



AMBITION

Caractérisé par une forte dominance agricole, le territoire de la Communauté d'Agglomération de Blois est actuellement en pleine réflexion sur l'évolution de sa restauration collective. Plusieurs villes de l'Agglopolys, dont Blois, ont l'objectif d'une restauration collective « 100% BIO – 100% LOCALE ». L'Agglopolys, notamment à travers les objectifs définis dans son PCAET et sa politique agricole, met en avant sa volonté d'encourager l'évolution d'une agriculture locale encore plus qualitative et adaptée au changement climatique. Le territoire du Pays des Châteaux, dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial, travaille-lui aussi, sur l'évolution de l'agriculture locale et le développement des circuits courts et qualitatifs. Ainsi la réalisation d'un diagnostic sur les besoins de la restauration collective du territoire et ses capacités de production est la première étape de la stratégie visant à atteindre cet objectif.

OBJECTIFS STRATÉGIQUES

- Définir un plan d'action réaliste et en adéquation avec les besoins et capacités de production du territoire,
- Inscrire cette action dans la démarche du PAT et la développer en partageant avec les acteurs engagés,
- Développer une agriculture résiliente face au changement climatique,
- Développer les circuits courts, respectueux de l'environnement, du producteur au consommateur,
- Inscrire la restauration collective locale dans un processus d'économie circulaire reproductible et transférable aux autres collectivités intégrées au PAT,
- Fédérer les acteurs du territoire autour d'un projet commun, alliant agriculture et alimentation.

CHANGEMENTS ATTENDUS

- Diminuer les émissions de gaz à effet de serre et la pollution atmosphérique du secteur agricole sur le territoire par la mise en œuvre de pratiques culturales sans pesticide ni intrant chimique,
- Faire évoluer les modes de production et les productions pour répondre aux enjeux du réchauffement climatique et à la demande sociale,
- Réduire l'utilisation de la ressource en eau en développant l'utilisation de variétés culturales peu gourmandes en eau,
- Atteindre l'objectif « 100% BIO – 100% LOCAL » dans les cantines du territoire à l'horizon 2030,
- Favoriser le rapprochement entre consommateurs et producteurs.

Contact : Cléa Blanchard – Chargée de Restauration Collective - restauration.collective@paysdeschateaux.fr

DÉTAILS DU PROJET



OBJECTIF 100% BIO – 100% LOCAL : RÉALISATION D'UN DIAGNOSTIC SUR LES BESOINS EN RESTAURATION COLLECTIVE D'AGGLOPOLYS ET SUR SES CAPACITÉS DE PRODUCTION

Chef de file : Communauté d'Agglomération de Blois - Agglopolys

Partenaires :

Ville de Blois, Pays des Châteaux, Centre Intercommunal d'Action Sociale

Département : Loir-et-Cher

Thématique :

Agriculture biologique / Alimentation

Nombre de personnes concernées :

Aucune Limite

Accompagnement de la Région :

Appui en ingénierie