise gestion des achats.
- Poids culturel et habitudes familiales influençant les choix alimentaires.
- Pression sociale de « mieux manger » vécue comme injonction.

Obstacles informationnels et médiatiques

- Matraquage publicitaire pour les produits très sucrés/salés/gras.
- Contenus trompeurs ou non fiables (influenceurs, pseudo-coachs).
- Difficulté à accéder à une information claire, simple et adaptée.

Constats terrain (faits observés par les acteurs)

Inégalités sociales et alimentaires

- Accès non égalitaire à une alimentation saine.
- Aide alimentaire majoritairement centrée sur des produits peu qualitatifs.
- Familles vivant en hôtel avec un seul micro-ondes pour cuisiner.

Effets sur la santé et comportements alimentaires

- Surconsommation d'aliments ultra-transformés.
- Hausse forte des pathologies liées à l'alimentation (+160 % de diabète en 20 ans).
- Méconnaissance des impacts à long terme de la malbouffe.
- Peu d'activité physique perçue comme « faute de temps ».

Freins à la participation et à la sensibilisation

- Publics fragiles peu disponibles pour les actions éducatives.
- Peu d'ateliers culinaires accessibles.
- Informations nutritionnelles jugées complexes ou peu adaptées.

Accès limité aux produits locaux et circuits courts

- Faible visibilité des lieux d'approvisionnement.
- Difficulté de déplacement vers les producteurs.
- Produits locaux perçus comme plus chers.

SYNTHÈSE DES ATELIERS

Synthèse globale de l'Atelier n°1 – Mur des Perceptions

Publics concernés

Les difficultés observées traversent largement les publics, mais certains sont particulièrement touchés :

Publics en précarité économique et sociale

Étudiants, familles en difficulté, personnes sans-abris.
Personnes âgées isolées.
Personnes handicapées ou malades (post-hospitalisation).
Jeunes adultes autonomes mais peu outillés.

Publics professionnels et bénévoles

Bénévoles et encadrants de l'aide alimentaire.
Professionnels accompagnant des personnes fragiles.
Parents travaillant, manquant de temps et de repères.

Publics spécifiques

Populations migrantes (barrière de langue, repères différents).
Personnes avec troubles psychiques.
Agriculteurs (fort taux de précarité : 18 % sous le seuil de pauvreté).

Conclusion transversale

Le diagnostic partagé met en évidence des freins multiples, fortement interconnectés, touchant à la fois les conditions matérielles, les compétences culinaires, l'accès à l'information fiable et les déterminants sociaux.

L'ensemble des perceptions soulignent la nécessité d'une approche globale et coordonnée permettant de rendre l'alimentation saine, durable et locale réellement accessible.

Les pistes d'action identifiées montrent **un besoin de renforcer simultanément l'accès économique, la formation, la prévention et l'accompagnement des publics**, tout en associant les personnes concernées à la définition des solutions.

Pistes d'action identifiées collectivement

Agir sur l'accès alimentaire

Développer circuits courts, agriculture solidaire, jardins partagés.
Améliorer l'approvisionnement de l'aide alimentaire (local, fruits & légumes).
Mettre en place des bons alimentaires ciblés (ex : « bon vert »).
Étudier une sécurité sociale de l'alimentation.
Déplacements collectifs vers les producteurs, renforcement de l'accessibilité.

Agir sur la sensibilisation et les savoir-faire

Ateliers cuisine pour tous : enfants, adultes, familles, seniors.
Ateliers pratiques : saisonnalité, budget, anti-gaspi, décryptage des emballages.
Déploiement dans les écoles, lieux de travail, centres sociaux.
Cours de cuisine parents-enfants.
Lieux conviviaux autour de repas partagés.

Agir sur l'information et la prévention

Campagnes locales adaptées : coûts réels, repères simples, saisonnalité.
Régulation de la publicité alimentaire dans l'espace public.
Partenariats (MSS, CNSA, UGF, CFPPA...) pour programmes dédiés.
Sensibilisation à l'image corporelle positive (liée à l'alimentation).

Agir sur les conditions de vie et la participation citoyenne

Associer les personnes concernées à la construction du diagnostic et des solutions.
Travailler sur les équipements de cuisine dans les hébergements d'urgence.
Renforcer les groupements d'achat et les achats solidaires.
Proposer une « curatelle alimentaire » pour accompagner les plus vulnérables.
Valoriser le temps consacré à l'alimentation (réorganisation, outils pratiques).

SYNTHÈSE DES ATELIERS

TABLEAU DE SYNTHÈSE Ateliers n°2 – Méthode 3 – 2 – 1

Introduction

Sur la base du travail réalisé lors du *Mur des perceptions*, chaque groupe a transformé les constats en pistes d'actions concrètes, opérationnelles et adaptées aux réalités du territoire, en réponse directe aux besoins exprimés.

D'autres idées ont également émergé au fil des échanges : même si elles n'ont pas été formalisées sous forme de fiche action, elles restent précieuses et seront intégrées dans la réflexion pour la suite.

FICHE ACTION	Sensibilisation alimentaire	Justice sociale & accès à l'alimentation	Nutrition & Prévention santé	Nutrition & Prévention santé
Titre simple et clair	Campagne "Bien Manger pour Tous"	États Généraux de l'Alimentation du Gard rhodanien	Journée "Nutrition & Vitalité"	Ateliers "Cuisine & Santé"
Description (5 lignes max)	<p>Campagne visant à informer et sensibiliser l'ensemble du public aux bases d'une alimentation saine, accessible et adaptée à chacun.</p> <p>Diffusion sur plusieurs supports : affiches, flyers, Réseaux Sociaux → vidéos pédagogiques, articles,...</p> <p>Mise en place d'un plan d'action annuel incluant des <i>comparatifs</i> (qualité/prix, frais/vs transformé, local/saison), des messages santé et des contenus adaptés → <i>Corp & Santé</i> (casser les préjugés), <i>Publics sensibles</i> (apport calorique en fonction de l'âge...ou « Comprendre son assiette »).</p> <p>Objectif : permettre à chacun d'agir selon ses capacités pour améliorer son bien-être moral et physique.</p>	<p>Organisation d'une journée type « forum » réunissant professionnels, collectivités, associations et consommateurs pour débattre et échanger sur l'accès à l'alimentation.</p> <p>Conférences, tables rondes et stands thématiques permettent de dresser un état des lieux partagé. L'évènement vise à faire remonter les besoins du territoire, identifier les freins et co-construire des pistes d'amélioration.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Explorer le Droit → Alimentation ■ Etat des lieux et identification des leviers ■ Faire remonter les besoins et les attentes <p>Objectif : renforcer la justice sociale autour de l'alimentation et proposer des leviers d'action concrets.</p>	<p>Journée santé composée d'ateliers de prévention sur les bonnes pratiques alimentaires et l'activité physique.</p> <p>Le matin : sensibilisation, repères nutritionnels, conseils personnalisés et ateliers cuisine (préparation, cuisson, partage).</p> <p>L'après-midi : activités physiques adaptées encadrées par des professionnels.</p> <p>Objectif : améliorer la santé globale et lutter contre la sédentarité.</p>	<p>Programme de formation et de sensibilisation autour de la nutrition, destiné au grand public. Ateliers alternant apport théorique, démonstrations culinaires et conseils santé. (<i>Formation, sensibilisation, pédagogie, information santé/alimentation</i>)</p> <p>Objectif : développer les connaissances alimentaires, promouvoir une alimentation équilibrée et prévenir les risques liés aux mauvaises habitudes alimentaires.</p>
Partenaires clés	La MAS (espace de vie sociale) → atelier nutrition & restaurant Mairies et CCAS Coach sportif	Avec tous les partenaires	MSS / CAGR / Diététicienne/ CLS / CPAM et MSA	Diététicienne Ville de Bagnols CLS
Obstacle majeur	Manque de moyens humains/financiers et risque de stigmatisation des publics	Nécessité d'un engagement politique fort pour repenser notre modèle agricole et alimentaire et accélérer la transition vers la durabilité	Trouver une structure d'accueil adaptée et mobiliser les publics	Aucun obstacle identifié à ce stade
Solution réalisable	Production interne des supports (agglomération) + mobilisation des bénévoles locaux	Constitution d'un collectif mobilisant tous les acteurs du territoire	Mobilisation des professionnels de santé + communication ciblée	Aucun besoin particulier identifié
Public cible	Grand public : adolescents, familles, seniors	Professionnels, acteurs du territoire et consommateurs (<i>GMS, Agriculteurs, Commerçants, Associations, Communes et CCAS, EPIC & CMS</i>)	Personnes souffrant de maladies chroniques	Tout public
Temps / budget / lieu (indicatif)	Sur une année, renouvelable si résultat et si budget	Un évènement unique	Diététicienne + produits Boîte à participations ? (Septembre 2026) Voir la possibilité d'en programmer plusieurs par an	Maison du projet (Bagnols) Tout au long de l'année

