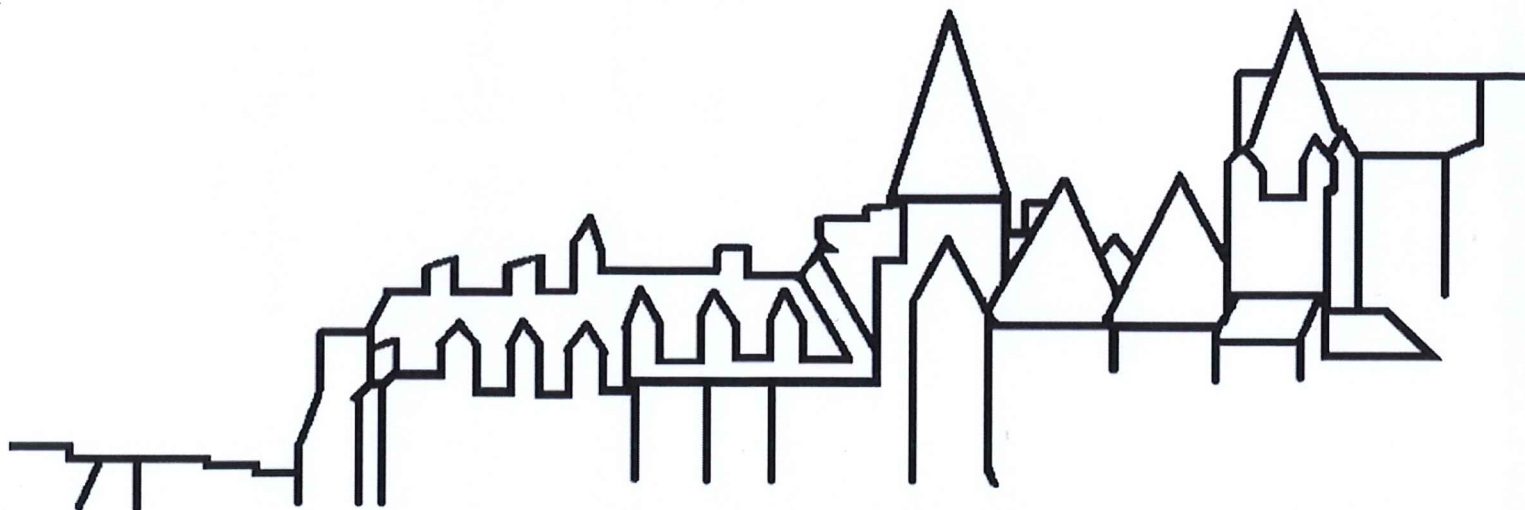




ANNEXES PLAN ALIMENTAIRE TERRITORIAL

*Communauté de Communes Loches Sud
Touraine*

Décembre 2020





RÉALISATION D'UN PAT Annexe 1 Loi EGalim



**L'EUROPE
s'engage**
en région
Centre-Val de Loire
avec le FEADER

UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole
pour le Développement Rural



**LOCHES
SUD
TOURAINES**
Chambre
des Communes

**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
INDRE-ET-LOIRE

Centre-Val de Loire

**POLYTECH
TOURS**
Ecole d'ingénieurs polytechnique
de l'université de Tours

**UNIVERSITÉ
FRANÇOIS - RABELAIS
TOURS**

La loi EGAlim* en restauration collective

* Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

Article 24

50% de produits durables ou de qualité dont 20 % de produits biologiques en 2022

Information des usagers

Diversification des menus

Expérimentation des menus végétariens

Mise à disposition d'outils



Affichage expérimental des menus

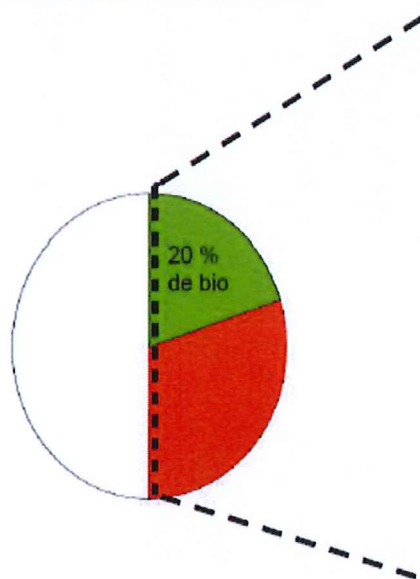
Diagnostic gaspillage et dons aux associations

Interdiction des plastiques

Suivi annuel par le CRALIM

Loi EGAlim: approvisionnements en restauration collective

Article 24: approvisionnement

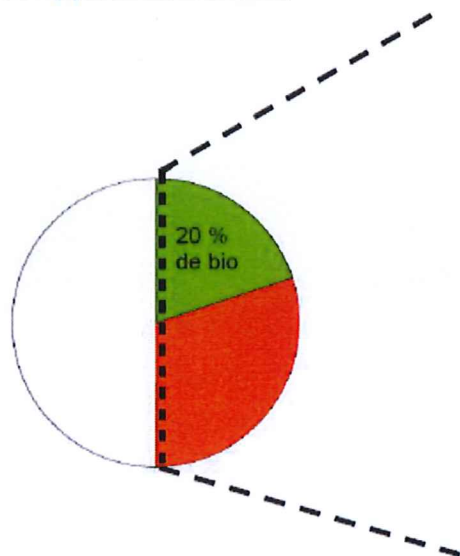


Quels sont les acteurs concernés ?

- les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit public
- les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit privé en charge d'une mission de service public (périmètre de l'article L.230-5 du CRPM): scolaires et universitaires, accueil des enfants de moins de six ans, établissements de santé, sociaux et médico-sociaux, établissements pénitentiaires
- Rapport du gouvernement, au plus tard le 31 décembre sur l'opportunité d'étendre les règles de l'article 24 à l'ensemble des opérateurs de restauration collective du secteur privé

Loi EGAlim: approvisionnements en restauration collective

Article 24: approvisionnement



50% ou plus

- de produits issus de l'agriculture biologique (y compris conversion)
- De produits bénéficiant d'autres signes de qualité (SIQO) et mentions valorisantes : le label rouge, l'appellation d'origine (AOP), l'indication géographique (IGP), la spécialité traditionnelle garantie, la mention « issu d'une exploitation de haute valeur environnementale » (HVE), les mentions « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production (jusqu'au 31/12/2029, les produits issus d'une exploitation disposant d'une certification environnementale de niveau 2 sont également éligibles)
- de produits bénéficiant de l'écolabel pour les produits de la pêche
- de produits bénéficiant du logo RUP
- de produits acquis en prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie
- de produits satisfaisant de manière équivalente aux exigences définies pour les catégories précédentes

Loi EGAlim: approvisionnements en restauration collective



=> Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L.230-5-1 du CRPM

- La proportion de 50% de produits servis dans les repas par les restaurants collectifs correspond à la valeur hors taxe des achats de produits remplissant les conditions exigées rapportés à la valeur totale hors taxe des achats de produits destinés à entrer dans la composition des repas servis pour chaque restaurant collectif (Idem 20% bio)
- Les proportions s'apprécient sur une année civile
- Un bilan statistique de la mise en œuvre est établi annuellement, au plus tard le 31 mars de l'année suivant celle de l'exercice considéré

ZOOM SUR L'ÉTIQUETAGE DES LABELS ENTRANT DANS LES 50 % DE PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ



LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (À HAUTEUR DE 20% MINIMUM)

Les produits végétaux étiquetés « en conversion » entrent également dans le décompte. Il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an.



LES PRODUITS BÉNÉFICIAANT DU LABEL ROUGE



LES PRODUITS SOUS APPELLATION D'ORIGINE (AOC OU AOP)



LES PRODUITS BÉNÉFICIAANT D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE (IGP)



LES PRODUITS BÉNÉFICIAANT D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)

54 produits bénéficient de la mention STG en Europe, tels que la mozzarella en Italie, le jambon Serrano en Espagne ou la moule de Bouchot en France.



LES PRODUITS BÉNÉFICIAANT DE LA MENTION « ISSU D'UNE EXPLOITATION À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE » (HVE)

Les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 entrent également dans le décompte uniquement jusqu'au 31 décembre 2029.



LES PRODUITS ISSUS DE LA PÊCHE MARITIME BÉNÉFICIAANT DE L'ÉCOLABEL PÊCHE DURABLE



LES PRODUITS BÉNÉFICIAANT DU LOGO « RÉGION ULTRAPÉRIPHÉRIQUE » (RUP)

Le symbole graphique des régions ultrapériphériques (couramment dénommé « logo RUP » ou « Label RUP ») vise à améliorer la connaissance et la consommation des produits agricoles de qualité, en l'état ou transformés, qui sont spécifiques aux régions ultrapériphériques, dont font partie les départements français d'outre-mer.

IL N'EXISTE PAS DE LOGO OFFICIEL POUR LES PRODUITS BÉNÉFICIAANT DE LA MENTION « FERMIER » OU « PRODUIT DE LA FERME » OU « PRODUIT À LA FERME »

Seuls les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production entrent dans le décompte des 50%. À ce jour, en France, cela concerne les œufs et les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des labels AOC/AOP, AB ou Label Rouge sauf si elles sont produites à petite échelle et destinées à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins fermiers de boucherie et la viande de porc fermier (celles-ci doivent bénéficier du Label Rouge).



RÉALISATION D'UN PAT Annexe 2 PCAET



**L'EUROPE
s'engage**
en région
Centre-Val de Loire
avec le **FEADER**


UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole
pour le Développement Rural


LEADER


**LOCHES
SUD
TOURAINE**
Communauté de Communes


**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
INDRE-ET-LOIRE


Région
Centre-Val de Loire


**POLYTECH
TOURS**
Ecole d'ingénieurs polytechnique
de l'université de Tours


**UNIVERSITÉ
FRANÇOIS - RABELAIS**
TOURS



ANNEXE 2

FICHES ACTIONS - EXTRAIT



Une économie locale engagée dans la transition énergétique et encouragée par une consommation responsable



Contexte et objectifs de l'action

La consommation des habitants a un impact écologique important. Cette action vise à réduire l'empreinte carbone de la CC Loches Sud Touraine, en sensibilisant ses résidents aux bienfaits d'une consommation raisonnée, locale et responsable.



