

**Plan d'Action PAT Arlysère + public cible (V. 29/04/22)**

Grands Axes de travail	Objectifs / fiches actions	Actions réalisées en cours en 2022 et à venir	Partenaires	Lien avec les autres Axes du PAT, les fiches Action PCAET d'Arlysère et les 2 PPT d'Arlysère/des Bauges + espaces Valléens en cours de dénot	Services de la CA Arlysère concernés	Cibles	
<b>1. Encourager le développement d'une agriculture de qualité</b>	1.1. Favoriser la consolidation des filières AOP/IGP du territoire	Poursuivre la préservation et la valorisation des espaces pastoraux d'Arlysère via l'animation du Plan Pastoral Territorial (PPT) Grand Arc/Beaufortain/Val d'Arly et la participation au PPT des Bauges : <b>3 ateliers thématiques en avril 2021 sur le changement climatique, la gestion de la ressource en eau et la prédaction du loup pour alimenter la réécriture du 3ème PPT Beaufortain Grand Arc Val d'Arly (2022 - 2026) + 3 comités de pilotage</b> Participer aux études prospectives menées par les ODG Beaufort et Reblochon sur les évolutions de ces filières aux vues du changement climatique.	PNR des Bauges / SEA73 / Coopératives/ODG AOP/IGP/ Région / élus des communes / AFP	<b>Axe 6 PAT</b> <b>Plans Pastoraux Territoriaux des Bauges et du Beaufortain-Val d'Arly-Grand Arc</b>	PCAET / Energie-Climat	Agriculteurs, coopératives, abattoir, autres entreprises de l'agroalimentaire (pour la structuration de filières) et porteurs de projet du territoire  Elus des 39 communes du territoire  Propriétaires foncier du territoire	
	1.2. Favoriser le développement des filières de qualité (bio, HVE,...) et la diversification de l'offre alimentaire	Etudier quelles sont les filières stratégiques pour une conversion bio/certification HVE (Ex : envisager une conversion bio de producteurs laitiers hors zone AOP ? <b>une certification bio/HVE des arboriculteurs ? Labellisation type HVE de la filière viande issue de la filière Beaufort utilisée par les cantines du territoire ?</b> Créer des Vergers communaux ?)  Mettre en place des actions de sensibilisation à la conversion bio/certification HVE (Ex : formation, conseil technique, réunions bout de champs, réalisation de diagnostics bio/HVE, expérimentations) <b>1 diag HVE prévu chez un arboriculteur en 2022</b>  Accompagner l'installation de producteurs bio via des conseils techniques/formations / mise en relation / aides à l'installation	CASMB / ADABIO / 3 groupements agricoles  Lien à faire avec les actions menées par le PNR des Bauges  Intervenant de Savoie + SICA Viande => certification filière viande	<b>Axe 2 PAT =&gt;</b> les producteurs livrant la restauration avec certification HVE/ labellisation bio => comptabilisés dans le cadre d'EGALIM	Urbanisme / Economique / PCAET SCOT		
	1.3. Préserver les surfaces agricoles et faciliter l'accès au foncier aux porteurs de projet	<b>Animation du CLIF Arlysère</b> <b>- 1er territoire d'étude sur Grésy (23 ha) :</b> pour faciliter la transmission d'exploitations et l'installation sur des productions manquantes (maraichage, circuits courts, bio,...) et opérer des restructurations foncières dès que possible <b>- Réunion de sensibilisation à la transmission :</b> le 27/04/22 sur Beaufort sur initiative de la commission agriculture de la commune  Politique d'acquisition foncière de l'agglomération votée en 2019 en fonction des besoins du territoire (Achat de foncier sur Grésy prévu dans le cadre du CLIF) <b>Participation au projet de création d'une foncière par le Département</b>  Faciliter la prise en compte des enjeux agricoles lors des révisions de PLU et du SCOT. Etudier la possibilité de mise en place de PAEN/autres ZAP sur le territoire.  <b>Etude sur les possibilités de reconquête de friches agricoles sur Arlysère (lancée avec l'EPFL =&gt; 1ère approche de détection cartographique) + Etat des lieux des terrains agricoles communaux et d'Arlysère.</b>  Organiser une formation/un webinaire à destination des communes visant à présenter les différents types de bails qui peuvent être mis en oeuvre avec les agriculteurs du territoire	CASMB / SAFER / Département / Communes/DDT / 3 groupements agricoles ADABIO / syndicats agricoles	<b>fiche 432 du PCAET</b> "Mise en oeuvre des actions opérationnelles pour préserver des terres agricoles"	Urbanisme / Economique / SCOT		