FICHE ACTION		Autonomie alimentaire & compétences pratiques	Autonomie alimentaire & compétences pratiques	Autonomie alimentaire & compétences pratiques
Titre simple et clair		Festival du "Bien Manger"	Jardins Partagés du Territoire	Cuisine Partagée - "Co-Cuisine"
Description (5 lignes max)		<p>Événement annuel (festival, théâtre forum) autour de l'alimentation saine et locale. Proposition d'ateliers pratiques, de tables rondes et de rencontres avec des professionnels.</p> <p>L'objectif est de sensibiliser de façon ludique, de transmettre des savoir-faire et d'encourager des habitudes alimentaires équilibrées.</p>	<p>Création et animation de jardins potagers partagés (et arboricoles si possible) en milieu urbain pour favoriser le lien social. Un animateur accompagne les participants, transmet des connaissances de base et stimule l'engagement collectif.</p> <p>Des ateliers de cuisine à partir des récoltes complètent le dispositif.</p> <p>Objectif : développer l'autonomie alimentaire, le vivre-ensemble et l'accès à des produits frais.</p>	<p>Création ou valorisation d'un espace cuisine partagé servant de lieu ressource autour de l'alimentation et de la santé. Le lieu accueille ateliers, formations, rencontres et actions collectives.</p> <p>Objectifs : apprendre à cuisiner, transmettre des savoirs, favoriser les échanges entre habitants et valoriser les pratiques culinaires locales.</p>
Partenaires clés		Agglo Restaurateurs Agriculteurs	Collectivité CIVAM GAL → soutien financier	Collectivité CAF Centre de formation Associations
Obstacle majeur		Budget limité et contraintes techniques d'organisation	Difficulté à mobiliser durablement les participants + gestion de l'eau	Disponibilité des locaux adéquats
Solution réalisable		Mise en place d'un groupe pilote pour coordonner l'événement	Appui technique des services municipaux + animation dédiée	Optimiser l'existant et adapter les locaux disponibles
Public cible		Adapté à tous les publics	Tout public, habitants de tous âges	Tout public
Temps / budget / lieu (indicatif)		Un par an	Lieu : espaces publics Délai : 1 an renouvelable	Délai : 1 an Lieu : Si ALDI est transformé en espace pour les associations

Conclusion

L'analyse des actions produites montre une forte cohérence entre les groupes : tous ont cherché à proposer des solutions concrètes pour améliorer l'accès à une alimentation saine, durable et adaptée aux réalités du territoire.

Les actions relèvent de quatre tendances majeures :

- **Un besoin d'information et de mobilisation territoriale** (États Généraux de l'Alimentation, campagnes grand public),
- **Une volonté de rendre la sensibilisation alimentaire plus simple et accessible** (kits pratiques, ateliers lecture d'étiquettes, formations),
- **Le développement d'initiatives de prévention nutritionnelle** (journée santé, ateliers cuisine & santé, activités physiques adaptées),
- Et surtout une montée en puissance **des actions d'autonomie alimentaire** : jardins partagés, cuisines collectives, ateliers pratiques adaptés aux petits budgets, anti-gaspillage, apprentissage culinaire.

Ces tendances dessinent une feuille de route claire : agir simultanément sur les connaissances, les comportements, les conditions d'accès et les compétences pratiques pour réduire les inégalités alimentaires.

CONCLUSION GÉNÉRALE

Ce groupe de travail fait apparaître une réalité à la fois encourageante et complexe.

Encourageante, parce qu'il a permis de faire émerger des pistes actions concrètes et activables à court terme.

Complexe, parce que les préoccupations des publics les plus fragilisés rappellent que l'alimentation n'est pas seulement une question de comportements individuels, mais aussi de conditions de vie, d'accès, de ressources et d'organisation territoriale.

► Les pistes évoquées autour des filières, de l'approvisionnement et des modèles alimentaires montrent bien que certaines transformations s'inscrivent dans le temps long et requièrent une mobilisation plus profonde.

Néanmoins, les actions identifiées ici permettent d'agir dès maintenant, de créer des dynamiques locales, de renforcer les compétences et l'autonomie alimentaire, et de faire évoluer progressivement les habitudes.

Les rendus de ce GT mettent en lumière quatre tendances fortes et complémentaires :

- Sur la **justice sociale et l'accès à l'alimentation**, les actions proposées rappellent la nécessité de mieux accompagner les publics en difficulté, de travailler sur l'accessibilité des produits et de renforcer les lieux ressources.
- Sur **la sensibilisation alimentaire**, les propositions convergent vers des outils simples, adaptés et concrets pour aider les adultes à mieux comprendre, choisir et cuisiner.
- Les actions relevant de la **nutrition & de la prévention santé** montrent l'importance d'aller vers les publics, de simplifier les repères nutritionnels et d'intégrer davantage la santé dans le quotidien.
- Enfin, les actions autour de **l'autonomie alimentaire et des compétences pratiques** révèlent un besoin fort de soutien aux savoir-faire de base : cuisiner, organiser, transformer, jardiner, utiliser les restes.

Ensemble, ces propositions forment une base cohérente et complémentaire : elles visent toutes à améliorer l'accès à une alimentation de qualité, en agissant à la fois sur les connaissances, les conditions de vie, la prévention et les compétences pratiques.

Ces initiatives représentent autant de leviers qui, mis bout à bout, contribueront à faire évoluer le territoire vers un modèle plus juste, plus solidaire et plus durable.





**Projet
Alimentaire
Territorial**
Gard rhodanien

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT) GARD RHODANIEN

GROUPE DE TRAVAIL N°3

ÉCONOMIE – CULTURE – GASTRONOMIE

MARDI 24 MARS 2026

Office des Entreprises
169 Rue Fernand Jarrie, 30200 Bagnols-sur-Cèze



PRÉSENTATION DU GROUPE DE TRAVAIL 3



Selon le ministère de l'Agriculture, un PAT doit fédérer les acteurs d'un territoire autour de l'alimentation, définir un diagnostic partagé et mettre en œuvre des actions concertées.

Le PAT, c'est un projet collectif qui vise à améliorer et structurer l'alimentation locale en tenant compte :

- De l'agriculture,
- De la santé,
- De l'économie,
- De la culture locale,
- De l'inclusion,
- De l'environnement.

OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU GROUPE DE TRAVAIL

Un PAT vise aussi à développer l'agriculture locale, renforcer l'autonomie alimentaire et améliorer la qualité de l'alimentation.

[agriculture.gouv.fr]
[outil2amen....cerema.fr]

RÉFLÉCHIR À LA FAÇON DONT L'ALIMENTATION PEUT RENFORCER L'ÉCONOMIE LOCALE, VALORISER NOTRE CULTURE ET DÉVELOPPER LA GASTRONOMIE DU GARD RHODANIEN.