Propositions de mise en œuvre et calendrier

A engager à court terme :

1. Sensibiliser les habitants sur les coûts réels des achats à distance
2. Sensibiliser à la consommation de produits alimentaires locaux et de saison
 - Inciter à cuisiner et à éviter les produits transformés
3. Sensibiliser les habitants et les inciter à lutter contre le gaspillage d'eau (arrosage, lavage des voitures...)
4. Sensibiliser les habitants aux achats locaux, via une charte d'engagement "citoyen local"
5. Sensibiliser les habitants à la lutte contre le gaspillage alimentaire, dans les cantines scolaires et auprès des habitants
6. Intégrer un critère carbone pour les marchés publics de la CCLST
7. Intégrer des clauses d'insertion dans les achats publics



Acteurs concernés

Mise en œuvre : CC Loches Sud Touraine, Producteurs, Communes, Entreprises, Union des commerçants, Chambres consulaires, Etablissements scolaires, Académie, Région

Interlocuteur CCLST : Services à la Population, Environnement, Développement économique, Finances
Bénéficiaires : Habitants, Services



Indicateurs

Indicateurs de Suivi : Augmentation du chiffre d'affaire des producteurs locaux, nombre de signatures de la charte "citoyen local", baisse du gaspillage alimentaire dans les cantines, intégration de clauses carbonées et insertion dans les marchés publics

Indicateurs d'impact : Nombre de kWh économisés dans le secteur transport routier, nombre de tCO2eq évitées dans le secteur transport routier



Opérations et politiques liées

Plan Alimentaire Territorial

Plan de réduction des déchets



Moyens de mise en œuvre

Lancement de l'action à partir de 2020, action continue.

	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Humains	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Financiers	2 500 €	2 500 €	2 500 €	2 500 €	2 500 €	2 500 €

Communication / Animation



Exemples de financements disponibles

- Aides régionales : CRST et prochaine convention Etat-ADEME-Région (2020)
- FEADER / Leader



Bénéfices Climat - Air - Energie



Mobilisation et sensibilisation des acteurs +++



Adaptation au changement climatique



Amélioration de la qualité de l'air



Energies renouvelables



Réductions des consommations d'énergie



Baisse des émissions de gaz à effet de serre +++



Développement économique +++



Economie locale

Action n°13 : Réduire les déchets et favoriser une économie circulaire



Contexte et objectifs de l'action

Les activités économiques consomment de l'énergie et produisent diverses émissions polluantes. Elles doivent être repensées pour améliorer leur efficacité en œuvre : CC Loches Sud Touraine, Communes, environnementale. Cette action vise à encourager les acteurs économiques à la réduction de leur production de déchets et à l'engagement dans une économie circulaire.



Propositions de mise en œuvre et calendrier

A engager à court terme :

1. Lutter contre le gaspillage alimentaire afin de réduire la quantité de déchets alimentaires
2. Encourager le compostage individuel, afin de réduire la quantité de biodéchets dans les déchets ménagers via l'animation et l'aide financière à l'acquisition de composteurs
3. Sensibiliser le public à la réduction des déchets : achats sans emballage, réutilisation et réparation...
4. Acheter des broyeurs mutualisés à l'échelle de plusieurs communes et inciter les communes à le mettre à disposition et à sensibiliser les particuliers à leur utilisation
5. Mettre en place une recyclerie sur le territoire
6. Soutenir les initiatives de création d'ateliers / formations de réparation et réemploi et faciliter l'organisation des collectes ponctuelles
7. Travailler avec la Région pour autoriser la construction d'une structure de traitement des déchets ménagers en proximité, en tenant compte des enjeux paysagers, de la consommation d'espace et des nuisances potentielles

A engager à moyen terme :

1. Promouvoir les filières de recyclage, y compris pour les métaux rares (téléphones, tablettes, etc.)
2. Encourager la méthanisation des déchets fermentescibles des gros producteurs et les échanges public/privé sur l'approvisionnement
3. Inciter les commerçants à réduire les emballages, y compris pour de l'alimentaire et à promouvoir la réparation
4. Travailler avec les unions commerciales pour réinstaurer le système des consignes et favoriser l'achat en vrac

Moyens de mise en œuvre

Lancement de l'action à partir de 2020, action continue.

	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Humains	0,5	0,5	1	1	1	1
Financiers	145 000€ sur les 6 ans					

Communication + achat broyeurs + étude recyclerie



Exemples de financements disponibles

- Aides nationales : AAP ADEME économie circulaire et valorisation des déchets (à destination des entreprises)
- Aides régionales : Fonds déchets ADEME Centre Val de Loire (prévention des déchets, collecte pour valorisation, recyclage valorisation organique, matière et énergétique), AAP ADEME Région : tarification incitative, CCI Centre Val de Loire : Formation à l'éco-conception, CREST
- FEADER / Leader



Acteurs concernés

Interlocuteur CCLST : Service Environnement, Développement économique, Energie

Bénéficiaires : Habitants, Entreprises



Indicateurs de suivi : Augmentation du réemploi et du recyclage, mise en place d'un système de consignes, utilisation des broyeurs ménagers, nombre de kWh produits par méthanisation

Indicateurs d'impact : Baisse de la production d'ordures ménagères, nombre de kWh produits par méthanisation



Opérations et politiques liées

Plan Régional de Prévention des Déchets



Bénéfices Climat - Air - Energie



Mobilisation et sensibilisation des acteurs +

Adaptation au changement climatique

Amélioration de la qualité de l'air

Energies renouvelables

Réductions des consommations d'énergie

Baisse des émissions de gaz à effet de serre +++

Développement économique +



Economie locale

Action n°14 : Soutenir les circuits courts et de proximité



Contexte et objectifs de l'action

Au-delà des modes de production durable, la localisation de la production et les transports nécessaires à son acheminement jusqu'au consommateur sont sources de consommations énergétiques et d'émissions. Le PCAET est l'occasion de mettre en lien producteurs et consommateurs du territoire, pour favoriser la consommation de produits locaux. Cette action vise à soutenir les circuits courts et de proximité et réduire ainsi les distances parcourues par les produits.



Propositions de mise en œuvre et calendrier

A engager à court terme :

1. Elaborer un Plan Alimentaire Territorial
2. Implanter des casiers de distribution de denrées alimentaires dans les bourgs
3. Promouvoir un approvisionnement en produits locaux et de saison dans les supermarchés et auprès des restaurateurs et en restauration collective
4. Inciter les producteurs locaux, entreprises et groupements d'achats à s'approvisionner auprès de fournisseurs locaux
5. Communiquer sur les initiatives (épiceries de produits locaux) et les outils existants (guide des producteurs et artisans...)
6. Soutenir et développer la vente directe (marchés de producteurs, artisans locaux, vente à la ferme...)

A engager à moyen terme :

1. Créer un label local « Produits du Sud Touraine »
2. Favoriser, dans les communes, l'implantation de petits commerces en centres bourgs plutôt que de grands établissements en périphérie
3. Soutenir la mutualisation entre artisans locaux, permettant des réponses collectives aux appels d'offres des collectivités locales
4. Étudier la possibilité de mutualiser des tournées de livraison avec La Poste

Moyens de mise en œuvre

Lancement de l'action à partir de 2020, action continue.

	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Humains	0,4	0,4	0,6	0,6	0,6	0,6
Financiers	22 000 €	2 000 €	2 000 €	2 000 €	2 000 €	2 000 €

Etude PAT (20 000 €) + Animation / Communication (2 000 €/an)



Exemples de financements disponibles

- Aides régionales: CRST, prochaine convention Etat-ADEME -Région (2020)
- FEADER / Leader



Acteurs concernés

Mise en œuvre : CC Loches Sud Touraine, Producteurs, Chambres consulaires, Communes, Unions commerciales, Entreprises, Associations

Interlocuteur CCLST : Service Développement économique

Bénéficiaires : Commerçants et producteurs locaux



Indicateurs

Indicateurs de Suivi : Nombre de points de distribution direct producteur implantés, augmentation du chiffre d'affaire des producteurs et artisans locaux, nombre de producteurs labellisés, nombre de nouvelles installations de commerces de proximité,

Indicateurs d'impact: Nombre de kWh économisés dans le secteur transport routier, nombre de tCO2eq évitées dans le secteur transport routier, augmentation du PIB local



Opérations et politiques liées

Plan Alimentaire Territorial



Bénéfices Climat - Air - Energie

- Mobilisation et sensibilisation des acteurs +
- Adaptation au changement climatique
- Amélioration de la qualité de l'air
- Energies renouvelables
- Réductions des consommations d'énergie
- Baisse des émissions de gaz à effet de serre +
- Développement économique +++



Economie locale

Action n°15 : Accompagner les acteurs du territoire dans leur démarche de transition écologique



Contexte et objectifs de l'action

Les secteurs industriel et tertiaire représentent 22% des consommations d'énergie du territoire, et 12% des émissions de GES, sans compter les impacts indirects liés au transport de marchandises notamment. Cette action vise à les mobiliser les acteurs économiques territoriaux dans la dynamique du PCAET, pour les entraîner dans une démarche de transition énergétique. L'objectif visé est la formation de 58 entreprises et artisans aux enjeux de la transition énergétique à l'horizon 2025.



Propositions de mise en œuvre et calendrier

A engager à court terme :

1. Soutenir les entreprises dans la réalisation de leur bilan carbone
2. Inciter les entreprises à la mise en œuvre de leur stratégie de réduction et à une plus grande sobriété
3. Inciter les entreprises à participer au "Défi Entreprises à énergie positive "
4. Valoriser les entreprises engagées dans une démarche de RSE dans une démarche territoriale de sensibilisation par l'exemple
5. Organiser la livraison de produits locaux dans les entreprises
6. Faire venir des foodtruck responsables dans les zones d'activité

A engager à moyen terme :

1. Créer et organiser une déchetterie spécifique dédiée aux petites entreprises et artisans
2. Encourager les échanges et mutualisations entre les entreprises



Acteurs concernés

Mise en œuvre : CC Loches Sud Touraine, Entreprises, Chambres consulaires, Groupements d'entreprises, Région

Interlocuteur CCLST : Service Développement économique, Energie

Bénéficiaires : Entreprises



Indicateurs

Indicateurs de Suivi : Nombre d'entreprises ayant réalisé leur bilan carbone, nombre d'entreprises ayant mis en place des mesures de sobriété, nombre d'entreprises ayant engagé une démarche RSE, nombre d'entreprises engagées dans l'économie circulaire (recyclage de matériaux, mutualisations...)