	1.4. Favoriser le développement/la structuration des circuits courts sur le territoire en complémentarité avec les territoires voisins	Accompagner les projets structurants sur le territoire : création de nouveaux magasins de producteurs et développement des magasins existants, vente à la ferme, projets de développement de l'abattoir ou des coopératives visant à mieux valoriser les produits (meilleure valeur ajoutée pour les producteurs)..  Etude sur les potentiels de développement de nouveaux marchés de producteurs sur le territoire en fonction des demandes du territoire.	Communes, porteurs de projets, producteurs, CASMB, ADABIO...	<b>AXE 3 PAT =&gt;</b> promotion touristique			
<b>2. Poursuivre la structuration des circuits courts en restauration collective en visant les objectifs de la loi EGALIM</b>	2.1. Augmenter les volumes d'approvisionnement en produits locaux de qualité avec un budget maîtrisé : établissements en gestion directe					Personnels de 3 cuisines centrales du territoire Collèges Lycées  Elus des 39 communes  Convivés des restaurants collectifs et leurs parents  Agriculteurs/coopérative/abattoir/entre prise de l'agroalimentaire livrant la RHF sur le territoire  hopital, restaurants d'entreprises	
	2.1.1. Stabiliser/développer les volumes par des engagements réciproques entre agriculteurs/coop/SICA et (...) du territoire et les 11 établissements de restauration collective déjà engagés	- Mise à jour annuelle et diffusion du catalogue des producteurs d'Arlysère ( <b>2ème édition en 2021</b> ), - organisation de réunions bilan, de visites de fermes, - Rédaction d'une charte (CASMB/groupements/ville d'Albertville/Arlysère) & de conventions (producteurs / Ville d'Albertville) spécifiant volumes d'engagements sur une durée - <b>Accompagnement à la rédaction d'un appel d'offre viande</b> en lien avec la structuration de la filière viande locale (cuisine centrale d'Albertville) - réflexion sur la mise en place de groupements d'achats entre cuisines centrales, ...	CASMB, producteurs, coopératives, SICA, ADABIO				
	2.1.2. Massifier pour rendre possible une solution logistique en intégrant des nouveaux établissements de restauration collective publics et privés dans la démarche	Démarcher l'hôpital d'Albertville (avril 2021), les collèges privés, restaurants d'entreprise (Ugitech)...	CASMB				
	2.1.3. Structurer l'offre du territoire/ du Département en produits de qualité entrant dans EGALIM				<b>AXE 1.2.</b>		
	2.2. Augmenter les volumes d'approvisionnement en produits locaux de qualité avec un budget maîtrisé : établissements en gestion concédée						
	2.2.1. Accompagner les communes en gestion concédées dans la formalisation de leurs marchés	Aide à la rédaction des Appel d'Offre des communes + création d'un document de présentation des outils existants sur le territoire					
	2.2.2. Consolider les cuisines centrales existantes sur le territoire	- Poursuivre l'accompagnement de la coopération entre les 3 cuisines centrales du territoire. <b>3 groupes thématiques programmés</b> suite à l'état des lieux de janvier 21 : 1. Possibilités de coopération entre cuisines 2. Travail sur la composition des repas : EGALIM, atteinte 3. Prix des repas / analyse des coûts de production et détection d'économies potentielles liées notamment au gaspillage alimentaire 4. Sensibiliser les élus à la plus value de faire appel aux cuisines centrales du territoire par des rencontres	3 cuisines centrales des communes d'Ugine, La Bathie, Albertville CASMB		CIAS		
	2.3. Trouver une solution logistique favorisant le développement des approvisionnements en circuits courts sur le territoire et les complémentarités entre les secteurs de plaine et de montagne	<b>Lancement d'une expérimentation logistique en lien avec les coopératives/magasins de producteurs et/ou autres acteurs privés du territoire qui seront identifiés</b>	CASMB/Département Croc Local (?), AART (?), coopératives (?)		Economie Circulaire		
	2.4. Adopter une politique pro-active sur la gestion du foncier agricole pour favoriser l'installation/la diversifications des exploitations sur des productions manquantes				<b>Axe 1.3. Foncier</b>		Foncier/urbanisme