NOTRE BUT AUJOURD'HUI N'EST PAS DE DÉCIDER DES ACTIONS FINALES, MAIS D'IDENTIFIER ENSEMBLE :

- CE QUI MANQUE,
- CE QUI FONCTIONNE DÉJÀ,
- CE QUI POURRAIT ÊTRE DÉVELOPPÉ,
- ET QUELLES IDÉES MÉRITERAIENT D'ÊTRE ÉTUDIÉES.

VOTRE RÔLE DANS CE GROUPE DE TRAVAIL EST D'APPORTER VOTRE EXPERTISE DE TERRAIN, VOS OBSERVATIONS, VOS BESOINS ET VOS IDÉES POUR ENRICHIR L'ANALYSE DU TERRITOIRE ET CO-CONSTRUIRE DES SOLUTIONS RÉALISTES.

NOUS NE VOUS DEMANDONS PAS DE RÉDIGER UN PROJET FINI, MAIS D'AIDER À IDENTIFIER CE QUI MANQUE, CE QUI FONCTIONNE, ET CE QUI POURRAIT ÊTRE AMÉLIORÉ.

PRÉSENTATION DU GROUPE DE TRAVAIL

THÉMATIQUES DE TRAVAIL

Économie

- Renforcer les revenus des producteurs via les circuits courts et la diversification des débouchés
- Soutenir les filières locales (viticulture, fruits & légumes, agroalimentaire, artisanat)
- Développer des outils collectifs (ex : conserveries, ateliers partagés) mentionnés comme leviers potentiels pour les agriculteurs
- Encourager l'achat local dans la restauration collective et commerciale
- Structurer un maillage économique autour de la gastronomie (producteurs → artisans → restaurateurs → tourisme)

Culture & patrimoine

- Valoriser l'identité gastronomique et culturelle du Gard rhodanien (terroirs, savoir-faire, labels, traditions locales)
- Renforcer la culture locale autour du "bien manger"
- Intégrer la gastronomie à l'offre culturelle et touristique du territoire (événements, circuits, musées, ateliers)

Gastronomie & attractivité

- Promouvoir les produits locaux dans la restauration, les marchés, les évènements
- Développer le tourisme gastronomique, mentionné comme un axe déjà envisagé dans le PAT du Gard Rhodanien
- Coordonner les acteurs : chefs, artisans, viticulteurs, Offices de Tourisme
- Créer une stratégie d'image : marque territoriale, label, communication unifiée



THÉMATIQUES DE TRAVAIL

Économie alimentaire
Culture & patrimoine gastronomique
Attractivité touristique & communication



ATELIER N°1 : COMPRENDRE LE TERRITOIRE : CONSTATS & BESOINS (DIAGNOSTIC)

OBJECTIF : CONSTRUIRE ENSEMBLE UN DIAGNOSTIC PARTAGÉ AUTOUR DE NOS 3 THÉMATIQUES

CONCLUSION : ÉMERGENCE COLLECTIVE DES POINTS CLÉS POUR PRÉPARER L'ATELIER SUIVANT

ATELIER N°2 : CONSTRUIRE ENSEMBLE : PISTES D' ACTIONS & PRIORITÉS

OBJECTIF : TRANSFORMER LE DIAGNOSTIC DE L'ATELIER N°1 EN PISTES ACTIONS CONCRÈTES, RÉALISTES ET FAISABLES POUR LES 3 AXES

CONCLUSION : PRODUCTION D' ACTIONS COLLECTIVES, CONCRÈTES ET RÉALISABLES POUR STRUCTURER LA SUITE...



SYNTHÈSE DES ATELIERS

Synthèse globale de l'Atelier n°1 – Comprendre le territoire : constats & besoins (diagnostic)

Introduction

Cet atelier avait pour objectif de partager un diagnostic collectif autour des enjeux d'attractivité touristique, de culture et patrimoine gastronomique, et d'économie alimentaire du territoire du Gard rhodanien.

Les échanges ont mis en évidence des constats convergents, des besoins clairement identifiés et de nombreuses ressources sur lesquelles s'appuyer.

1. Attractivité touristique & communication : un manque de lisibilité et de stratégie

Les participants soulignent un **déficit de structuration et d'anticipation**, notamment en matière de communication territoriale. L'offre agricole et alimentaire est jugée **mal connue, dispersée et insuffisamment valorisée**, tant auprès des habitants que des visiteurs.

La viticulture, pilier structurant du territoire, connaît un recul, tandis que la diversification alimentaire progresse mais demeure insuffisamment visible.

Les besoins exprimés portent sur :

- La mise en place d'une **stratégie de communication globale et cohérente**,

- Un **diagnostic partagé de l'offre agricole et alimentaire**,

- La création de repères identitaires forts (entrées de territoire, parcours, événements),

- Une meilleure mobilisation des agriculteurs à l'échelle des différentes zones du territoire.

Des **ressources fortes existent toutefois** : le Mas des Agriculteurs qui doit arriver sur le territoire, l'Office de Tourisme (et la marque *Made in Provence Occitane*), les réseaux sociaux, ainsi que la possibilité de créer un **grand événement annuel fédérateur autour des produits locaux**.

2. Culture & patrimoine gastronomique : un potentiel fort mais peu incarné

Le diagnostic met en évidence l'**absence de produit emblématique** et une perte progressive des savoir-faire et des connaissances liées à l'alimentation locale (produits, saisonnalité, lieux de vente). Le recul du maraîchage, les difficultés de la viticulture et le manque de valorisation des produits locaux dans la restauration contribuent à affaiblir l'identité gastronomique du territoire.

Par ailleurs, la fréquentation des marchés est en baisse, traduisant une évolution des modes de consommation et une sensibilité accrue au rapport qualité/prix.

Les besoins identifiés sont multiples :

- Renforcer la **communication et la médiation** autour des produits locaux et de la saisonnalité,

- Disposer d'une **carte des producteurs**,

- Intégrer davantage les dimensions **santé et environnement**,

- Développer les visites de fermes et soutenir financièrement certaines initiatives.

Le territoire dispose néanmoins de **nombreux leviers** : les écoles, les cantines, les marchés, l'événementiel associatif, les labels existants (Militant du Goût, Bienvenue à la Ferme, Vignobles & Découvertes, etc.) et les fêtes agricoles constituent des supports privilégiés pour reconstruire une culture alimentaire locale et accessible.

SYNTHÈSE DES ATELIERS

Synthèse globale de l'Atelier n°1 – Comprendre le territoire : constats & besoins (diagnostic)



3. Économie alimentaire : tensions économiques et enjeux d'accessibilité

Les constats soulignent une **évolution rapide des comportements alimentaires**, marquée par un budget alimentaire contraint, un temps de préparation réduit et une forte concurrence des produits importés.

Le juste prix pour les producteurs comme pour les consommateurs apparaît difficile à atteindre, dans un contexte de faible diversification agricole et de manque de qualité perçue notamment en restauration.

Un besoin central ressort : **rendre l'offre locale visible, accessible et économiquement viable.**

Cela passe notamment par :

- Le développement de **marchés de producteurs adaptés aux nouveaux usages** (horaires élargis),

- Une meilleure connaissance des comportements de consommation,

- Une sensibilisation et **éducation alimentaire ciblée**, en particulier auprès des enfants,

- La mise à disposition d'**outils de transformation et de fabrication** (légumeries, ateliers d'abattage),

- Des actions de transmission des compétences culinaires (écoles, familles, grand public).

De nombreuses opportunités sont déjà identifiées : dispositifs existants (*Made in Gard, Militant du Goût*), projets structurants en cours (Mas des Agriculteurs, restauration collective), réseaux associatifs (CIVAM, BIO), ainsi que des idées à explorer lors de l'atelier 2 (salon professionnel, concours, cité du goût, cuisine mobile).