Indicateurs d'impact : Nombre de kWh économisés dans les secteurs industriel et tertiaire, nombre de tCO2eq évitées dans les secteurs industriel et tertiaire, baisse de la production de déchets des entreprises



Opérations et politiques liées



Moyens de mise en œuvre

Lancement de l'action à partir de 2020, action continue.

	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Humains	0,3	0,3	1	1	1	1
Financiers	12 000 €	12 000 €	12 000 €	12 000 €	12 000 €	12 000 €

Bilan carbone prise en charge de 20 % du cout plafonné à 1 000 € d'aide (10 BC / an) + Communication / Animation



Exemples de financements disponibles

- Aides nationales : AAP ADEME économie circulaire et valorisation des déchets
- Aides régionales : Fonds déchets ADEME Centre-Val de Loire (prévention des déchets, collecte pour valorisation, recyclage valorisation organique, matière et énergétique), Subvention de l'Agence de l'Eau Loire-Bretagne à la maîtrise de la pollution et de la réduction des consommations d'eau dans l'industrie et l'artisanat, CCI Centre Val de Loire : Formation à l'éco-conception, Passeport énergie (CCIT), AAP ADEME-Région : Création de plateforme de tri et valorisation de déchets du BTP.



Bénéfices Climat - Air - Energie

Mobilisation et sensibilisation des acteurs +++

Adaptation au changement climatique

Amélioration de la qualité de l'air

Energies renouvelables

Réductions des consommations d'énergie

Baisse des émissions de gaz à effet de serre +++

Développement économique +



Economie locale

Action n°16 : Développer l'éco-tourisme



Contexte et objectifs de l'action

Le PCAET peut représenter un nouveau souffle pour l'économie touristique locale, en apportant de nouvelles offres pour attirer une nouvelle fréquentation. Cette action favorise le développement d'un éco-tourisme sur le territoire.



Propositions de mise en œuvre et calendrier

A engager à court terme :

1. Aménager des circuits de mobilité douce : voie verte, cyclotourisme, randonnées pédestre et équestre ainsi que les services connexes (point d'eau, station de gonflage, structures)
2. Promouvoir et mettre en valeur les produits alimentaires et les savoir-faire locaux auprès des clientèles touristiques
3. Promouvoir l'installation d'équipements de production d'énergie renouvelable et ECS solaire dans les hébergements touristiques en considérant les enjeux paysagers (notamment proches des sites classés et inscrits)

A engager à moyen terme :

1. Soutenir les initiatives privées de développement d'un transport à cheval (calèche) pour la période touristique, entre communes
2. Promouvoir les réseaux Bienvenue à la ferme et Accueil paysan
3. Organiser des chantiers pour les jeunes en été (Compagnons bâtisseurs par exemple) et chantiers participatifs
4. Préserver et valoriser la faune et la flore locales.

A engager à long terme :

1. Border les chemins touristiques de haies



Acteurs concernés

Mise en œuvre : CC Loches Sud Touraine, Office du tourisme, Communes, Chambres consulaires, Associations, Entreprises

Interlocuteur : Services Aménagement, Développement économique, Energie

Bénéficiaires : Habitants et touristes



Indicateurs

Indicateurs de Suivi : Nombre de km de piste cyclable réalisés, nombre d'installations accessoires (parkings, fontaines à eau, stations de gonflage...), nombre d'installations ENR dans les hébergements touristiques, augmentation du chiffre d'affaire des producteurs locaux, nombre de chantiers organisés

Indicateurs d'impact : Nombre de kWh économisés sans le secteur transports routiers, nombre de tCO2eq évitées dans le secteur transport routier, nombre de kWh d'ENR produits, augmentation du PIB local



Opérations et politiques liées



Moyens de mise en œuvre

Lancement de l'action à partir de 2020, action continue.

	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Humains	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3
Financiers	2 000 €	2 000 €	2 000 €	2 000 €	2 000 €	2 000 €

Communication / Animation



Exemples de financements disponibles

- Aide nationale : CEE, tarifs d'achat ENR
- Aide régionale : Contrat d'Appui aux Projets Hébergement touristique, futur COT ENR, CRST
- FEADER / Leader



Bénéfices Climat - Air - Energie



Mobilisation et sensibilisation des acteurs +++

Adaptation au changement climatique

Amélioration de la qualité de l'air

Energies renouvelables

Réductions des consommations d'énergie +++

Baisse des émissions de gaz à effet de serre +++

Développement économique +



Une agriculture locale, diversifiée
et respectueuse des sols



Agriculture

Action n°17 : Favoriser une production alimentaire locale et diversifiée en s'engageant dans un plan alimentaire territorial



Contexte et objectifs de l'action

Une production alimentaire locale diversifiée est une condition importante à une consommation basée sur les produits locaux et les circuits courts. Différentes mesures peuvent être prises pour soutenir cette diversification de production, qui peuvent être coordonnées au sein d'un Plan Alimentaire Territorial.



Propositions de mise en œuvre et calendrier

A engager à court terme :

1. Elaborer un Plan Alimentaire Territorial en s'appuyant sur les démarches supra-territoriales
2. Travailler au développement d'unités locales de transformation des produits agricoles
3. Soutenir les projets coopératifs entre producteurs locaux
4. Poursuivre et développer la valorisation des initiatives agricoles vertueuses pour améliorer l'image de la profession et renforcer le lien et l'implication entre les agriculteurs et les habitants (visites d'exploitations, échanges...)
5. Encourager la création de jardins partagés, dans les communes et au sein des entreprises

A engager à moyen terme :

1. Favoriser les cultures à destination locale et encourager la diversification des productions, notamment le maraichage et la production de légumes



Acteurs concernés

Mise en œuvre : CC Loches Sud Touraine, Chambre d'Agriculture, Syndicats agricoles, Communes, Associations, Entreprises

Interlocuteur CCLST : Service Développement économique

Bénéficiaires : Agriculteurs



Indicateurs

Indicateurs de Suivi : Nombre de rencontres organisées entre agriculteurs et avec les habitants, nombre de coopérations créées, nombre de communes et entreprises impliquées, création d'une filière de transformation locale

Indicateurs d'impact : Augmentation du PIB local, nombre de kWh économisés par transport routier, nombre de CO2eq évités dans le secteur transport routier



Opérations et politiques liées

Plan Alimentaire Territorial



Moyens de mise en œuvre

Lancement de l'action à partir de 2020, action continue.

	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Humains	0,2	0,2	0,4	0,4	0,4	0,4
Financiers	2 000 €	2 000 €	2 000 €	2 000 €	2 000 €	2 000 €

Communication et événements/rencontres



Exemples de financements disponibles

- Aide régionale : Contrat d'Appui aux Projets Hébergement touristique, futur COT ENR, CRST
- FEADER / Leader



Bénéfices Climat - Air - Energie



Mobilisation et sensibilisation des acteurs +++



Adaptation au changement climatique



Amélioration de la qualité de l'air



Energies renouvelables



Réductions des consommations d'énergie +



Baisse des émissions de gaz à effet de serre +



Développement économique +++



Agriculture

Action n°18 : Encourager les pratiques de préservation des sols et de séquestration carbone



Contexte et objectifs de l'action

L'agriculture émet 47% des GES du territoire, dont 84% sont des émissions non énergétiques (liés à l'utilisation d'intrants azotés notamment). Ce secteur doit entamer une transition vers des pratiques plus durables, pour atténuer les émissions liées, et préserver les sols afin de conserver leur fonction productive et augmenter leur capacité à stocker du CO₂. L'objectif visé est un changement de pratiques dans 36 exploitations d'élevage, et sur 3 000 ha cultivés, d'ici 2025. Cette action présente les mesures de sensibilisation et de formation des agriculteurs pour limiter leur impact.



Propositions de mise en œuvre et calendrier

A engager à court terme :

1. Sensibiliser et former les agriculteurs aux techniques de conservation des sols
2. Valoriser les initiatives positives du territoire
3. Inciter les agriculteurs à valoriser les jachères en plantant des espèces mellifères ou à vocation énergétique
4. Réintroduire la jachère fleurie dans les espaces verts des communes en contribuant notamment à l'achat des semences
5. Encourager les élevages au pâturage par l'apport de connaissance et d'éléments comparatifs sur les aspects techniques et financiers
6. Développer des actions de communication, de pédagogie et de formation des agriculteurs aux techniques de conservation des sols et des pratiques sans labour

A engager à moyen terme :

1. Etudier, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture et les propriétaires de terres agricoles, les possibilités d'agroforesterie sur le territoire, avec des essences locales
2. Aider financièrement la formation et l'achat du matériel (à mutualiser) pour les semis-direct et le désherbage mécanique
3. Inciter et aider aux analyses de sols et réflexions pour apporter les amendements les plus justes
4. Développer les aides techniques et financières pour l'adoption de pratiques plus vertueuses et moins émettrices de gaz à effet de serre
5. Augmenter l'autonomie fourragère des élevages (météil, toasting de protéagineux)

Moyens de mise en œuvre

Lancement de l'action à partir de 2020, action continue.

	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Humains	0,5	0,5	1	1	1	1
Financiers	4 000 €	4 000 €	4 000 €	4 000 €	4 000 €	4 000 €

Animation / Communication (3 000€) + et achat de semences jachère fleurie pour les communes 50 € maxi par projet (20 projets/an)



Exemples de financements disponibles

- Pour soutenir les changements de pratiques : Aides européennes : Aides de la PAC pour les mesures environnementales et climatique, aides à la conversion et au maintien pour l'agriculture biologique
- Aides nationales : aide à l'installation des jeunes agriculteurs, crédit d'impôt agriculture biologique, programme éco phyto
- Aides régionales : CRST, CAP agriculture



Acteurs concernés

Mise en œuvre : CC Loches Sud Touraine, Chambre d'agriculture, Syndicats agricoles, GDA, Communes, Associations

Interlocuteur CCLST : Service Développement économique

Bénéficiaires : Agriculteurs



Indicateurs

Indicateurs de Suivi : Nombre d'exploitations ayant changé leurs pratiques pour des techniques agricoles plus durables (préservation des sols, agroforesterie, réduction des émissions GES, autonomie fourragère pour l'élevage...)

