

## Le projet PARMENTIER, circuit court solidaire



Jardin de Cocagne – Blois -Pays des Châteaux

## DESCRIPTION

Le [projet Parmentier](#) expérimente depuis 2021 un circuit court solidaire sur le Pays des Châteaux. Il permet aux personnes en précarité se rendant dans les structures d'aide alimentaire, d'avoir **accès à des produits frais et locaux, sains et biologiques**, approvisionnés en circuit court auprès de producteurs de proximité. Un collectif a été créé autour de 2 associations d'aide alimentaire, le CIAS du Blaisois, le Pays des Châteaux, le Jardin de Cocagne et 3 producteurs maraîchers, 3 producteurs de légumes plein champ.

## OBJECTIFS

Sensibiliser et rendre accessible une alimentation saine et locale auprès de tous les publics

## CHIFFRES CLÉS

- **2 associations représentant 60% de l'aide alimentaire** sur le territoire sont impliquées dans le projet : Les Restos du Cœur et La Passerelle épicerie sociale et solidaire

- **150 000 « mangeurs » en précarité alimentaire ont eu accès** aux produits locaux

- **12 Tonnes de produits locaux approvisionnés en 2022** : 9,9 tonnes de légumes de saison approvisionnés dans un rayon de 3 à 10kms et 2,1 tonnes de légumineuses approvisionnées dans un rayon de 10 à 20 kms

## A VENIR

Le projet Parmentier s'est structuré en association en juin 2023. Suite à la réponse à l'appel à projet "Mieux Manger pour Tous, volet local" un coordinateur a été recruté en décembre 2023 dans le but d'animer et de développer les missions de l'association

## ACCLIMAGRI : accompagner les fermes face aux défis climatiques



Pays des Châteaux

## DESCRIPTION

En 2019, le Pays des Châteaux a réalisé un diagnostic ClimAgri sur son territoire. Soutenu par l'ADEME, ClimAgri® permet de faire un **diagnostic des émissions de gaz à effet de serre** du territoire pour l'agriculture et la forêt, et de simuler l'impact de différentes actions d'atténuation.

A la suite du diagnostic, le projet ACCLIM'AGRI a permis de poursuivre la démarche, en cocréant un plan d'action pour diminuer à minima de 25% les GES liés à l'agriculture sur le territoire du Pays des Châteaux d'ici 2050.

Un sondage réalisé auprès des agriculteurs a permis d'identifier 3 sujets importants en plus du développement de l'agriculture de conservation des sols (ACS) et de l'agriculture bio (AB) :

- **Développer l'agroforesterie et les haies,**
- Promouvoir des **pratiques innovantes** moins consommatrices en eau,
- **Développer** la culture de **légumineuses** et **maintenir l'élevage.**

Pour chaque thématique, diverses actions d'accompagnement au changement de pratiques ont été mises en œuvre. Pour en savoir plus : [ici](#)

## OBJECTIFS

- **Accompagner les exploitations agricoles** pour diminuer leurs émissions de gaz à effet de serres et s'adapter au changement climatique
- Cocréer le plan d'actions et les formations avec les agriculteurs

## CHIFFRES CLÉS

- 9 ateliers réalisés
- 30 agriculteurs impliqués

## A VENIR

Suite à la difficulté de mobiliser des agriculteurs sur ces thématiques, plusieurs réunions ont été organisées avec les partenaires afin d'identifier comment l'action pourrait être améliorée afin de répondre davantage aux besoins des agriculteurs. Il est ainsi envisagé de s'appuyer sur des fermes souhaitant expérimenter un changement de pratique sur ces thématiques et de créer une dynamique collective autour.

## Pour une restauration collective du territoire plus saine et plus durable



Pays des Châteaux

### DESCRIPTION

Le Pays des Châteaux s'est engagé dans un plan d'action pour rendre sa restauration collective plus saine et durable. Ce plan contient plusieurs initiatives :

- **l'accompagnement de la restauration collective sur 5 axes** : l'approvisionnement en produits bio et locaux, la diversification des sources de protéines, l'éducation au goût, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la valorisation des déchets alimentaires.
- **Le réseau des cuisiniers des écoles primaires** : il permet aux équipes de cuisine des écoles primaires de se rencontrer et échanger sur des problématiques communes, en y répondant par la mise en place d'actions : formation culinaire, visite de fermes locales, réunion entre pairs
- **L'observatoire de la restauration collective** : cet outil vise à recenser des données sur les restaurants collectifs du territoire. 47 établissements ont répondu au questionnaire. Il permet de recenser les différents types d'établissements et leurs besoins. Il peut notamment servir à **développer de nouvelles filières à destination de la restauration collective**.

### OBJECTIFS

- **Soutenir les filières bios et locales** via la restauration collective
- **Sensibiliser** les enfants et les convives de tout âge et les professionnels à l'alimentation durable

### CHIFFRES CLÉS

- 56 établissements accompagnés en 3 ans, dont 17 communes et leurs restaurants collectifs (notamment la cuisine centrale de Blois), 2 EHPAD, 17 écoles et 3 centres de loisirs.
- Une quinzaine de cuisiniers dans le réseau

### A VENIR

L'objectif est de toucher un plus grand nombre d'établissements et d'ouvrir l'accompagnement à d'autres types d'établissements comme les établissements médico-sociaux.

## Sensibiliser, mobiliser et impliquer les citoyens



Pays des Châteaux

## DESCRIPTION

Le Pays des Châteaux a fait de la participation citoyenne un axe important de son PAT. Il organise ainsi des activités pour mobiliser les citoyens autour de l'alimentation :

- **Les Rendez-vous du Goût** : des animations pour les habitants d'une commune autour de la cuisine. Sur 2 mois, une quinzaine d'habitants suivent 3 temps pour comprendre leur territoire agricole et leur alimentation. L'objectif est d'amener les habitants à réfléchir aux actions à réaliser à leurs échelles et à identifier de potentiels habitants souhaitant intégrer le Conseil Local de l'Alimentation. En 2023, 2 communes ont participé à la démarche, 4 communes en 2024
- **Défi Alimentation** : en partenariat avec les collectivités, des ateliers sont organisés par le Graine Centre pour découvrir des "Trucs & Astuces" afin de consommer plus local et plus bio : visites de ferme, temps de cuisine sur les produits de saison ou les restes, découverte de plantes sauvages et comestibles, etc.
- **Le Réseau de Jardins Partagés** : son objectif est de faciliter les échanges et de monter en compétences sur les pratiques vertueuses (sols, permaculture, etc.). Plusieurs actions ont été réalisées : visite des jardins de Chambord, atelier participatif de préparation des sols, formations, etc.

## OBJECTIFS

**Sensibiliser les citoyens** à l'alimentation durable

Passer de la sensibilisation à l'action et **inciter les citoyens à prendre part** à des projets concrets et aux **instances de gouvernance** comme le [Conseil Local de l'Alimentation](#)

## CHIFFRES CLÉS

6 rendez vous du Goût organisés  
 2 défis alimentation organisés sur les 3 EPCI  
 8 jardins partagés impliqués dans l'action de mise en réseau

## A VENIR

La création d'un collège de mangeurs au sein du Conseil Local de l'Alimentation en s'appuyant notamment sur les habitants ayant participé aux Rendez-vous du Goût