Conclusion transversale

L'atelier fait apparaître un **territoire riche en ressources mais insuffisamment structuré**, avec un besoin partagé de lisibilité, de coordination et de montée en compétences. Les enjeux économiques, culturels, touristiques et alimentaires sont étroitement liés et appellent une approche globale.

Ce diagnostic partagé constitue une base solide pour l'atelier suivant, dédié à la **construction de pistes d'actions concrètes et prioritaires**, afin de transformer ces constats en leviers opérationnels au service du développement et de l'attractivité du territoire.

Les 5 messages clés de cet atelier

- **Le territoire dispose de nombreuses ressources**, mais souffre d'un manque de structuration et de lisibilité.
- **L'offre alimentaire locale est insuffisamment visible**, tant pour les habitants que pour les touristes.
- **La culture et le patrimoine gastronomique** constituent un levier majeur encore sous-exploité.
- **L'accessibilité économique et pratique à une alimentation locale** est un enjeu central.
- **La sensibilisation et la transmission** (écoles, familles, grand public) sont essentielles pour faire évoluer durablement les pratiques.

L'atelier a permis de partager un diagnostic commun et d'identifier plusieurs pistes d'actions répondant aux enjeux du territoire. Ces constats vont servir de socle à l'atelier 2, consacré à la construction collective de pistes d'actions concrètes et à la définition de priorités opérationnelles, afin de passer à la mise en œuvre.

SYNTHÈSE DES ATELIERS

TABLEAU DE SYNTHÈSE Ateliers n°2 – Construire ensemble : pistes d'actions & priorités

Introduction & perspectives

L'objectif ici était de traduire les constats et besoins identifiés dans l'atelier 1 en pistes d'actions concrètes et opérationnelles, en s'appuyant sur l'expertise et l'expérience des acteurs du territoire.

➤ Une démarche collective visant à co-construire une feuille de route partagée autour des enjeux d'économie alimentaire, de culture gastronomique, d'attractivité économique et de circuits courts.

Les échanges ont permis de prioriser les enjeux, de préciser les objectifs et de définir des actions réalistes, territorialisées et mobilisatrices.

➤ 9 fiches actions ont été élaborées. Elles constituent un premier cadre de travail structuré, destiné à faciliter la mise en œuvre progressive des actions, leur coordination et leur inscription dans une dynamique durable au service du territoire.

Les propositions couvrent l'ensemble des enjeux de l'alimentation territoriale :

- Sensibilisation et attractivité, production, transformation, commercialisation.
- Une forte coopération entre acteurs publics, associatifs, agricoles, économiques.
- Des actions avec différents niveaux de maturité, permettant de prioriser et de phaser dans le temps.
- Un portage clair, une gouvernance partagée et une dynamique collective engagée.

FICHE ACTION	Économie alimentaire	Économie alimentaire	Économie alimentaire	Économie alimentaire
Un besoin prioritaire de l'atelier 1	1 Commercialisation & circuits courts	2 Commercialisation & circuits courts	Sensibilisation & Éducation / Pédagogie & Formation	Locaux pour transformer légumes & viande
Une action concrète qui y répond	Créer des marchés de producteurs nocturnes du mardi au jeudi, de 16h à 20h	Développer le Mas des Agriculteurs (avec intégration d'une poissonnerie, absence actuelle sur Bagnols-sur-Cèze)	Créer la " Cité du goût " : plateau modulable répondant à différents publics (BtoB, BtoC, scolaire, grand public)	Fournir des locaux pour accueillir une légumerie et/ou conserverie + un atelier d'abattage de volaille
L'objectif	Sensibiliser et éduquer aux circuits courts dès le plus jeune âge Trouver en un seul lieu l'ensemble des produits locaux S'adapter aux contraintes climatiques (chaleur, saisonnalité)	Répondre aux attentes des consommateurs Centraliser, organiser et rendre visible l'offre agricole locale	Répondre à une forte demande de formation et de sensibilisation Monter en compétences des acteurs et du public	Répondre aux attentes des producteurs Faciliter la transformation locale Créer de la valeur ajoutée sur le territoire
Les acteurs à mobiliser	CMA (cuisine mobile), CCI, Chambre d'Agriculture, communes intéressées et équipées, food-trucks locaux (ex : M. Houblon, Les Dredis)	Mas des Agriculteurs de Nîmes, Chambre d'Agriculture, GDA de Bagnols-sur-Cèze, Département du Gard, CCI, CMA, Agglomération	CMA, CCI, Chambre d'Agriculture, Département du Gard, Région Occitanie, CIVAM, GAL LEADER, CAGR, mécénat	Chambre d'Agriculture, CMA, CCI, producteurs, Département du Gard, Région Occitanie, CAGR, DDP
Les publics visés	Tout public (habitants, familles, touristes)	Agriculteurs, restaurateurs, restauration collective, habitants	Tous les publics : scolaires, professionnels, amateurs, grand public	Agriculteurs, producteurs de fruits & légumes, éleveurs et producteurs de volailles
La première étape concrète pour démarrer	S'adresser aux communes volontaires et équipées (ex du PAT du Grand Avignon) Identifier des lieux pilotes	Trouver un lieu adapté Regrouper des agriculteurs porteurs du projet Clarifier les contraintes réglementaires (dont injonctions judiciaires existantes)	L'adosser à un équipement existant (légumerie, Mas des Agriculteurs) Définir les publics et usages prioritaires	Identifier des locaux ou du foncier disponible Travailler l'organisation collective avec les producteurs
Indicateur simple de réussite	Fréquentation des marchés Nombre de producteurs présents Récurrence des événements	Installation effective du site Nombre d'agriculteurs engagés Diversité de la gamme Clientèle CA magasin + restauration collective	Fréquentation des actions Nombre de formations / ateliers réalisés	Mise à disposition des outils Augmentation du nombre de producteurs utilisant l'équipement Augmentation du nombre d'éleveurs dans le Gard rhodanien
Temps / budget / lieu (indicatif)	Temps : saisonnier (printemps-été) Lieux : places de village, espaces ombragés Budget : logistique, animation, communication	Temps long (structuration sur 1 à 2 ans) Lieu fixe Budget : investissement, fonctionnement, personnel	Temps : déploiement progressif Lieux : site existant ou modulable Budget : aménagement, animation, formateurs	Temps long Lieux : zones d'activités ou agricoles Budget : investissement lourd, mise aux normes, accompagnement

SYNTHÈSE DES ATELIERS

TABLEAU DE SYNTHÈSE Ateliers n°2 – Construire ensemble : pistes d'actions & priorités