Indicateurs d'impact : Nombre de tCO₂eq évitées dans le secteur agricole, augmentation de la séquestration carbone sur le territoire, amélioration de la qualité de l'air



Opérations et politiques liées

Plan Alimentaire Territorial



Bénéfices Climat - Air - Energie

- Mobilisation et sensibilisation des acteurs +++
- Adaptation au changement climatique
- Amélioration de la qualité de l'air
- Energies renouvelables
- Réductions des consommations d'énergie +
- Baisse des émissions de gaz à effet de serre +++
- Développement économique +



Agriculture

Action n°19 : Favoriser un changement de modèle agricole avec des synergies culture-élevage



Contexte et objectifs de l'action

Un approvisionnement local de la filière agricole permet de réduire l'impact du secteur en évitant les coûts environnementaux liés aux transports. Cet approvisionnement peut passer par la création de synergies culture-élevage, partenariats recherchés dans cette action. L'objectif visé est un changements de pratique dans 36 exploitations d'élevage, et sur 3000 ha cultivés d'ici 2025.



Propositions de mise en œuvre et calendrier

A engager à court terme :

1. Favoriser l'échange parcellaire pour limiter les déplacements.
2. Favoriser les synergies culture-élevage pour réduire les apports de matières extérieures
3. Pâturer les cultures intermédiaires
4. Mener une veille sur les alternatives aux intrants chimiques
5. Encourager les céréaliers et les éleveurs à faire des échanges, des partenariats et de la mutualisation d'achats (par exemple d'un toaster mobile pour les protéagineux)



Acteurs concernés

Mise en œuvre : CC Loches Sud Touraine, Chambre d'agriculture, Syndicats agricoles, Communes, Associations, Instituts techniques

Interlocuteur économique

CCLST: Service Développement

Bénéficiaires : Agriculteurs



Indicateurs

Indicateurs de Suivi : Nombre d'échanges de parcelles réalisés, nombre de synergies culture-élevage établis et nombre de partenariats noués, nombre d'accords de mutualisations établies

Indicateurs d'impact : Nombre de kWh économisés dans le secteur transport routier, nombre de tCO2eq économisés dans les secteurs transport routier et agricole, amélioration de la qualité des sols



Opérations et politiques liées

Plan Alimentaire Territorial



Moyens de mise en œuvre

Lancement de l'action à partir de 2020, action continue.

	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Humains	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Financiers	1 500 €	1 500 €	1 500 €	1 500 €	1 500 €	1 500 €

Animation / Communication



Exemples de financements disponibles

- Aides européennes : Aides de la PAC pour les mesures environnementales et climatique



Mobilisation et sensibilisation des acteurs +++

Adaptation au changement climatique

Amélioration de la qualité de l'air

Energies renouvelables

Réductions des consommations d'énergie +

Baisse des émissions de gaz à effet de serre +++

Développement économique +



Agriculture

Action n°20 : Faciliter l'adaptation au changement climatique



Contexte et objectifs de l'action

L'adaptation au changement climatique est un enjeu particulier pour le secteur agricole, par les conséquences sur les sols, la biodiversité, la disponibilité de l'eau. Afin de limiter l'impact de ces conséquences et donc la vulnérabilité du territoire face aux variations climatiques, le territoire souhaite préserver la ressource en eau ainsi que les écosystèmes et aider les agriculteurs à anticiper et à être moins vulnérables face à ces aléas.



Propositions de mise en œuvre et calendrier

A engager à court terme :

1. Équiper les agriculteurs de systèmes de récupération d'eau pour les usages communs (lavage, traitement...)
2. Étudier la possibilité d'irriguer par le retraitement des eaux usées, le captage des eaux de décanation des parkings, la création de réserves de substitution (retenues collinaires) dans le cas où les mesures d'adaptation ne seraient pas suffisantes, et ce afin de préserver la ressource en eau
3. Accompagner les agriculteurs (conseils technique et financiers) dans leurs choix de cultures adaptés au changement climatique (hausse des températures et raréfaction de l'eau)

A engager à moyen terme :

1. Favoriser les bonnes pratiques agricoles pour la rétention d'eau
2. Améliorer le rendement des réseaux d'eau potable (réduction des fuites)
3. Étudier la possibilité de proposer des points d'eau naturels pour les pompiers (mares, étangs, rivières)
4. Préserver les zones humides et restaurer les mares (au travers des PLU, en lien avec la Trame Verte et Bleue)
5. Restaurer la morphologie des cours d'eau pour limiter les conséquences de l'augmentation de la température des cours d'eau (diversité d'habitats, refuges thermiques)

Moyens de mise en œuvre

Lancement de l'action à partir de 2020, action continue.

	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Humains	0,3	0,3	0,7	0,7	0,7	0,7
Financiers	10 500 €	5 500 €	5 500 €	5 500 €	5 500 €	5 500 €

Aide à l'achat de récupérateurs d'eau de pluie, (200€/récupérateur, 20 récupérateurs par an) + études récupération des eaux (5 000 €) + Communication / Animation (1 500 €)

Exemples de financements disponibles

- Aides régionales CRST, CAP agriculture
- Aides européennes : Aides de la PAC pour les mesures environnementales et climatique



Acteurs concernés

Mise en œuvre : CC Loches Sud Touraine, Communes, Syndicats agricoles, FDCUMA

Interlocuteur : Services Développement économique, Environnement

Bénéficiaires : Agriculteurs, habitants



Indicateurs

Indicateurs de Suivi : Nombre de récupérateurs d'eau distribués, nombre d'agriculteurs ayant optimisé leurs consommations d'eau ou adapté leurs cultures, nombre de projet de récupération / stockage d'eau ou de préservation des milieux entrepris.

Indicateurs d'impact : Nombre de m³ d'eau potable économisés dans les secteurs agricole et résidentiel



Opérations et politiques liées

Loi sur l'eau



Bénéfices Climat - Air - Energie

- Mobilisation et sensibilisation des acteurs +++
- Adaptation au changement climatique +++
- Amélioration de la qualité de l'air
- Energies renouvelables
- Réductions des consommations d'énergie
- Baisse des émissions de gaz à effet de serre
- Développement économique



Agriculture

Action n°21 : Agir pour une sobriété énergétique des exploitations



Contexte et objectifs de l'action

Le secteur agricole représente 14% de l'énergie finale consommée sur le territoire, une consommation que la CC Loches Sud Touraine souhaite réduire de 8% d'ici 2030. Cette action vise à rechercher une plus grande sobriété énergétique des exploitations agricoles. L'objectif visé est de 180 exploitations agricoles ayant optimisé leurs consommations d'énergie par des actions de sobriété et de bonnes pratiques en 2025.



Propositions de mise en œuvre et calendrier

A engager à court terme :

1. Mettre en place des diagnostics énergétiques pour les exploitations de type ClimAgri
2. Favoriser l'autonomie énergétique des exploitations grâce à un mix énergétique adapté, y compris la récupération de chaleur
3. Accompagner la réduction des pollutions liées aux déplacements sur les exploitations (éco conduite, guidage assisté, performance moteur...)

A engager à moyen terme :

1. Favoriser l'isolation des parties de bâtiments agricoles qui sont chauffées
2. Aider les agriculteurs à acquérir des matériels plus performants, à renouveler les matériels trop anciens et trop polluants, à mutualiser au sein des CUMA ou autre association, et à réparer leur matériel
3. Soutenir l'achat de matériel économe et récupérateur de chaleur.



Acteurs concernés

Mise en œuvre : CC Loches Sud Touraine, Chambre d'Agriculture, Syndicats agricoles, AgriTournergies, Laiterie de Verneuil sur Indre, FDCUMA, Région, Associations

Interlocuteur CCLST : Service Développement économique

Bénéficiaires : Agriculteurs



Indicateurs

Indicateurs de Suivi : Nombre d'exploitations ayant réalisé un diagnostic énergétique, nombre d'exploitations ayant mis en œuvre des actions de sobriété énergétique, nombre d'exploitations ayant développé une production d'ENR ou d'énergie de récupération

Indicateurs d'Impact : Nombre de kWh économisés, dans le secteur agricole, nombre de tCO2eq évités dans le secteur agricole, nombre de kWh d'ENR produits



Opérations et politiques liées



Moyens de mise en œuvre

Lancement de l'action à partir de 2020, action continue.

	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Humains	0,3	0,3	0,6	0,6	0,6	0,6
Financiers	11 500 €	11 500 €	11 500 €	11 500 €	11 500 €	11 500 €

Animation / Communication (1 500 €) + Aide financière diagnostic énergétique (à hauteur de 20% avec dotation maxi de 1 000 €/diagnostic) et 10 diagnostics énergétiques par an



Exemples de financements disponibles

- Aides régionales : CRST
- Aides européennes : FEADER/Leader - Aides PAC sur la mécanisation
- Aides nationales : aides à la rénovation des bâtiments (voir volet Bâtiments et habitat)



Bénéfices Climat - Air - Energie



Mobilisation et sensibilisation des acteurs +++

Adaptation au changement climatique

Amélioration de la qualité de l'air

Energies renouvelables

Réductions des consommations d'énergie +++

Baisse des émissions de gaz à effet de serre +++

Développement économique



Agriculture

Action n°22 : Encourager la production durable de matériaux biosourcés et l'économie de la forêt



Contexte et objectifs de l'action

Une source d'énergie renouvelable et de matériaux durables disponibles sur le territoire peut être trouvée dans l'exploitation de la biomasse et particulièrement du bois. Répondant actuellement à 11% des consommations énergétiques du territoire, la production de biomasse présente un potentiel d'évolution important. Cette action vise à valoriser cette ressource, à la fois en énergie renouvelable, et en matériaux de construction.



