

Plan Climat Air Énergie Territorial (PCAET) - version de travail au 5/5/21

Agriculture, Alimentation			
Objectifs stratégiques	Objectifs opérationnels	Actions (comment ?)	Niveau de réalisation au 5/5/21
Engager le territoire vers la souveraineté alimentaire : produire ce qu'on mange	Elaborer un projet alimentaire territorial (PAT)	Faire le diagnostic de la production agricole sur le territoire	Commencé
		Faire le diagnostic de la consommation alimentaire sur le territoire	Commencé
		Définir les objectifs collectivement, à l'échelle de Douarnenez Communauté	Commencé
		Faire des ponts avec le PAT départemental et les PAT voisins	Nouveau
	Préserver les terres agricoles	Evaluer les besoins en terre rapportés à la population (outil parcel)	Nouveau
		Recenser les terres agricoles laissées en friche	Nouveau
		Animer la réflexion collective sur l'avenir des terres agricoles avec les futurs départs à la retraite d'agriculteurs	Nouveau
		Protéger les terres agricoles de l'artificialisation des sols via les documents d'urbanisme et la politique foncière associée	Nouveau
	Evaluer les besoins de la population en produits bruts de base	Lister les produits bruts de base	Commencé
		Evaluer les besoins de la population concernant ces produits et la production actuelle sur le territoire ou à proximité	Commencé
		Lister les produits bruts de base manquant ou produits en trop faible quantité (fromage, fruits, bière, vin...)	Nouveau
		Diffuser des appels à production sur ces produits et soutenir les projets de production	Nouveau
	Développer les circuits-courts	Elaborer un catalogue des producteurs	Nouveau
		Référencer les producteurs sur les sites web spécialisés (Mangeons local.bzh, locavor...)	Nouveau
		Faire le lien avec les professionnels de la la restauration (collective ou tourisme)	Nouveau
		Soutenir la création d'un marché drive de produits biologiques et locaux (plate-forme d'achat en ligne et livraison hebdomadaire ou mensuelle dans un endroit identifié)	Nouveau
		Promouvoir les marchés de producteurs	Nouveau
Faire connaître la pêche locale et les lieux d'approvisionnement		Nouveau	
Animer la réflexion des producteurs sur les contenants qu'ils utilisent pour la vente pour aller de plus en plus vers des contenants consignés, réutilisables...		Nouveau	
Accompagner la transition agricole, d'une agriculture intensive à une agriculture biologique et paysanne	Soutenir le développement de l'agriculture biologique	Connaître les porteurs de projet agricole, leurs projets et leurs besoins (fonciers, matériels)	Nouveau
		Soutenir l'installation de nouveaux agriculteurs en bio et la conversion en bio (mises en relation, soutien financier...)	Nouveau
		Soutenir le développement de filières locales de fertilisation non chimique des champs (broyat, coquillages, algues...)	Nouveau
	Attirer des jeunes vers l'agriculture biologique	Promouvoir ce type d'agriculture auprès des jeunes (organisation de chantiers / camps de découverte)	Nouveau

		Constituer une réserve foncière (financement collectivité et habitants), notamment dans les zones de captage d'eau	Nouveau
		Mettre des terres à disposition de personnes voulant monter / expérimenter un projet agricole	Nouveau
	Encourager la production familiale et collective non professionnelle	Mise à disposition d'espaces en ville et en bordure d'urbanisation pour planter arbres fruitiers et légumes	Nouveau
		Faire des espaces publics des espaces producteurs (planter arbres fruitiers et plantes comestibles, y compris en ville) et inviter la population à aider à la plantation et à la récolte	Nouveau
		Soutenir l'organisation de trocs aux plants, la commande groupée de plants	Nouveau
		Formation mise en route d'un potager familial	Nouveau
		Formation à la plantation et la greffe d'arbres fruitiers	Nouveau
Accompagner la transition alimentaire : vers une alimentation saine, équilibrée et bas carbone	Sensibiliser les familles sur les enjeux et les moyens d'une alimentation bas carbone	Organiser des conférences et des projections sur ce thème	Nouveau
		Organiser des ateliers cuisine : découverte des légumineuses, menus végétariens, cuisiner les restes	Nouveau
		Organiser un défi coolfood sur le territoire (consommer moins mais mieux)	Nouveau
		Informers la population sur le gaspillage alimentaire et les gestes pour le prévenir	Nouveau
	Soutenir la mise en place de cantines locales et de circuits d'approvisionnement locaux	Faire le diagnostic de la restauration collective sur le territoire (établissements scolaires, résidences retraités, hôpital, repas à domicile)	Commencé
		Coordonner la réflexion sur la mutualisation de la cantine de Douarnenez	Nouveau
		Mise en réseau des différentes cantines du territoire et soutien à la mutualisation de l'approvisionnement	Nouveau
		Encourager la transition dans les menus en concertation avec les équipes de cuisine et les mangeurs (moins de protéines animales, plus de légumineuses, produits de saison...)	Nouveau
		Travailler à la réduction du gaspillage alimentaire avec les équipes de cuisine et les mangeurs	Commencé
		Faire de la maison de la petite enfance un exemple de la transition alimentaire en restauration collective	Commencé
		Faciliter la mise en relation des producteurs locaux et des professionnels de la restauration collective et de la restauration	Nouveau