FICHE ACTION	Culture & Patrimoine gastronomique	Culture & Patrimoine gastronomique	Attractivité économique & Communication	Attractivité économique & Communication	Attractivité économique & Communication
Un besoin prioritaire de l'atelier 1	Création d'un plat typique du Gard rhodanien	Création d'un KIT d'animation à proposer aux organisateurs d'événements	Diagnostic et structuration de la filière agricole	Carte de producteurs locaux	Manque de temps fort fédérateur et lisible autour des productions locales
Une action concrète qui y répond	Appel aux producteurs (historique du territoire, réponse à un besoin local) Appel aux artisans et chefs en cuisine Mas des Agriculteurs : création d'un concours professionnels et amateurs	Création d'un guide-ressource / cartographie des producteurs et savoir-faire Recherche de financements pour les animations Solicitation des associations locales pour animer des ateliers (cuisine, dégustation, transmission)	Création d'une commission externe regroupant élus, interprofessions, producteurs et commerçants	Améliorer la connaissance et la communication du panel de producteurs (outil cartographique partagé)	Organiser un temps fort annuel réunissant professionnels, producteurs locaux et grand public, sur le territoire et vers l'extérieur
L'objectif	Avoir un plat identitaire fort sur le territoire, basé sur des produits du Gard rhodanien	Mieux communiquer et valoriser les productions locales Faciliter l'organisation d'animations gastronomiques Mobiliser et outiller les organisateurs (caves coopératives, Moba, Rotary Club, comités des fêtes, etc.)	Valoriser et mettre en avant l'offre de produits en fonction des filières, des secteurs et des saisons	Faciliter l'accès à l'information sur l'offre locale Rendre visible la diversité des producteurs et productions	Mettre en relation les acteurs Faire connaître l'offre locale au grand public Renforcer l'attractivité et l'image du territoire
Les acteurs à mobiliser	Producteurs, chefs, artisans, Chambre d'Agriculture, Office de Tourisme, Mas des Agriculteurs, collectivités	Producteurs, associations locales, chefs, Office de Tourisme, organisateurs d'événements, collectivités	Élus, interprofessions, producteurs, commerçants, Chambre d'Agriculture, collectivités	Producteurs (regroupés ou indépendants) Communes, Réseaux consulaires et institutionnels, Lien avec la saisonnalité	Professionnels : commerçants, agriculteurs, artisans, Communes, Réseaux associatifs et économiques, Structures touristiques
Les publics visés	Habitants du territoire (familles, scolaires, amateurs de cuisine) Touristes et visiteurs de passage	Grand public (habitants + touristes) Organisateurs d'événements Associations et bénévoles	Habitants du territoire Touristes, locaux et extérieurs Professionnels	Tous : grand public, habitants, touristes, territoires voisins	Grand public Professionnels du territoire et extérieurs
La première étape concrète pour démarrer	Création ou enrichissement de la base de données producteurs / artisans Élaboration d'une carte des produits et d'un cahier des charges du plat Audit des pratiques existantes (recettes, événements, freins)	Recensement des événements existants sur le territoire Inventaire des associations et animateurs potentiels Définition du contenu du kit (outils, fiches, matériel, animations types) Test du kit sur 1 ou 2 événements pilotes	Réunir les acteurs pour créer un groupe de travail structuré Définir le périmètre et les objectifs du diagnostic	Recenser les producteurs via les communes et réseaux consulaires Centraliser et qualifier les données	Identifier les acteurs moteurs et partenaires clés Vérifier la faisabilité (lieu, période, format) Choisir un événement pilote
Indicateur simple de réussite	Nombre de participants au concours Nombre de restaurateurs proposant le plat à la carte Accessibilité : rapport qualité/prix maîtrisé	Nombre d'événements utilisant le kit Nombre d'animations réalisées Taux de satisfaction des organisateurs et du public Visibilité des productions locales (stands, ateliers, communication)	Constitution effective du collectif Régularité des réunions Niveau de mobilisation des acteurs	Nombre de producteurs recensés Consultations de la carte Mises à jour régulières	Tenue effective de l'événement Fréquentation Pérennisation sur plusieurs éditions
Temps / budget / lieu (indicatif)	Durée : 2 saisons (printemps / automne) Lieux : marchés, restaurants, événements territoriaux Budget : animation, coordination, communication, jury	Durée : expérimentation sur 1 saison puis déploiement annuel Lieux : événements locaux, fêtes de village, caves, marchés Budget : achat de produits, rémunération animateurs, impression du kit, logistique	Démarrage conditionné à une volonté politique affirmée Temps long (structuration sur 1 à 2 ans)	Outil évolutif nécessitant une mise à jour régulière Budget : outil numérique, animation, coordination	Temps : annuel Lieux : alternance communes / sites emblématiques Budget : communication, logistique, animation

CONCLUSION GÉNÉRALE

Ce groupe de travail met en évidence une réalité à la fois **porteuse de perspectives** et **exigeante**.

Porteuse de perspectives, car les échanges ont permis de faire émerger des pistes d'actions concrètes, opérationnelles et, pour certaines, mobilisables à court terme, en s'appuyant sur les ressources déjà présentes sur le territoire.

Exigeante, car les constats partagés soulignent que les enjeux alimentaires, économiques et gastronomiques dépassent la seule valorisation des produits ou les comportements individuels, et renvoient à des problématiques plus larges de structuration des filières, d'organisation territoriale, d'accessibilité économique, de reconnaissance des savoir faire et d'attractivité.

- Les réflexions engagées autour de l'évolution des filières agricoles, de la diversification des productions, des modèles de commercialisation et de transformation montrent que certaines transformations s'inscrivent nécessairement dans le **temps long** et nécessitent une mobilisation collective renforcée.

Néanmoins, les actions identifiées permettent d'**agir dès à présent**, de créer des dynamiques locales, de renforcer les liens entre producteurs, acteurs économiques et habitants, et de faire évoluer progressivement les pratiques et les représentations autour de l'alimentation et du patrimoine gastronomique.

Les rendus de ce GT mettent en lumière **quatre tendances fortes et complémentaires** :

- **Sur l'attractivité territoriale et la communication**, les actions proposées soulignent la nécessité de construire une stratégie lisible et partagée, de renforcer l'identité du territoire et de mieux valoriser les productions locales auprès des habitants comme des visiteurs.
- **Sur la culture et le patrimoine gastronomique**, les propositions expriment un besoin de redonner du sens et de la visibilité aux savoir faire, aux produits et à la saisonnalité, en s'appuyant sur l'événementiel, la restauration, l'éducation et les réseaux existants.
- **Sur l'économie alimentaire et les circuits courts**, les actions traduisent une attente forte en matière de structuration de l'offre, de facilitation de l'accès aux produits locaux et de création de valeur économique pour les producteurs comme pour le territoire.
- Enfin, **sur la transmission et la montée en compétences**, les propositions mettent en avant l'importance de sensibiliser les publics, d'accompagner les changements de pratiques et de renforcer les compétences culinaires, professionnelles et collectives.

Ensemble, ces propositions constituent une **base cohérente et complémentaire**. Elles visent à faire de l'alimentation et de la gastronomie des leviers majeurs de développement territorial, en agissant simultanément sur l'économie locale, l'identité culturelle, l'attractivité et l'accessibilité.

Ces initiatives représentent autant de leviers qui, mis bout à bout, contribueront à faire évoluer le territoire vers un modèle **plus attractif, plus résilient et plus durable**, au service de ses habitants comme de son rayonnement.





**Projet
Alimentaire
Territorial**
Gard rhodanien

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT) GARD RHODANIEN

GROUPE DE TRAVAIL N°4

AGRICULTURE – FONCIER - ENVIRONNEMENT

MARDI 7 AVRIL 2026

Office des Entreprises
169 Rue Fernand Jarrie, 30200 Bagnols-sur-Cèze



PRÉSENTATION DU GROUPE DE TRAVAIL 4

Selon le ministère de l'Agriculture, un PAT doit fédérer les acteurs d'un territoire autour de l'alimentation, définir un diagnostic partagé et mettre en œuvre des actions concertées.

Le PAT, c'est un projet collectif qui vise à améliorer et structurer l'alimentation locale en tenant compte :

- De l'agriculture,
- De la santé,
- De l'économie,
- De la culture locale,
- De l'inclusion,
- De l'environnement.

OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU GROUPE DE TRAVAIL

Un PAT vise aussi à développer l'agriculture locale, renforcer l'autonomie alimentaire et améliorer la qualité de l'alimentation.

[agriculture.gouv.fr]
[outil2amen....cerema.fr]

RÉFLÉCHIR COLLECTIVEMENT À LA MANIÈRE DONT L'AGRICULTURE, LA GESTION DU FONCIER ET LA PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT PEUVENT :

- RENFORCER LA DURABILITÉ DE L'AGRICULTURE LOCALE,
- PRÉSERVER LES RESSOURCES AGRICOLES ET NATURELLES DU TERRITOIRE,
- SÉCURISER LE FONCIER POUR LES EXPLOITATIONS,
- CONTRIBUER À LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE DU GARD RHODANIEN.