Propositions de mise en œuvre et calendrier

A engager à court terme :

1. Encourager les agriculteurs à diversifier leurs activités : production d'énergie, valorisation des déchets et sous-produits agricoles (compost, méthane, matériaux de construction...), transformation du bois.
2. Être vigilant sur le maintien de la qualité et le renouvellement des forêts et éviter la surexploitation
3. Développer sur des terres à faible potentiel des taillis très courte rotation (saule, osier...) pour la production de bois énergie (plaquettes, copeaux)
4. Encourager la filière de production durable de matériaux biosourcés, dans le cadre de la démarche d'écoconstruction
5. Travailler avec les acteurs forestiers pour encourager la réalisation de plans de gestion forestière sur toutes les parcelles (contact des propriétaires possible via les exploitants)

A engager à moyen terme :

1. Développer le bois comme matériau de construction
2. Faire un appel à projets auprès d'étudiants en vue de la création de nouveaux matériaux ou isolants biosourcés
3. Favoriser les essences adaptées au climat et à ses évolutions prévisibles
4. Favoriser l'entretien des bords de rivières en lien avec la valorisation du bois

A engager à long terme :

1. Favoriser l'utilisation de techniques anciennes utilisant les ressources locales (exemple purin d'orties)
2. Encourager la recherche sur l'utilisation des sous produits de culture et sur la chimie végétale

Moyens de mise en œuvre

Lancement de l'action à partir de 2020, action continue.

	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Humains	0,5	0,5	0,8	0,8	0,8	0,8
Financiers	1 500 €	1 500 €	1 500 €	1 500 €	1 500 €	1 500 €

Animation / Communication



Exemples de financements disponibles

- Aides européennes : Aides de la PAC pour les mesures environnementales et climatique, FEADER/Leader
- Aide régionale : AAP ADEME - Région : Méthanisation, Programme AMI CENSE en Centre-Val de Loire, CRST



Acteurs concernés

Mise en œuvre : CC Loches Sud Touraine, ONF, Chambre d'agriculture, Syndicats agricoles, Pôle écoconstruction, Propriétaires forestiers, Exploitants forestiers, CRPF, ADEME, Arbocentre

Interlocuteur : Services Développement économique, Environnement, Energie

Bénéficiaires : Agriculteurs, exploitants et propriétaires forestiers



Indicateurs

Indicateurs de Suivi : Nombre d'exploitations agricoles ayant diversifié leurs activités, nombre de m² de terres à faible potentiel replantées, % de parcelles faisant l'objet de plans de gestion forestière,

Indicateurs d'impact : Augmentation de la production locale de biomasse énergie, augmentation de la consommation locale de biomasse énergie



Opérations et politiques liées



Bénéfices Climat - Air - Energie



Mobilisation et sensibilisation des acteurs +++



Adaptation au changement climatique +



Amélioration de la qualité de l'air +



Energies renouvelables



Réductions des consommations d'énergie



Baisse des émissions de gaz à effet de serre +



Développement économique



RÉALISATION D'UN PAT Annexe 3 Enquête producteurs



ENQUÊTE AUPRÈS DES PRODUCTEURS DU SUD TOURAINE

Page 1 / 10



Bonjour,

La Communauté de Communes Loches Sud Touraine et la Chambre d'Agriculture lancent le questionnaire ci-dessous. Vos réponses seront utilisées pour bâtir le diagnostic agricole du territoire.

I. Vos activités et vos projets

* Champ obligatoire

1) Nom - Prénom :*

Saisissez votre texte ici

2) Quel est votre âge (âge du chef d'exploitation)?*

Moins de 20 ans

Entre 20 et 29 ans

Entre 30 et 39 ans

Entre 40 et 49 ans

Entre 50 et 59 ans

60 ans ou plus

7) Êtes-vous seul à travailler sur votre exploitation ?*

Oui

Non

3) Quel est le nom de votre entreprise ?*

Saisissez votre texte ici

4) Téléphone - Email :*

Saisissez votre texte ici

5) Commune : *

Saisissez votre texte ici

5) Adresse de votre entreprise :*

Saisissez votre texte ici

6) Êtes-vous propriétaire ?*

Oui

Non

8) Combien d'ETP (Equivalent Temps Plein) compte votre exploitation au total (précisez s'il s'agit d'ETP salariés ou familiaux) ?*

Saisissez votre texte ici

9) Faites-vous partie d'une CUMA ?*

Non

Oui, laquelle :

Saisissez votre texte ici

10) Quelle est votre SAU (en hectares) ?*

Saisissez un nombre

11) Quelles sont les types et les surfaces correspondantes à vos productions végétales?*

Type	surface
Fruits (précisez les différents types de fruits)	
Légumes (précisez les espèces, légumes de saison, ...)	
Céréales	
Oléo - protéagineux	
Autre :	

12) Quelles sont les quantités correspondantes à vos productions animales ?*

Bovins lait (précisez le volume annuel en litres)

Saisissez un nombre

Bovins viande (précisez le nombre de têtes)

Saisissez un nombre

Ovins (précisez le nombre de têtes)

Saisissez un nombre

Caprins (précisez le volume annuel en litres)

Saisissez un nombre

Porcins (précisez le nombre de lêtes et si porcs naisseurs/engraisseurs ou porcs de reproduction)

Saisissez votre texte ici

Poules pondeuses (précisez le type d'élevage et le nombre de lêtes)

Saisissez votre texte ici

Volailles de chair (précisez le type d'élevage et le nombre de lêtes)

Saisissez votre texte ici

Equins (précisez le nombre de lêtes)

Saisissez votre texte ici

Autre :

Saisissez votre texte ici

13) Avez-vous des signes de qualité (entrant dans la loi Egalim) ?





15) Êtes-vous engagé dans des cahiers des charges spécifiques ?

- Roi Rose
- Délicieux de Touraine
- Bienvenue à la ferme
- Certification de conformité de produits
- C du centre
- Agriculture biologique
- Haute Valeur Environnementale
- Autre, le(s)quel(s)

II. Transformation

15) Transformez-vous vos produits ?*

- Oui, en totalité
- Oui, en partie
- Non

17) Si oui, quels produits finis commercialisez-vous? Donnez le type de produit et la quantité.*

Saisissez votre texte ici

19) Si vous ne transformez pas sur votre exploitation, pouvez-vous préciser pourquoi et le nom du transformateur ?

Saisissez votre texte ici

19) Possédez-vous du matériel de transformation et de conditionnement spécifique ?*

- Oui
- Non

20) Si oui, le(s)quel(s) ?*

Saisissez votre texte ici

21) Ce matériel est-il utilisé au maximum de sa capacité ?*

- Oui
- Non

24) Rencontrez-vous des difficultés lors de la transformation de vos produits (temps disponible, main d'œuvre, local, hygiène...)?*

- Non
- Oui, lesquelles

25) Aujourd'hui, avez-vous des besoins spécifiques en...*

- Atelier de conservation, autoclave
- Mise sous vide
- Découpe
- Plats cuisinés
- Stockage froid
- Surgélation, congélation
- Séchage
- Aucun
- Autre :

26) Si non, pourquoi ? Quels sont les lieux que vous renoncez ?

Saisissez votre texte ici

27) Envisagez-vous de transformer et/ou valoriser votre production ?*

- Oui, en totalité
- Oui en partie
- Non

22) Si non, à quel pourcentage environ ?*

Saisissez votre texte ici

23) Seriez-vous prêt à les mettre à disposition d'autres producteurs ?*

- Oui
- Non

17) Vous transformez...*

- Sur votre exploitation
- Dans un atelier collectif
- Chez un prestataire
- Chez un autre exploitant
- Autre :

26) Si oui, à quelle échéance ?*

Saisissez votre texte ici

- Oui
- Non

31) Serait-ce facilitateur d'avoir des locaux équipés à votre disposition ?*

- Oui
- Non

29) Et quels produits ?*

Saisissez votre texte ici

32) Si oui, qu'attendriez-vous de cet espace ?*

Saisissez votre texte ici

Page 5 / 10

Page 6 / 10



30) Seriez-vous intéressé par le partage de matériel ?*

- Atelier de conservation, autoclave
- Mise sous vide
- Découpe
- Plats cuisinés
- Stockage froid
- Surgélation, Congélation
- Séchage
- Non
- Autre :

III. Commercialisation et circuits courts

Définition des circuits courts :

Les circuits courts sont des circuits de commercialisation de produits agricoles locaux comptant au maximum un intermédiaire en prenant en compte une notion de proximité géographique (région, départements limitrophes). Cela comprend les commerces de proximité.

33) Aujourd'hui, quels sont vos circuits de commercialisation en circuit long pour l'ensemble de vos produits alimentaires ?*

Coopérative, laquelle :

Saisissez votre texte ici

Grossiste / Moyenne / Mandataire, lequel(s) :

Saisissez votre texte ici

Plateforme d'achat (Grandes et moyennes surfaces), lequel(s) :

Saisissez votre texte ici

Autre, le(s)quel(s) :

Saisissez votre texte ici

34) Vendez-vous vos produits en circuit court ?*

- Oui
- Oui, en partie
- Non

35) Quel pourcentage de votre production vendez-vous en circuit court ?

Saisissez un nombre

36) Quel(s) circuit(s) de commercialisation en circuit court utilisez-vous ?*

Coopérative, laquelle :

Saisissez votre texte ici

Vente à la ferme, ouïnon :

Saisissez votre texte ici

En cueillette en libre service, ouïnon :

Saisissez votre texte ici

Livraison à domicile, secteur :

Saisissez votre texte ici

AMAP, partenaires, ouïnon :

Saisissez votre texte ici

Ruche qui dit oui, ouïnon :

Saisissez votre texte ici

Restauration collective (établissement scolaire, EHPAD, restaurant d'entreprise, ...), le(s)quel(s) :

Saisissez votre texte ici

Dépôt vente en magasin / épicerie / détaillant, le(s)quel(s) :

Saisissez votre texte ici

Magasin propre à l'entreprise, ouïnon :

Saisissez votre texte ici

Comité d'entreprise, le(s)quel(s) :

Saisissez votre texte ici

Point de vente collectif, drive fermier ou distributeur automatique, où :

Saisissez votre texte ici

Marché, foire, salon, le(s)quel(s) :

Saisissez votre texte ici

Vente en bordure de route, où :

Saisissez votre texte ici

Restaurant, traiteur, le(s)quel(s) :

Saisissez votre texte ici

Vente via Internet, ouïnon :

Saisissez votre texte ici

Autre, le(s)quel(s) :

Saisissez votre texte ici

37) Pouvez-vous indiquer les noms de vos principaux partenaires en circuit court ?

