



PAT

LE PLAN ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU PAYS DE THIÉRACHE

PAYS DE THIÉRACHE - PETR

Audrey BOYER

Cheffe de Projet PAT

☎ (+33) (0)3 23 98 19 19

✉ aboyer@pays-thierache.fr

🏠 pays-thierache.fr

THIERACHE
LE PAYS NATURE

Depuis plusieurs années, le Pays de Thiérache développe une réflexion sur l'agriculture et l'alimentation durable. D'abord initiée autour de l'enjeu de la préservation du patrimoine bocager avec l'adoption d'une charte paysagère, la réflexion s'est ensuite étendue aux enjeux de l'agriculture en Thiérache. Celle-ci a abouti sur l'idée de co-construire, avec différentes familles d'acteurs impliqués dans le large domaine que représente l'alimentation, un projet global de gouvernance alimentaire. Depuis 2018, le Pays de Thiérache s'est lancé dans l'élaboration d'un Plan Alimentaire Territorial (PAT). Celui-ci est en phase d'émergence et a été lauréat de l'Appel à Projet du Programme National pour l'Alimentation (PNA) en février 2019,

permettant de bénéficier de 50 000€ de subventions pour une période de 3 ans. Le PAT a été labellisé niveau 1 par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt en 2021.

LES 6 AXES DU PAT

- 1 PROMOUVOIR ET VALORISER** les produits locaux
- 2 DÉVELOPPER** une agriculture durable
- 3 ANIMER UN RÉSEAU POUR ÉVITER** le gaspillage alimentaire (REGAL)
- 4 SENSIBILISER À UNE CONSOMMATION** locale et durable
- 5 AGIR POUR L'ACCÈS DE TOUS** à une alimentation de qualité
- 6 AUGMENTER LA PART DES PRODUITS LOCAUX** dans la restauration collective scolaire

1 PROMOUVOIR & VALORISER les produits locaux



Annuaire des producteurs de Thiérache en vente directe. Sortie en octobre 2019.
> 15 000 exemplaires imprimés.



Carte interactive pour géo-localiser les producteurs, les marchés du terroir et les boutiques de produits locaux. Disponible ici :

www.pays-thierache.fr/index.php/le-pays-de-thierache/annuaire-interactif/



Set de table promouvoir les produits locaux auprès des habitants et des touristes. Deux éditions :

2019 : 60 000 exemplaires distribués à 40 restaurateurs.

2021 : nouvelle édition en 60 000 exemplaires distribués à 40 restaurateurs.



DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION,
DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT



2 DÉVELOPPER une agriculture durable

Etude sur les potentialités du développement de l'agriculture biologique en Thiérache

Lancée en 2019 par l'association Bio en Hauts-de-France, cette étude a eu pour objectif d'identifier les freins et les leviers au développement de l'agriculture biologique sur le territoire. Deux journées de sensibilisation des élus à l'agriculture biologique ont été organisées en septembre et novembre 2019.



Soutien au GIEE* «charte ruminants», piloté par l'Atelier Agriculture Avesnois-Thiérache (AAAT)

Vise à l'élaboration d'une charte pour revaloriser le revenu des éleveurs de la filière lait-viande à travers le respect de 3 grands critères : la mise en place de l'herbe au cœur de l'alimentation des ruminants, la diminution de l'utilisation des intrants et la protection du patrimoine bocager. Créé en 2020, le GIEE regroupe une quinzaine d'agriculteurs.

* Groupement d'intérêt Economique et Environnemental (GIEE).



3 ANIMER UN RÉSEAU POUR ÉVITER le gaspillage alimentaire (REGAL)

- **Organisation d'un défi familles zéro déchet**, zéro gaspi de mars à juin 2020. Accompagnement de 15 familles à la réduction de leurs déchets et du gaspillage alimentaire.
- **Création d'un Réseau pour Eviter le Gaspillage ALimentaire (REGAL)** en septembre 2020. Recrutement d'un ETP pour animer le réseau.

4 diagnostics dans des écoles ont été réalisés en 2021 : pesées pendant 2 semaines, analyse, pistes d'actions.

Sensibilisation auprès des scolaires : lycée agricole de Fontaine-les-Vervins, collège de La Capelle...



4 SENSIBILISATION À UNE CONSOMMATION locale et durable

- **Classe alimentation** : dispositif pédagogique créé en 2018 par le Pays de Thiérache pour sensibiliser les élèves des écoles primaires à une alimentation plus durable. 3 étapes : ateliers ludiques en classe, visite de fermes, valorisation des produits issus de la ferme (atelier cuisine, expositions, ...).
- 4 écoles (2 classes maximum / école) sont sensibilisées chaque année.



5 AGIR POUR L'ACCÈS DE TOUS à une alimentation de qualité

- **Diagnostic sur la précarité alimentaire**, réalisé par Quentin Rouffignac (étudiant de l'université de Rennes 1) d'avril à septembre 2021.
- **Soutien aux projets visant à lutter contre la précarité alimentaire sur le territoire** : «Paniers Solidaires» de la MSA Picardie, «La T@mbouille» de l'APTAHR, création d'une épicerie solidaire itinérante du CCAS d'Hirson (en partenariat avec ANDES).



6 AUGMENTER LA PART DES PRODUITS LOCAUX dans la restauration collective scolaire

- **Expérimentation** : quelle est la part des produits locaux et des Signes Officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) dans les assiettes des collégiens de Thiérache ? Réalisée avec le Conseil Départemental de l'Aisne.
- **Suivi de la commune du Nouvion-en-Thiérache**, engagée dans le dispositif « **Les cantines s'engagent** » : accompagnement d'un an, proposé par l'ADEME à 15 communes de France, pour les aider à mettre en place des solutions concrètes pour augmenter la part des produits locaux et de qualité dans les assiettes ou encore réduire le gaspillage alimentaire.

Réalisation d'un diagnostic agricole et alimentaire complet du territoire, Conventionnement avec les partenaires,



Labellisation « Projet Alimentaire Territorial » de niveau 2, Création d'un réseau des marchés du terroir en Thiérache.

CRÉDITS PHOTOS : PAYS DE THIÉRACHE (n° 1, 2, 3, 4 et 6) - ANDES (n° 5).