LE BUT AUJOURD'HUI EST D'IDENTIFIER ENSEMBLE :

- CE QUI FONCTIONNE DÉJÀ,
- CE QUI MANQUE OU POSE DIFFICULTÉ,
- CE QUI POURRAIT ÊTRE DÉVELOPPÉ,
- ET LES IDÉES OU PISTES D'ACTION À APPROFONDIR.

VOTRE RÔLE DANS CE GROUPE DE TRAVAIL EST D'APPORTER VOTRE EXPERTISE DE TERRAIN, VOS OBSERVATIONS, VOS BESOINS, VOS CONTRAINTES ET VOS IDÉES D' ACTIONS CONCRÈTES.

L'OBJECTIF EST D'ENRICHIR LE DIAGNOSTIC, DE COMPRENDRE LES ENJEUX LIÉS À L'AGRICULTURE, AU FONCIER ET À L'ENVIRONNEMENT, ET DE CO-CONSTRUIRE DES PISTES DE SOLUTIONS RÉALISTES POUR LE PAT.

PRÉSENTATION DU GROUPE DE TRAVAIL 4

THÉMATIQUES DE TRAVAIL

Agriculture : pratiques, installation & transmission

- Favoriser l'installation et accompagner la transmission des exploitations.
- Soutenir les pratiques agricoles durables (agroécologie, réduction des intrants, biodiversité).
- Renforcer la résilience des systèmes agricoles face au changement climatique (gestion de l'eau, diversification, variétés adaptées).
- Consolider les débouchés locaux et les liens avec les autres GT (circuits courts, restauration collective).
- Encourager la coopération et les projets collectifs entre agriculteurs.

Foncier : préservation, accès & équilibres territoriaux

- Préserver durablement les terres agricoles et limiter l'artificialisation.
- Faciliter l'accès au foncier (outils SAFER, portage foncier, baux adaptés).
- Observer et suivre les dynamiques foncières (veille, cartographie, usages).
- Anticiper et réduire les conflits d'usages (urbanisation, environnement, loisirs).
- Intégrer les enjeux agricoles dans l'aménagement (PLUi, ZAP, PAEN, SCOT).
- Renforcer la gouvernance territoriale autour du foncier.

Environnement : ressources naturelles, biodiversité & climat

- Protéger les ressources : eau, sols, paysages, biodiversité (ordinaire et agricole).
- Promouvoir des pratiques favorables aux milieux (haies, agroforesterie, MAEC, économies d'eau).
- Améliorer la qualité environnementale : lutte contre l'érosion, le ruissellement et les pollutions diffuses.
- Intégrer pleinement les enjeux climatiques (sécheresse, aléas, risques naturels).
- Valoriser les services écosystémiques rendus par l'agriculture au territoire.
- Développer des projets concertés entre agriculture, environnement et collectivités.



THÉMATIQUES DE TRAVAIL

Agriculture : pratiques, installation & transmission

Foncier : préservation, accès & équilibres territoriaux

Environnement : ressources naturelles, biodiversité & climat



ATELIER N°1 : DIAGNOSTIC & CONSTATS

OBJECTIF : CONSTRUIRE ENSEMBLE UN DIAGNOSTIC PARTAGÉ AUTOUR DE NOS 3 THÉMATIQUES

CONCLUSION : ÉMERGENCE COLLECTIVE DES POINTS CLÉS POUR PRÉPARER L'ATELIER SUIVANT

ATELIER N°2 : PISTES D' ACTIONS CONCRÈTES

OBJECTIF : TRANSFORMER LE DIAGNOSTIC DE L'ATELIER N°1 EN PISTES ACTIONS CONCRÈTES, RÉALISTES ET FAISABLES POUR LES 3 AXES

CONCLUSION : PRODUCTION D' ACTIONS COLLECTIVES, CONCRÈTES ET RÉALISABLES POUR STRUCTURER LA SUITE...



SYNTHÈSE DES ATELIERS

Synthèse globale de l'Atelier n°1 – Diagnostic & Constats

Introduction

L'atelier avait pour objectif de faire émerger une vision partagée de la situation actuelle du territoire en croisant les regards sur l'agriculture, le foncier et l'environnement. À travers le travail en petits groupes, les participants ont identifié les **forces, faiblesses et enjeux/risques** structurants du territoire.

Cette restitution met en évidence un territoire doté de **forts atouts naturels, agricoles et géographiques**, mais confronté à des **déséquilibres croissants** liés à la pression foncière, à la spécialisation agricole, aux tensions sur les ressources naturelles et aux mutations socio-économiques du monde agricole.

1. Un territoire riche en atouts mais encore sous-exploité

Les échanges ont souligné un **potentiel agricole et environnemental important**. La présence de **plaines alluviales, l'accès à l'eau**, la proximité du **Rhône**, des **terres nourricières** et une **diversité paysagère et agronomique** constituent des bases solides pour une agriculture productive et résiliente.

Le territoire bénéficie également d'**outils et dynamiques collectives existantes** : réseaux d'exploitants habitués au travail collectif (CUMA, caves coopératives), développement de la vente directe (notamment viticole), installation du Mas des Agriculteurs, et une **demande forte de jeunes souhaitant s'installer**, souvent en collectif.

Sur le plan stratégique, la **révision du SCOT** apparaît comme une opportunité majeure pour repenser l'articulation entre agriculture, foncier et environnement, et mieux intégrer les enjeux de long terme.

2. Des fragilités structurelles persistantes

Malgré ces atouts, les groupes ont mis en évidence plusieurs **faiblesses préoccupantes**.

Sur le plan agricole, le modèle reste marqué par une **forte spécialisation viticole** (environ 75 % des surfaces), entraînant une **faible diversification alimentaire**, notamment en cultures maraîchères d'hiver. Les circuits courts, bien que présents, souffrent d'un **manque de structuration**, de **concurrences déloyales locales** et de difficultés économiques pour certains producteurs. La transmission et l'installation, en particulier hors cadre familial, demeurent complexes.

Sur le plan foncier, la **méconnaissance du marché**, l'accès difficile à l'information et l'absence de dispositifs incitatifs (hors arrachage des vignes) fragilisent la pérennité des exploitations. La **déstructuration du foncier agricole** (bâti séparé des terres) accentue la vulnérabilité des exploitations.

Enfin, sur le plan environnemental, les pressions augmentent : **tensions sur la ressource en eau**, pollution par les pesticides, **réduction des haies**, développement d'espèces invasives et manque de zones humides. Ces fragilités sont renforcées par le changement climatique et par des pratiques agricoles parfois peu adaptées aux enjeux écologiques actuels.



SYNTHÈSE DES ATELIERS

Synthèse globale de l'Atelier n°1 – Diagnostic & Constats



3. Enjeux et risques majeurs pour l'avenir du territoire

Plusieurs **risques systémiques** ressortent de manière transversale :

- **La pression foncière et la hausse des prix**, alimentées par l'arrivée de nouveaux investisseurs et la financiarisation du foncier viticole, risquent d'exclure les porteurs de projets agricoles.
- La **diminution du nombre d'agriculteurs** et le vieillissement de la profession favorisent l'**enfrichement**, avec des conséquences en chaîne : risques incendie, prolifération des ravageurs (sangliers), fermeture des milieux.
- La **consommation et la requalification des terres agricoles** (urbanisation, classement forestier inadapté) posent la question de la capacité du territoire à **préserver son potentiel nourricier**.
- Les **tensions croissantes sur l'eau** (pompage, irrigation, pollution du Rhône) interrogent la soutenabilité des modèles agricoles actuels.
- Enfin, le **manque de connaissance fine du territoire** (cartographie des potentiels agronomiques, des usages, des dynamiques démographiques et foncières) limite la capacité à agir de manière stratégique.