Saisissez votre texte ici

IV. Pistes de développement de votre activité

43) Quels sont vos projets futurs pour votre entreprise et à quelle échéance ? (développement, outil de production, ...)

Saisissez votre texte ici

44) Souhaitez-vous développer une (des) nouvelle(s) production(s) sur votre exploitation ?*

Non

Oui peut-être

Oui

Autre :

36) Souhaitez-vous renforcer la part de vos ventes en circuit court dans les années à venir ?*

Oui

Non

41) Rencontrez-vous des difficultés pour le développement de vos débouchés actuels ? Si oui, lesquelles ?

Saisissez votre texte ici

40) Quels sont vos motivations à proposer vos produits en circuit court ? (plusieurs réponses possibles)*

Maîtrise du produit jusqu'à la vente

Proposer un produit de qualité

Meilleure valorisation du produit

Meilleurs revenus

Aspect relationnel : lien avec les consommateurs

Valorisation et reconnaissance du métier d'agriculteur

Facilité de mise en oeuvre

Engagement écologique

Revenus plus diversifiés

Autre :

42) Comment faites-vous connaître vos produits ?*

Flyer

Article ou annonce presse

Site internet de l'entreprise

Site(s) internet de tiers

Pas de démarche engagée

Autre :

48) Souhaiteriez-vous faire partie d'un projet de valorisation collective (magasins de producteurs, casiers, ...) ?*

Oui

Non

46) Si oui, quelle surface et quel volume envisagez-vous ?

Saisissez votre texte ici

51) Seriez-vous intéressé par la mise en place d'ateliers de réflexion regroupant des producteurs et des agents de la restauration collective ?*

Oui

Non

46) Quel(s) débouché(s) souhaiteriez-vous développer ?

Saisissez votre texte ici

49) Si non, pourquoi ?

Saisissez votre texte ici

52) Seriez-vous intéressé par la mise en place d'ateliers de sensibilisation / de découverte des produits locaux et de l'agriculture ?*

Oui

Non

47) Êtes-vous intéressé par la vente de vos produits (ou futurs produits) en restauration collective (établissement scolaire, hôpital, EHPAD, ...) ?*

Oui

Oui, peut-être

Non, pourquoi ? Quels sont les freins ?

Saisissez votre texte ici

V. Gestion des déchets

53) Avez-vous des invendus ?*

Oui

Non

ENQUÊTE AUPRÈS DES PRODUCTEURS DU SUD TOURAINES

Page 10 / 10

54) Si oui, qu'en faites-vous ?*

Je les consomme, oui/non :

Saisissez votre texte ici

Je les donne, à qui :

Saisissez votre texte ici

Je les composte, où :

Saisissez votre texte ici

Je les jette, où :

Saisissez votre texte ici

Autre :

Saisissez votre texte ici

55) Quels sont vos autres déchets de production?*

Saisissez votre texte ici

Informations générales concernant la crise sanitaire et l'alimentation

Informations générales sur le projet alimentaire de territoire

61) Souhaitez-vous faire partie du groupe de réflexion autour des sujets de l'alimentation et du plan alimentaire ?*

Oui

Non

57) Quelles ont été les conséquences de la crise sanitaire de la Covid19 sur votre entreprise ?*

Saisissez votre texte ici

58) Avez-vous déployé de nouvelles initiatives, de nouveaux partenariats ?*

Oui

Non

60) Si oui, le(s)quel(s) :

Saisissez votre texte ici

59) Ces initiatives vont-elles perdurer ?*

Oui

Non, pourquoi :

Saisissez votre texte ici

56) Comment sont-ils gérés ?*

Saisissez votre texte ici

Remerciement

Merci d'avoir pris de votre temps pour répondre à ce questionnaire !

Pour tout renseignement, vous pouvez joindre les stagiaires à l'élaboration du PAT de la Communauté de Communes Loches Sud Touraine par mail à stagiaire@lochesudsudtouraine.com

ou [en cliquant ici](#)
ou par téléphone au : 02 47 91 34 66

Vous pouvez également joindre Mme RENAUD Emmanuelle, cheffe de service Projet Territoire à la Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire par mail : emmanuelle.renaud@cda37.fr
ou par téléphone au : 02 47 48 37 11



Valider



RÉALISATION D'UN PAT

Annexe 4 Transformateurs alimentaires



Annexe n°4

Liste des transformateurs alimentaires (source DRAAF)

Commune	Type	Nom
LOCHES	Confiserie	Confiserie Hallard
DRACHE	Confiture	Les confitures d'autrefois
BOSSAY SUR CLAISE	Jus	Fruit O Kalm
SEPMES	Jus	Les Vergers de la Manse
BEAULIEU LES LOCHES	Préparation à base de fleurs aromatiques	Il était une fleur

Commune	Type	Nom
BETZ LE CHATEAU	Viande	Maison Galland
BOSSEE	Viande	Biofood Touraine
CORMERY	Viande	CHARCUTERIE DE L'ABBAYE
FERRIERE-LARCON	Viande	LA MANGRIERE
LA CELLE GUENAND	Viande	Maison Perrin
LIGUEIL	Viande	Foyer de Cluny
LOCHE SUR INDROIS	Viande	Ferme de la Mosellerie
LOCHES	Viande	BERRUER STEPHANE - MAISON BERRUER
MANTHELAN	Viande	Dessables-Chambille
MONTRESOR	Viande	Le Bout des Ponts
NOUANS-LES-FONTAINES	Viande	Metivier Philippe
ORBIGNY	Viande	Amaro Emmanuel - Chez Manu
PERRUSSON	Viande	Solodis SA
PERRUSSON	Viande	EURL Boucherie Gougue
SAINT FLOVIER	Viande	La Basse Cour Touraine Cote Sud (Abattoirs)
YZEURES-SUR-CREUSE	Viande	Champion Frederic

Annexe n°4

Liste des transformateurs alimentaires (source DRAAF) suite

Commune	Type	Nom
ABILLY	Produits laitiers	La Boite à Fromages
BEAULIEU LES LOCHES	Produits laitiers	EARL Champion
BETZ LE CHATEAU	Produits laitiers	Ferme Fréval
BETZ LE CHATEAU	Produits laitiers	EARL Ferme de la Rabinière
BOSSAY SUR CLAISE	Produits laitiers	Bergeon Bernard
BOSSAY SUR CLAISE	Produits laitiers	Le blanc cabri
BOSSAY SUR CLAISE	Produits laitiers	BRUNEAU Michele
BOURNAN	Produits laitiers	Regnier Hubert
BOURNAN	Produits laitiers	GAEC Reconnu Les Biquettes Desbruyères
CHAMBOURG SUR INDRE	Produits laitiers	Fromagerie DESCHAMPS
CHAMBOURG SUR INDRE	Produits laitiers	Cloche d'Or ??
CHAUMUSSAY	Produits laitiers	EARL François
CHEDIGNY	Produits laitiers	Fierbois Tradition
CUSSAY	Produits laitiers	GAEC du Souheil
DOLUS LE SEC	Produits laitiers	Le Cabras
LA CELLE GUENAND	Produits laitiers	EARL Le Pré
LA CHAPELLE BLANCHE SAINT MARTIN	Produits laitiers	Gervais Patrice
LE GRAND PRESSIGNY	Produits laitiers	GAEC Lait Grand Cru
LE LOUROUX	Produits laitiers	EARL Le Buisson
LE PETIT PRESSIGNY	Produits laitiers	By Dallais
LE PETIT PRESSIGNY	Produits laitiers	GAEC Limouzin Frères
LIGUEIL	Produits laitiers	L'Oisellière
MANTHELAN	Produits laitiers	GAEC le Malicorne
MANTHELAN	Produits laitiers	Les saveurs de la Thibaudière
NEUILLY LE BRIGNON	Produits laitiers	Fromagerie Maurice La Vache Fermière
PERRUSSON	Produits laitiers	GAEC Les Brebis du Lochois Froidevaux Cornuet
SAINT FLOVIER	Produits laitiers	EARL La ferme des Cossonnières
SAINT SENOCH	Produits laitiers	EARL Les Roches
VERNEUIL SUR INDRE	Produits laitiers	Coopérative de Verneuil
VILLELOIN COULANGE	Produits laitiers	Les Tremblaires

Annexe n°4

VIANDE

1 atelier agréé **CE de découpe** est présent sur notre territoire : EARL Galland - Maison Galland à BETZ-LE-CHATEAU (RGA 2010, Maillage agro CA p.32) ainsi que 7 établissements de découpe dérogatoires à l'agrément : (dérogation à l'autorisation d'exercer une activité de production, transformation ou manipulation de produits d'origine animale lorsque les quantités de produits sont limitées et si la distance à vol d'oiseau entre l'établissement du bénéficiaire de la dérogation et le commerce de détail ne dépasse pas 80km). Ces dérogations ont pour objectif de faciliter le développement des flux courts et la commercialisation des produits locaux.

- Dessables-Chambille à MANTHELAN
- Champion Frederic à YZEURES-SUR-CREUSE
- Metivier Philippe à NOUANS-LES-FONTAINES
- Le Bout des Ponts à MONTRESOR
- Amaro Emmanuel - Chez Manu à ORBIGNY
- Solodis SA à PERRUSSON
- EURL Boucherie Gougue à PERRUSSON
- BERRUER STEPHANE - MAISON BERRUER, LOCHES
- CHARCUTERIE DE L'ABBAYE, CORMERY
- LA MANGRIERE, FERRIERE-LARCON

Sont également présents sur le territoire:

- La Basse Cour Touraine Cote Sud, Saint-Flovier
- Ferme de la Mosellerie, Damien et Kelly Pruvot, Loché sur Indrois
- EARL Galland - Maison Galland, Les Bournaichères à Betz-le-Chateau
- Biofood Touraine, LD Le Messac à Bossée
- Foyer de Cluny
- Maison Perrin, La CELLE GUENAND

PRODUITS LAITIERS

23 CE pour la transformation laitière sont présentes sur le territoire sur les 52 ateliers agréés CE du département. Une grande concentration de ces établissements sont présents au sud du département et donc sur la Communauté de Communes Loches Sud Touraine.