	2.5. Mise en oeuvre d'actions sur la réduction du gaspillage alimentaire, les dons alimentaires et la collecte de biodéchets	<b>2022 : Etat des lieux initial sur le gaspillage</b> au sein d'établissements moteurs (déjà deux établissements moteurs sur la question : collège d'Ugine et école de Gilly) + <b>essaimage en fonction des retours</b> Mise en place de formations/groupes d'échanges en lien avec les établissements en gestion directe et concédée (?) volontaires Mise en relation des associations et des cuisines Déployer la collecte de biodéchets des établissements de restauration collective en lien avec l'unité de méthanisation de Tournon	Communes, établissements scolaires, cuisines centrales Restaurants du coeur Albertville Croix Rouge d'Albertville				Déchets / Communication / PCAET / Economie circulaire
2.6. Sensibiliser les convivés/élus/habitants aux usages de produits locaux de qualité en restauration collective et à la réduction du gaspillage alimentaire	Organisation d'activités de sensibilisation au sein des établissements scolaires. Exemples : - mise en place de jardins dans les écoles/d'activités de sensibilisation - création d'un film sur l'intérêt de manger des fruits et légumes à destination des collégiens (collège d'Ugine) Création d'articles dans les journaux, publication de post sur les pages FB des communes concernées...			<b>Axe 4 :</b> sensibilisation			
3.1. Développer l'approvisionnement des restaurants, centres de vacances en produits locaux de qualité	Favoriser la mise en relation des producteurs et des restaurateurs : - intégrer ces établissements dans le cadre de la réflexion sur la restauration collective (lien avec le catalogue existant, intégrer les artisans locaux?) - Les offices du tourisme (OT) comme facilitateurs/créateurs de liens entre producteurs/restaurateurs/hébergeurs  Soutenir les projets de restauration novateurs mettant en avant les produits locaux	CASMB / CMA / CCI / OT  CMA / CCI / communes / porteurs de projets privés et publics...					
3.2. Développer les points de vente physiques / magasins vitrines de produits locaux pour faire la promotion des circuits courts auprès des touristes	Développer des espaces boutiques "vitrine de terroir" dans les OT renvoyant sur les circuits courts du territoire	Offices du tourisme volontaires		<b>Axe 1.4 :</b> développer les magasins de producteurs pour capter une clientèle touristique + locale	Restaurants privés et centres de		

3. Promouvoir l'utilisation de produits locaux de qualité / une alimentation durable au sein de la filière touristique	3.3. Valoriser le patrimoine culinaire du territoire par des offres découvertes	Création d'offres par les OT : visites estivales permettant de faire découvrir les producteurs locaux/leur savoir-faire, démarche slow food Travel	Fondation FACIM / Offices du tourisme	Lien à faire avec futur programme Espaces Valléens d'Arlyère	Tourisme / économie / Transports / Communication	vacances touristes du territoire Agriculteurs proposant la vente en circuits courts (20% des agri d'Arlyère) 62 400 Habitants du territoire
		Créer un réseau d'acteurs économiques sur le territoire permettant de faire découvrir les savoir-faire/ produits locaux aux touristes				
	Développer des circuits d'agri-tourisme en lien avec : - les producteurs du territoire qui proposent des offres d'hébergement ou de restauration à la ferme - les restaurateurs qui cuisinent des produits locaux	CASMB, 3 groupements de producteurs, fermes des réseaux bienvenue à la ferme et Accueil paysan du territoire				
	Organisation de visites/ d'ateliers d'immersion chez les artisans / agriculteurs du territoire à destination des touristes et des habitants du territoire	CMA / CASMB				
3.4. Développer des outils de sensibilisation et de promotion des différentes offres alliant tourisme et découverte du patrimoine culinaire du territoire	Création de supports de communication pour valoriser les offres de découvertes développées sur le territoire <b>2022 : Améliorer les outils de promotion des circuits courts existants : carte papier des producteurs en vente directe éditée par les OT en 2020, outil de géolocalisation (carte + application téléphone) des circuits courts sur le territoire en utilisant l'outil du PNR de Chartreuse et des Bauges</b>	4 OT / CMA				
		4 OT / CASMB / PNR des Bauges				