Conclusion

L'atelier met en lumière un **territoire à la croisée des chemins**. Les ressources naturelles, humaines et institutionnelles existent, mais leur mise en cohérence reste insuffisante face aux défis posés par la pression foncière, la spécialisation agricole, la transition écologique et le renouvellement des générations.

L'enjeu central qui se dégage est celui d'une **reconquête collective du projet agricole et foncier du territoire**, fondée sur :

- Une **meilleure connaissance et protection du foncier agricole**,
- La **diversification des productions et des filières**, en lien avec les besoins alimentaires locaux,
- La **structuration des circuits courts et du collectif**,
- Et une **évolution des pratiques agricoles** conciliant performance économique, préservation des ressources et adaptation au changement climatique.

La révision du SCOT apparaît comme un **levier stratégique clé**, capable d'articuler agriculture, environnement et aménagement, à condition qu'elle s'appuie sur les constats partagés et qu'elle traduise une ambition claire pour l'avenir du territoire.

Introduction & perspectives

À la suite du diagnostic partagé établi lors du premier atelier, l'atelier 2 avait pour objectif de **traduire les constats en pistes d'actions concrètes, opérationnelles et territorialisées.**

Les participants ont travaillé à l'identification de leviers d'action autour de trois axes indissociables : **l'agriculture (pratiques, installation, transmission), le foncier (préservation, accès, organisation) et l'environnement (ressources naturelles, biodiversité, climat).**

Les fiches actions produites traduisent une volonté commune :

- De **sécuriser l'avenir de l'agriculture locale,**
- De **préservé durablement le foncier agricole,**
- Et d'**adapter les modèles agricoles aux enjeux environnementaux et climatiques.**

L'atelier souligne également un point clé : de nombreuses actions sont **réalisables à court terme**, à condition d'un **portage politique clair**, d'une **animation territoriale dédiée** et d'une **meilleure coordination des acteurs existants.**

FICHE TYPE	Agriculture : Pratiques, installation & transmission	Agriculture : Circuits courts, accompagnement, diversité et restauration collective	Agriculture : Lutter contre la fermeture des terres agricoles (friches)	Environnement : Sanctuarisation des terres agricoles à fort potentiel
Enjeu concerné (Simple et clair)	Difficultés de transmission des exploitations agricoles et perte progressive du nombre d'exploitations	Structuration insuffisante des circuits courts et difficulté d'accès aux débouchés locaux, notamment la restauration collective	Augmentation des friches agricoles et fermeture progressive des espaces ouverts	Manque de visibilité et de protection des terres agricoles à fort potentiel agronomique et disposant d'un accès à l'eau
Objectif recherché (Description en 5 lignes max)	Améliorer l'anticipation, l'accompagnement humain et technique des cédants et repreneurs afin de sécuriser les transmissions et maintenir une agriculture active sur le territoire. (ADDEARG)	Faciliter l'accès aux points de vente et renforcer la contractualisation entre producteurs locaux et acheteurs publics, tout en diversifiant l'offre agricole locale	Mobiliser de nouvelles terres à cultiver ou à pâturer, notamment friches à potentiel agricole et garrigues	Établir une cartographie précise du potentiel nourricier du territoire et protéger durablement ces terres.
Piste d'action	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisation progressive et de longue durée des exploitants agricoles à la transmission • Appui à la mobilisation des outils existants (diagnostic transmission, accompagnement ADDEARG, etc.) • Anticipation minimale de 5 ans avant la cessation d'activité • Mise en place d'un observatoire des exploitations prochainement transmissibles (avec ou sans successeur identifié) 	<ul style="list-style-type: none"> • Appui et animation autour du Mas des Agriculteurs • Information et sensibilisation des consommateurs, restaurateurs et cuisines centrales • Valorisation et coordination des marchés de plein vent • Identification des lieux existants de vente directe et de leurs besoins 	<ul style="list-style-type: none"> • Diagnostic friches à l'échelle des communes volontaires • Mobilisation des propriétaires privés (vente ou location agricole) • Mise en lien avec porteurs de projets agricoles 	<ul style="list-style-type: none"> • S'appuyer sur les diagnostics existants • Compléter par un travail de terrain • Intégrer les résultats dans le SCOT (zonages, prescriptions, protections)
Acteurs clés	MSA (Mutualité Sociale Agricole), Chambre d'Agriculture 30, Terres de liens (TDL), Caves coopératives, Communes, ...	Locavor, AMAP, Agglo, GDA, Chambre d'agriculture	SAFER, Communes, Chambre d'agriculture	SAFER, Chambre d'Agriculture, GDA, communes, agglomération, agriculteurs, propriétaires, élus
Ressources nécessaires / leviers	<ul style="list-style-type: none"> • Animateur local dédié, présent sur la durée • Base de données fiable et régulièrement mise à jour 	<ul style="list-style-type: none"> • Plateforme ou outil de coordination • Diversité et régularité de la production agricole locale 	<ul style="list-style-type: none"> • Temps d'animation et de médiation foncière • Engagement sur une durée minimale de 3 ans 	<ul style="list-style-type: none"> • Données agronomiques • Expertise technique • Moyens humains renforcés au niveau intercommunal
Freins identifiés	<ul style="list-style-type: none"> • Confidentialité des données • Sujet sensible et parfois tabou • Nécessité d'une approche humaine et individualisée 	<ul style="list-style-type: none"> • Forte saisonnalité de certaines productions • Nécessité d'une gamme élargie sur l'année 	<ul style="list-style-type: none"> • Complexité foncière • Réticence de certains propriétaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Coût de l'action • Mobilisation des moyens
"Action réaliste ?" → Oui / Pas pour tout de suite / À creuser	Oui – engagement progressif possible	À court terme (diagnostic et coordination)	Oui, si portage politique local	Oui, sous condition de volonté politique
Indicateur simple (activité ou résultat)	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de diagnostics cédants réalisés • Existence et animation régulière d'un observatoire transmission 	<ul style="list-style-type: none"> • Cartographie des points de vente existants • Identification des besoins producteurs (logistique, outils, emballage, cadre réglementaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'hectares de friches mobilisées • Nombre de communes engagées • Nombre de nouvelles installations ou extensions d'exploitations 	<ul style="list-style-type: none"> • Surface de terres identifiées comme stratégiques • Nombre d'hectares sanctuarisés réglementairement