- La Boite à Fromages : Entreprise familiale située à Abilly, la boite à fromages élève un troupeau de chèvres de 450 têtes et fabrique des fromages, près de 500 par jour, qu'elle commercialise en vente directe.
- EARL Champion : L'EARL Champion exploitée par Sandrine CHAMPION est située à Beaulieu Les Loches. Cette exploitation élève des chèvres et fabrique des fromages commercialisés en vente directe à la ferme et sur les marchés de Loches et de Montrichard.
- Ferme Fréval : La ferme Fréval est située à Betz-le-Château. Elle fabrique artisanalement des fromages de chèvre. La commercialisation des produits de l'exploitation est faite auprès des particuliers et des professionnels.
- EARL Ferme de la Rabinière : Située à Betz-le-Château, l'EARL des Joubert est une ferme en agriculture biologique qui élève des caprins et des porcins. L'exploitation transforme le lait de chèvre et met en marché ses produits en vente directe à la ferme, sur le marché de Loches et dans un magasin alimentaire spécialisé.
- Bergeon Bernard : L'exploitation de Bernard Bergeon est située à Bossay-sur-Claise. Bernard Bergeon fabrique et vend en directe ses fromages de chèvre.
- Le blanc cabri : Située à Bossay-sur-Claise, l'exploitation est spécialisée dans l'élevage de chèvres et la transformation fromagère avec près de 400 litres de lait transformés par jour. Les fromages sont commercialisés à la ferme et auprès de crémiers et d'affineurs.
- Regnier Hubert : Hubert Regnier élève des chèvres à Bournan. Il fabrique et vend des fromages de chèvre.
- EARL Le Pré : L'EARL Le pré est située à La CELLE-GUENAND. L'exploitation élève des chèvres et fabrique des fromages de chèvre fermiers.
- Fromagerie DESCHAMPS : La fromagerie des Deschamps est basée à Chambourg-sur-Indre. Franck Deschamps élève un troupeau de chèvres et transforme, sur l'exploitation, leur lait en fromages. La commercialisation est faite en directe, à la ferme ou sur les marchés, et auprès des professionnels qu'il livre dans un rayon de 70 kms.

- Fierbois Tradition : L'entreprise Fierbois Tradition située à Chedigny est une PME qui fabrique des yaourts.
- GAEC du Souheil : Basé à Cussay, le Gaec du Souheil élève un troupeau de chèvres et transforme le lait en fromage de chèvre.
- Le Cabras : L'exploitation Le Cabras se situe à Dolus Le Sec. Elle possède un troupeau caprin de 160 chèvres. La fabrication fromagère est faite à la ferme.
- GAEC Lait Grand Cru : Le Gaec situé au Grand- Pressigny est spécialisé dans la production de lait de vache. Les produits laitiers sont fabriqués sur la ferme. La vente des produits est effectuée à la ferme et dans les GMS voisines.
- By Dallais : By Dallais est la marque du chef étoilé Fabrice Dallais qui commercialise, entre autres, des desserts « by Dallais » fabriqués avec le lait en provenance de la coopérative de Verneuil.
- L'Oisellière à Ligueil
- GAEC le Malicorne : Située à Manthelan, l'exploitation fabrique des fromages à partir du lait des vaches élevées sur site
- Les saveurs de la Thibaudière : Située à Manthelan, l'exploitation élève un troupeau de 100 chèvres. Le lait est transformé à 80% en fromages fermiers et 20% est vendu à la laiterie de Verneuil. 35 000 fromages sont produits par an environ
- Fromagerie Maurice La Vache Fermière : Située à Neuilly-le-Brignon, la fromagerie Maurice est une exploitation laitière de 130 vaches laitières. 50 % du lait est transformé sur place, le reste est livré à Agrial. Les produits laitiers sont destinés à une clientèle de particuliers en direct ou via le magasin de producteur « La Charrette », à la restauration collective et commerciale.
- GAEC Les Brebis du Lochois Froidevaux Cornuet : Située à Perrusson, l'exploitation élève un troupeau de brebis et commercialise les produits de la transformation fromagère effectuée sur l'exploitation.
- GAEC Limouzin Frères : Situé à Le Petit-Pressigny, le GAEC produit et commercialise des fromages de chèvres.
- EARL La ferme des Cossonnières : A Saint Flovier, la ferme des Cossonnières élève des chèvres, fabrique et commercialise des fromages de chèvres.
- Moreau : L'EARL Les Roches est un élevage caprin situé à Saint-Senoch. Une transformation fromagère et une commercialisation à la ferme sont réalisées par les exploitants.
- Coopérative de Verneuil : A Verneuil sur Indre, la coopérative de Verneuil existe depuis 110 ans. Elle collecte les laits de 114 éleveurs laitiers bovins et 34 éleveur laitiers caprins sur les départements d'Indre, d'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher. Les productions de la coopérative sont le lait de vache UHT (38ML), le beurre extra-fin (2500 tonnes), la crème épaisse en pot et en seau, poudre de lait (4000 tonnes), lait de chèvre UHT entier et fromages de chèvres (400 tonnes). La coopérative de Verneuil emploie 1300 salariés et un chiffre d'affaire qui s'élève à 51 millions d'euros.
- Les Tremblaires : A Villeloin-Coulangé, l'exploitation les Tremblaires transforme et commercialise des produits fromagers.

6 établissements dérogatoires à l'agrément (filière laitière) sont présents sur le territoire :

- GAEC Reconnu Les Biquettes Desbruyères (BOURNAN)
- EARL Le Buisson (LE LOUROUX)
- Gervais Patrice (LA CHAPELLE-BLANCHE-SAINT-MARTIN)
- BRUNEAU Michele (BOSSAY-SUR-CLAISE)
- EARL François (CHAUMUSSAY)



RÉALISATION
D'UN PAT
Annexe 5
Répartition des
commerces
alimentaires



L'EUROPE
s'engage
en région
Centre-Val de Loire
avec le FEADER

UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole
pour le Développement Rural



LOCHES
SUD
TOURAINES
Mairie de Loches

AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
INDRE-ET-LOIRE

Centre-Val de Loire

UNIVERSITÉ
FRANÇOIS-RABELAIS
TOURS

POLYTECH
TOURS
Ecole d'ingénieurs polytechnique
de l'université de Tours

Annexe n°5

Liste des commerces alimentaires et leurs communes (partie 1)

Nom	Commune	Type
BOUCHERIE - BOUTAULT THIERRY	BARROU	Boucherie
BOUCHERIE - BOISSIER PHILIPPE	BOSSAY SUR CLAISE	Boucherie
DESCHAMPS GILLES	CHEDIGNY	Boucherie
CHARCUTERIE DE L'ABBAYE	CORMERY	Boucherie
BOUCHERIE - MORICE	DESCARTES	Boucherie
CHARCUTERIE - LECONTE	DESCARTES	Boucherie
Charcuterie - BARRAULT ERIC	DESCARTES	Boucherie
BOUCHERIE CHEVALINE	DESCARTES	Boucherie
BOUCHERIE - MORICE FRANCK	LA CELLE ST AVANT	Boucherie
BOUCHERIE - BRECHET JEAN-LUC	LE GRAND PRESSIGNY	Boucherie
CHARCUTERIE - POUPEAU LAURENT	LE GRAND PRESSIGNY	Boucherie
POUPEAU THIERRY	LE PETIT PRESSIGNY	Boucherie
BOUCHERIE - BRUNEAU	LIGUEIL	Boucherie
Charcuterie Berruer	LOCHES	Boucherie
La Boucherie des éleveurs Bio	LOCHES	Boucherie
Boucherie Charcuterie Guillon	LOCHES	Boucherie
CHARCUTERIE - DESSABLES et CHAMBILLE	MANTHELAN	Boucherie
BOUCHERIE - GEOFFROY PHILIPPE	MARCE SUR ESVES	Boucherie
BOUCHERIE - LE PETIT NEUILLY	NEUILLY LE BRIGNON	Boucherie
BOUCHERIE	NOUANS LES FONTAINES	Boucherie
BOUCHERIE - CHEZ MANU	ORBIGNY	Boucherie
BOUCHERIE - GOUGUE	PERRUSSON	Boucherie
CHARCUTERIE - MAS	PREUILLY SUR CLAISE	Boucherie
BOUCHERIE - BOUTAULT THIERRY	PREUILLY SUR CLAISE	Boucherie
BOUCHERIE - JOLY MARIE-CLAIRE	ST FLOVIER	Boucherie
BOUCHERIE - LE COLOMBIER	TAUXIGNY	Boucherie
BOUCHERIE - CHAMPION FREDERIC	YZEURES SUR CREUSE	Boucherie

Annexe n°5

Liste des commerces alimentaires et leurs communes (partie 2)

Nom	Commune	Type
BOULANGERIE - PICOT JEAN-PIERRE	BARROU	Boulangerie
BOULANGERIE - POUSSE	BEAULIEU LES LOCHES	Boulangerie
BOULANGERIE - PROD'HOMME	BETZ LE CHATEAU	Boulangerie
BEAUFILS	BOSSAY SUR CLAISE	Boulangerie
BOULANGERIE - L'EPI D'OR	BOSSEE	Boulangerie
BOULANGERIE - DREUX AMBROISE	CHAMBOURG SUR INDRE	Boulangerie
BOULANGERIE - DES ROSES	CHEDIGNY	Boulangerie
BOULANGERIE - AU VERITABLE MACARON	CORMERY	Boulangerie
BOULANGERIE - AUX MACARONS DE CORMERY	CORMERY	Boulangerie
BOULANGERIE - BUTON	DESCARTES	Boulangerie
BOULANGERIE - GRANGEREAU	DESCARTES	Boulangerie
PATISSERIE - BRAULT	DESCARTES	Boulangerie
BOULANGERIE - DEMAY JOEL	DESCARTES	Boulangerie
LE FOURNIL DES GOURMANDISES	DESCARTES	Boulangerie
BOULANGERIE - LA TOURTE DES ROIS	DOLUS LE SEC	Boulangerie
BOULANGERIE - LA BONNE FOURNEE	DRACHE	Boulangerie
BOULANGERIE - DES ROSES	GENILLE	Boulangerie
BOULANGERIE - HAYS	GENILLE	Boulangerie
BOULANGERIE - AURELINE	LA CELLE ST AVANT	Boulangerie
BOULANGERIE - DION PHILIPPE	LA CHAPELLE BLANCHE ST MARTIN	Boulangerie
BOULANGERIE - PRESSIGNOISE	LE GRAND PRESSIGNY	Boulangerie
BOULANGERIE - LA GOURMANDISE LIEGEOISE	LE LIEGE	Boulangerie
BOULANGERIE - MOREAU	LE PETIT PRESSIGNY	Boulangerie
BOULANGERIE - HAMELIN HERVE	LIGUEIL	Boulangerie