4. Sensibiliser/éduquer à une alimentation saine, de qualité	4.1. Développer des actions de sensibilisation à destination du grand public	Faciliter la mise en place et la promotion d'ateliers thématiques avec les structures spécialisées du territoire : ateliers Paysages du goût / goûters baroques / à la rencontre des alpagistes / conférences gourmandes avec une présentation culturelle et historique de aliments des montagnes (fondation Organisation de balades à vélo à la rencontre des producteurs ou passionnés de jardinage	Fondation FACIM, Association Environnement et partage	Fiche 452 du PCAET "Promouvoir la consommation de produits bio et locaux auprès des habitants / des restaurateurs	Communication / PCAET/Déchets	62 400 habitants du territoire Scolaires Personnels de cuisines en gestion directe et responsables Restaurateurs privés
		Dispositif bienvenue chez l'Artisan	CMA			
		Proposer des conférences/ projections de films-débat : projet de conférence sur l'alimentation porté par l'université populaire	Université Populaire d'Albertville			
		Mis en place de la signalétique sur les alpages	SEA73 / PNR des Bauges			
		Création de potagers collectifs dans les communes pour sensibiliser les parents / enfants à la saisonnalité des produits + ateliers sur le gaspillage alimentaire	communes, association environnement et partage, incroyables comestibles			
		Proposer des formations aux cuisiniers et restaurateurs pour créer des recettes à base de produits locaux.	Intervenants possibles : Gilles Daveau, Anne Piovesan			
	4.2. Développer des actions de sensibilisation à destination des cuisiniers, du personnel de cantine, des restaurants privés et publics	Former et sensibiliser les artisans et restaurateurs à la fabrication artisanale et l'utilisation de produits locaux via les ateliers culinaires	CMA			
		Sensibiliser le personnel des cantines à l'usage de produits locaux par des ateliers, visites de fermes, petites conférences, projections de films (...) pour qu'ils puissent répondre aux questions des enfants concernant la composition des menus, les équilibres alimentaires...	cantines			
		Créer un annuaire des offres pédagogiques du réseau d'éducation à l'environnement et au développement durable du territoire à destination des communes du territoire.	association environnement et partage, éducateur environnement, incroyables comestibles, CMA, fermes pédagogiques			
		Immersion des scolaires dans le cadre du dispositif « Bienvenue chez l'artisan », ateliers de sensibilisation des scolaires au gaspillage alimentaire, à l'utilisation de produits locaux, aux filières	CMA			
4.3. Développer des actions de sensibilisation, d'éducation à destination des scolaires	Actions de sensibilisation des scolaires à l'alimentation locale par un éducateur environnement => découverte des exploitations locales en mobilité douce	Animateurs environnement, association environnement et partage				
	Proposer aux élèves et aux instituteurs des visites de fermes du réseau « Bienvenue à la ferme »	Fermes du réseau du territoire				
	Création/animation de jardins pédagogiques dans les écoles + mise en place d'actions d'éducation autour des potagers ex : école Pasteur, d'Albertville, école primaire de Bonvillard, Notre Dame des Millières...	association environnement et partage, éducateur environnement, incroyables comestibles				
5. Lutter contre la précarité alimentaire et favoriser l'accessibilité des produits alimentaires de qualité pour tous	5.1. Développer un réseau de jardins partagés sur le territoire d'Arlyère	Faire un état des lieux des jardins existants.		Déchets / économie circulaire/politique de la ville / CIAS	Communes du territoire Personnes en situation de précarité Personnes âgées porteurs de projet	
		Faciliter les échanges entre jardins existants (CSC Ugine et Albertville, AAB Beaufort) et les structures porteuses de projet (ex : Frontenex)	Communes du territoire, CSC - CCAS, AAB, incroyables comestibles.			
	Sensibiliser les habitants au jardinage : troc de plantes, grainothèque,...					
	Former le personnel des centres sociaux, animateurs (...) à la réalisation de repas économiques en travaillant sur le gaspillage alimentaire					
	Développer l'animation d'ateliers de cuisine à destination de "publics précaires" en lien avec les structures du territoire qui le font déjà : CSC, CMA (atelier culinaire), banques alimentaire (cuisiner des repas sains à partir de dons alimentaires), PMI (sensibilisation aux notions de nutrition santé dans le cadre d'actions de soutien de la parentalité), recueil de recettes à base de produits locaux					
	Créer une filière de récupération de matériel de cuisine (four, robot, mixeur...) en lien avec les recycleries du territoire pour les proposer aux familles qui n'en ont pas.					