SYNTHÈSE DES ATELIERS

TABLEAU DE SYNTHÈSE Ateliers n°2 – Pistes d'actions concrètes



FICHE TYPE	Environnement : Installation agricole via maîtrise du foncier et agriculture de conservation des sols	Foncier : Planification territoriale : Plan Local Agriculture & Forêt (PLAF)	Foncier : Création d'un observatoire du foncier agricole et forestier	Foncier : Sensibilisation des élus et communication PAT
Enjeu concerné (Simple et clair)	Adapter les modèles agricoles au changement climatique et à la préservation des ressources	Manque de cohérence globale des politiques agricoles, forestières et foncières	Manque de visibilité sur le marché du foncier et ses évolutions	Insuffisante prise en compte des enjeux fonciers agricoles dans les décisions locales
Objectif recherché (Description en 5 lignes max)	Développer des projets agricoles basés sur la conservation des sols, la réduction des intrants et de la consommation d'eau.	Mettre en place une politique territoriale cohérente à l'échelle intercommunale pour le développement agricole et forestier et la protection durable des terres agricoles	Suivre, analyser et anticiper les dynamiques foncières agricoles et forestières	Sensibiliser et former les élus pour mieux protéger les terres agricoles et favoriser l'installation agricole
Piste d'action	<ul style="list-style-type: none"> Maîtrise publique ou collective du foncier Cahier des charges d'accès au foncier intégrant des pratiques agroécologiques 	<ul style="list-style-type: none"> Élaboration d'un PLAF intégré aux documents de planification (SCOT, PLU, PLUi) 	<ul style="list-style-type: none"> Diagnostic foncier initial Mise en place d'une vigie foncière (outil de suivi dans le temps) 	<ul style="list-style-type: none"> Réunions d'élus Convention et communication dans le cadre du PAT Actions de formation dédiées
Acteurs clés	SAFER, Agglo, Chambre d'agriculture, GDA, autres partenaires techniques	Agglo, Chambres consulaires, OPA, Communes, Région, SAFER	SAFER, communes, Terres de Liens, bureau d'études spécialisé	Communes, Agglo, OPA
Ressources nécessaires / leviers	<ul style="list-style-type: none"> Foncier disponible Agriculteurs porteurs de projets (installation / diversification) 	<ul style="list-style-type: none"> Implication forte des élus Choix politiques clairs Moyens humains dédiés 	<ul style="list-style-type: none"> Choix politique clair Budget dédié Animation dans le temps 	<ul style="list-style-type: none"> Temps d'animation Supports pédagogiques
Freins identifiés	<ul style="list-style-type: none"> Accès au foncier Moyens financiers Besoin d'accompagnement technique expert 	<ul style="list-style-type: none"> Arbitrages financiers et politiques 	Financement	<ul style="list-style-type: none"> Mobilisation et disponibilité des élus
"Action réaliste ?" → Oui / Pas pour tout de suite / À creuser	Oui	Oui	Oui	Oui
Indicateur simple (activité ou résultat)	<ul style="list-style-type: none"> Nombre d'installations accompagnées Surface foncière dédiée à ces projets 	<ul style="list-style-type: none"> Mise en place et adoption du PLAF 	<ul style="list-style-type: none"> Livrable diagnostic Typologie des sols (SAO), nature des terrains Identification des propriétaires Évolution du marché foncier 	<ul style="list-style-type: none"> Sessions de formation réalisées Livrables produits Réunions d'information organisées

Conclusion : Hiérarchisation des priorités

Une stratégie fondée sur la connaissance, la protection et l'action collective

Les actions proposées dessinent une trajectoire cohérente, fondée sur trois piliers structurants :

- Mieux connaître et anticiper** (foncier, transmission, potentiel agricole),
- Protéger et organiser** (terres agricoles, planification),
- Agir concrètement sur le terrain** (installation, circuits courts, friches).

La réussite repose sur une approche progressive, articulant **actions rapides à effet levier, structuration à moyen terme, et outils stratégiques de long terme.**

CONCLUSION GÉNÉRALE

Ce **groupe de travail** met en évidence un territoire disposant de **forts atouts agricoles, fonciers et environnementaux**, mais confronté à une **fragilisation rapide de son capital agricole** : diminution du nombre d'exploitations, pression foncière croissante, spécialisation des cultures, fermeture des milieux et tensions sur les ressources naturelles.

Les ateliers ont permis de démontrer que **les solutions existent déjà en grande partie** : outils fonciers, dynamiques agricoles, acteurs compétents, cadres réglementaires en évolution.

Le frein principal identifié n'est donc pas technique, mais **organisationnel et politique**.

Le GT 4 souligne trois messages structurants :

1. **Sans anticipation, il n'y aura ni transmission, ni installation agricole**
→ D'où l'urgence de mieux connaître le foncier et les exploitations.
2. **Sans protection réglementaire, le foncier agricole restera exposé**
→ D'où la nécessité d'agir via le SCOT, les PLU(i) et un futur PLAF.
3. **Sans portage politique et animation territoriale, les actions resteront ponctuelles**
→ La transversalité agriculture–foncier–environnement doit devenir une priorité stratégique.

En conclusion, le groupe de travail propose une trajectoire claire : **connaître → protéger → structurer → projeter**, afin de faire de l'agriculture non plus une variable d'ajustement, mais un **pilier du projet de territoire**, au service de l'alimentation, de l'économie locale, des paysages et de la résilience climatique.



Piste d'actions prioritaires par horizon temporel

Court terme (1–2 ans) – Actions socles

Des actions rapides, peu coûteuses, indispensables pour structurer la suite.

Observatoire agricole et foncier

Transmission des exploitations
Suivi du marché foncier

Sensibilisation et formation des élus

Enjeux agricoles et fonciers
Leviers réglementaires (SCOT, PLUi, PAT)

Diagnostic des circuits courts et des débouchés locaux

Points de vente existants
Besoins des producteurs et de la restauration collective

→ *Objectif : mieux connaître, anticiper et outiller la décision publique.*

Moyen terme (3–5 ans) – Actions structurantes

Des actions opérationnelles à l'échelle communale et intercommunale.

Mobilisation des friches agricoles

Diagnostics communaux volontaires
Médiation avec les propriétaires

Sanctuarisation des terres agricoles stratégiques

Cartographie du potentiel nourricier
Intégration dans le SCOT et documents d'urbanisme

→ *Objectif : préserver le foncier agricole utile et relancer l'activité.*

Long terme (5–10 ans) – Vision stratégique

Une action structurante pour la cohérence territoriale.

Plan Local Agriculture & Forêt (PLAF)

Vision partagée agriculture / forêt / foncier / environnement
Outil de pilotage intercommunal à long terme

→ *Objectif : inscrire durablement l'agriculture au cœur du projet de territoire.*

CONCLUSION GÉNÉRALE - PRODUCTIONS DES 4 GROUPES DE TRAVAIL

Conclusion générale – Productions des 4 Groupes de Travail

Les travaux menés au sein des quatre groupes de travail ont permis de dresser un **diagnostic riche, partagé et ancré dans les réalités du territoire.**

La diversité des profils mobilisés a favorisé le croisement des regards, la mise en lumière des initiatives existantes et une meilleure compréhension des enjeux alimentaires du Gard rhodanien.

Les productions des GT ont fait ressortir :

- De **nombreuses actions déjà engagées**, porteuses de sens et d'impact,
- Des **besoins communs** en matière de coordination, de lisibilité et de moyens,
- Des **leviers d'action transversaux** autour de la santé, de l'éducation, de l'accès à l'alimentation, de l'économie locale et de l'environnement,
- Et une forte volonté collective de **co-construction et de coopération durable.**

Ces échanges confirment que l'alimentation constitue un **sujet fédérateur**, à la croisée des politiques publiques, des initiatives locales et des attentes des habitants, et qu'elle peut être un réel **levier de transformation du territoire.**

Les groupes de travail n'ont pas produit des projets finalisés, mais ont rempli leur rôle :

→ **identifier ce qui fonctionne, ce qui manque, ce qui peut être amélioré et ce qui mérite d'être approfondi** pour nourrir le Projet Alimentaire Territorial.

Perspectives et suites ...

Le prochain Comité de pilotage constituera une **étape clé** pour transformer ces productions collectives en orientations opérationnelles.

Il pourra permettre de :

- **Partager une synthèse transversale** des enseignements issus des 4 groupes de travail
- **Valider les grands enjeux prioritaires** du PAT à l'échelle du territoire
- Identifier **quelques axes stratégiques communs** à approfondir (2026–2028)
- Proposer une **méthode de priorisation des pistes d'actions** identifiées
- Clarifier les **rôles respectifs** des partenaires (collectivités, acteurs locaux, associations, institutions)
- Définir un **calendrier de travail** et les modalités de poursuite de la dynamique collective

L'enjeu du COPIL sera donc de **passer du diagnostic partagé à la structuration de l'action**, tout en conservant l'esprit de coopération, de réalisme et d'ancrage territorial qui a guidé les travaux des groupes.



REMERCIEMENTS

Merci à l'ensemble des participantes et participants pour leur engagement et leurs contributions. Vos expertises et retours de terrain ont enrichi le diagnostic et les réflexions collectives. Ces échanges constituent une base solide pour la suite du Projet Alimentaire Territorial.