5.3. Poursuivre le déploiement du service de Portage de Repas à Domicile (PRAD)	Action menée par le CIAS d'Arlyère avec une politique tarifaire unique prenant en compte le quotient familial et un sourcing de produits locaux de qualité	CIAS, 3 cuisines centrales, traiteurs privés	Axe 2 => lien avec l'action de coopération entre 3 cuisines centrales			
5.4. Développer les dons alimentaires	Faire un état de lieux de l'existant et définir un programme d'actions	CMA/CCI, entreprises de l'agro-alimentaire, établissements de restauration collective, structures d'aides aux personnes en précarité, CCAS	Axe 2 => lien avec la réflexion sur le gaspillage alimentaire dans les cantines.			
5.5. Proposer une meilleure accessibilité aux produits alimentaires via de nouvelles formes de distribution des produits.	Accompagner le développement de projets. Ex : épicerie sociale,...					
6. Développer la résilience du système alimentaire du territoire	6.1. Accompagner la résilience des systèmes agricoles face aux effets du changement climatique en lien avec les acteurs des filières	<b>2nd semestre 2022</b> : Améliorer nos connaissances des ressources en eau et leurs usages en agriculture : réalisation d'une étude par la CASMB sur la ressource en Eau sur le bassin versant du SMBVA => base d'échange avec les agriculteurs	CASMB, SMBVA	PCAET / Energie-Climat / Transport / Déchets / EAU	345 agriculteurs du territoire entreprises agri-alimentaire prestataires des agriculteurs Elus du territoires habitants	
		Proposer des diagnostics de résilience aux exploitants	CERAQ, ...			
		Informier et sensibiliser la profession agricole aux conséquences du changement climatique sur le territoire et sur leur exploitation	AGATE, CASMB			
		Diversifier les activités et productions agricoles à l'échelle du territoire ou des exploitations afin de réduire leur vulnérabilité au changement climatique	CASMB, filières, coopératives, Agate, ADABIO			
	6.2. Maîtriser/réduire les consommations énergétiques des agriculteurs et développer les énergies renouvelables	Accompagner les agriculteurs à développer de nouvelles pratiques agricoles visant une meilleure résilience de leur systèmes de production				Fiche 431 du PCAET "Résilience des systèmes agricoles face aux effets du changement climatique"
		Accompagner les agriculteurs dans la réduction de leur consommation d'énergie => démonstration, groupes d'échanges sur ce thème	SEA73, filières agricoles			Fiche 213 PCAET "Réaliser des économies d'énergies dans le secteur agricole et développer des pratiques et équipements économes" PPT : fiche amélioration des logements
		En cours en 2022 : Suivre l'expérimentation du projet de machine de traite à hydrogène mobile (2ème prototype), l'essayer en fonction des résultats et l'intégrer à la réflexion actuelle du développement d'une filière à hydrogène verte sur Arlyère	SEA 73, commune de Beaufort, EDF			
		Développer le solaire photovoltaïque sur les toits des bâtiments agricoles disposant de grandes surfaces de toiture				
	6.3. Préserver le foncier agricole et faciliter la transmission des exploitations	Développement de nouvelles unités de méthanisation si des opportunités se présentent.				Fiche 333 PCAET "sensibiliser et encourager la méthanisation agricole" AXE 1 => Foncier, fiche 432 du PCAET "Mise en œuvre des actions opérationnelles pour préserver des terres agricoles"
6.4. Développer des expérimentations au niveau de tous les maillons du système alimentaire du territoire + un réseau de recherche appliquée	Recenser les expérimentations existantes sur le territoire à tous les niveaux du système alimentaire					
	Constituer des vergers conservatoires et prospectifs pour les variétés culturelles adaptées au changement climatique (lien avec CRBA?) Expérimentation logistique pour l'approvisionnement collectifs publics (et privés?) Et magasins de producteurs?... en produits locaux entre plaine et montagne		Axe 2 => logistique			
7. Construire une gouvernance du système alimentaire dans la durée	7.1. Animation de comités de pilotage et comité techniques PAT Arlyère	2 à 3 copil par an, 5 à 8 de cotech par an	ADABIO, CMA, CASMB, CDT Arlyère, Région, Département, ...		Tous les acteurs du système alimentaire du territoire	
	7.2. Participer au groupe de travail circuits courts du Département	comités techniques et de pilotage				

Actions en cours et prioritaires en 2021-2022
actions qui ont été réalisées en 2021/2022
actions en cours en 2022
PPT = Plan Pastoral Territorial
PCAET = Plan Climat Air Energie
CDT Arlysère = Conseil de Développement Territorial Arlysère
OT = Office du Tourisme