Annexe n°5

Liste des commerces alimentaires et leurs communes (partie 3)

Nom	Commune	Type
BOULANGERIE - LA MIE D'OR	LIGUEIL	Boulangerie
Boulangerie des Bas-Clos	LOCHES	Boulangerie
Boulangerie-pâtisserie Laurent	LOCHES	Boulangerie
Ma Boulangerie	LOCHES	Boulangerie
Boulangerie La Poolish	LOCHES	Boulangerie
Boulangerie La Parisienne	LOCHES	Boulangerie
Boulangerie Les Macarons de Martine	LOCHES	Boulangerie
Marie Blanchère	LOCHES	Boulangerie
BOULANGERIE - ETIENNE JEAN	LOUANS	Boulangerie
BOULANGERIE	MANTHELAN	Boulangerie
BOULANGERIE - BEAUGRAND OLIVIER	MONTRESOR	Boulangerie
BOULANGERIE - AU CARREFOUR DES PAINS	NOUANS LES FONTAINES	Boulangerie
BOULANGERIE - AUX DELICES D'ORBIGNY	ORBIGNY	Boulangerie
BOULANGERIE - BURON JOEL	PERRUSSON	Boulangerie
BOULANGERIE - MERLE AURELIEN	PREUILLY SUR CLAISE	Boulangerie
BOULANGERIE - LAURIS	PREUILLY SUR CLAISE	Boulangerie
BOULANGERIE - LES PAINS DE LAURENCE	PREUILLY SUR CLAISE	Boulangerie
BOULANGERIE - JUSSEAUME LUDOVIC	REIGNAC SUR INDRE	Boulangerie
BOULANGERIE - DELETANG ERIC	SEPMES	Boulangerie
BOULANGERIE - FUZEAU	ST FLOVIER	Boulangerie
BOULANGERIE - LAUNAY ERIC	ST HIPPOLYTE	Boulangerie
BOULANGERIE - MOREAU ALAIN	TAUXIGNY	Boulangerie
BOULANGERIE - LAUNAY ERIC	VERNEUIL SUR INDRE	Boulangerie
BOULANGERIE - BERTHELOT	YZEURES SUR CREUSE	Boulangerie
BOULANGERIE - BRUNET	YZEURES SUR CREUSE	Boulangerie

Annexe n°5

Liste des commerces alimentaires et leurs communes (partie 4)

Nom	Commune	Type
AU MARCHÉ D'ABILLY	ABILLY	Epicerie
VIVECO	CHAMBOURG SUR INDRE	Epicerie
TERRE Y FRUITS	DESCARTES	Epicerie
COCCI MARKET	DESCARTES	Epicerie
8 A HUIT (CARREFOUR)	GENILLE	Epicerie
LE PANIER D'ALICE	LA CELLE GUENAND	Epicerie
EPISERVICE	LE GRAND PRESSIGNY	Epicerie
HARDOUIN GISELE	LE LOUROUX	Epicerie
MAGASIN PRODUCTEUR	LIGUEIL	Epicerie
Les Saveurs Lochoises	LOCHES	Epicerie
Le Grand panier bio	LOCHES	Epicerie
Les paniers d'Angélique	LOCHES	Epicerie
La Diététique	LOCHES	Epicerie
PANIER GARNI	MANTHELAN	Epicerie
PROXI	MONTRESOR	Epicerie
MA PTITE EPICERIE ET VOUS	NEUILLY LE BRIGNON	Epicerie
LE PETIT MARCHÉ	NOUANS LES FONTAINES	Epicerie
EPI SERVICE	PREUILLY SUR CLAISE	Epicerie
PETIT CASINO	PREUILLY SUR CLAISE	Epicerie
LE PETIT ENCAS	REIGNAC SUR INDRE	Epicerie
EPICERIE DE TAUXIGNY	TAUXIGNY	Epicerie
CHEZ DOMINIQUE	TOURNON ST PIERRE	Epicerie
PINAULT SYLVIE	VARENNES	Epicerie
Multiservices	VILLEDOMAIN	Epicerie
EPISERVICE	VILLELOIN COULANGE	Epicerie

Annexe n°5

Liste des commerces alimentaires et leurs communes (partie 5)

Nom	Commune	Type
VOS CASIERS DE CAMPAGNE	PAULMY	Epicerie
LA CABANE DES 4 SAISONS	BEAULIEU LES LOCHES	Epicerie
LES VERGERS DE LA MANSE	SEPMES	Epicerie
LES JARDINS VERGERS DE LA PETITE RABAUDIÈRE	BOSSAY SUR CLAISE	Epicerie

Nom	Commune	Type
LE TIROIR A EPICES	DESCARTES	Autre
3 C - CADEAU ET CHOCOLAT	LIGUEIL	Autre
Confiserie Hallard	LOCHES	Autre
Chez Angelo	LOCHES	Autre
Le Moulin à Thé	LOCHES	Autre
La Crèmerie du Château	LOCHES	Autre
CADEAUX ET CHOCOLAT	MANTHELAN	Autre
L'ECREMIÈRES	PERRUSSON	Autre
SARL LA LAITERIE	REIGNAC SUR INDRE	Autre

Distributeurs de pains
Beaulieu lès Loches
Paulmy
Ferrière sur Beaulieu
Mouzay
Saint Quentin sur Indrois
Varennnes
Cussay

Nom	Commune	Type
CARREFOUR CONTACT	CORMERY	GMS
INTERMARCHÉ	DESCARTES	GMS
AUCHAN SUPERMARCHÉ	LIGUEIL	GMS
ALDI	LOCHES	GMS
LIDL	LOCHES	GMS
Super U	LOCHES	GMS
Auchan Supermarché	LOCHES	GMS
Leclerc	PERRUSSON	GMS
INTERMARCHÉ	YZEURES SUR CREUSE	GMS

Annexe n°5

Liste des restaurants et leurs communes (partie 1)

Nom de la commune	Nom du restaurant	Nom de la commune	Nom du restaurant
Azay sur Indre	Le Relais d'Azay	Descartes	Cafétériat des 2 Cèdres
Barrou	Les Tilleuls	Descartes	La Chope
Beaulieu lès Loches	Sister's food	Descartes	L'assiette creuse
Beaulieu lès Loches	La guinguette	Descartes	Pinnocchio
Beaulieu lès Loches	Estaminet	Draché	Pizz'Alain
Beaumont Village	La table de Beaumont	Ferrière Larçon	Le Saint Mandé
Bossée	La Petite Escalé	Ferrière sur Beaulieu	La Halte Forestière
Boussay	Auberge des Trois Moulins	Genillé	Le Clos de Jeanne
Chambon	Le Vieux Fournil	Genillé	Brasserie V & P
Chambourg sur Indre	L'Auberge de la Vallée de l'Indre	La Celle Saint Avant	L'étoile
Charnizay	Le Gargantua	La Celle Saint Avant	La Caravane
Charnizay	La pizzeria du dolmen	La Celle Saint Avant	La Table de Malilo
Charnizay	Ma petite cuisine	La Celle Saint Avant	Le Grignotage
Chédigny	Le Clos aux Roses	La Celle Saint Avant	Hôtel Restaurant de la Gare
Chemillé sur Indrois	Le Moulin de Chaudé	La Chapelle Blanche Saint Martin	Le Bellevue
Chemillé sur Indrois	Carpé Diem	Le Grand Pressigny	Chez Grand'Ma
Cormery	Auberge du mail	Le Grand Pressigny	Auberge Savoie-Villars
Cormery	Hotel restaurant bar de la ville	Le Grand Pressigny	Chez L
Cussay	Auberge la Poivrade	Le Liège	Le Croissant
Descartes	Chez Ben	Le Louroux	La Table du Prieuré
Descartes	Les saveurs du Sud	Le Petit Pressigny	La Promenade

Annexe n°5

Liste des restaurants et leurs communes (partie 2)

Nom de la commune	Nom du restaurant	Nom de la commune	Nom du restaurant
Le Petit Pressigny	Au bon Coin	Loches	La Boucherie
Ligueil	Le Colombier	Loches	Le Grand Large
Ligueil	La Mandoline	Loches	La Muraille de Chine
Loché sur Indrois	La gourmandise	Loches	Aux gourmandises de Cathy
Loches	EX La Plancha	Loches	L'Entracte
Loches	La Loire en Tonneaux	Loches	Amore mio
Loches	La Pendule	Loches	Délices d'Asie
Loches	Le Cosy	Loches	La Crêpicoise
Loches	Le P'tit restau	Loches	Le Georges Sand
Loches	Lion Lanka	Loches	Aux Saveurs d'Italie
Loches	Le Vicariat	Loches	Le Presbytère
Loches	Le Bistro Latin	Manthelan	Le Bistrot
Loches	Le Prosper	Montrésor	Restaurant la Légende
Loches	Le Sforza	Montrésor	Barapom
Loches	Les racines dans l'assiette	Montrésor	Café de la ville
Loches	Le P.R.E.T.Y.	Nouans les Fontaines	Aux courtes pates
Loches	Le Bistrot du Balto	Nouans les Fontaines	Café des sports
Loches	Arbore & Sens	Orbigny	Le Petit Orbinois
Loches	Delicatessen	Perrusson	L'Antidote
Loches	La Trattoria des Mauvières	Perrusson	Le Chalet du Steak
Loches	McDonald's	Perrusson	Brasserie l'Imprévu

Annexe n°5

Liste des restaurants et leurs communes (partie 3)

Nom de la commune	Nom du restaurant
Preuilly sur Claise	Hôtel de l'Image
Preuilly sur Claise	Hôtel de l'Espérance
Preuilly sur Claise	Le twenty
Preuilly sur Claise	La Claise
Reignac sur Indre	Mazmoura
Reignac sur Indre	Autour de la table
Saint Flovier	Auberge de la Source
Saint Hippolyte	Le Renaissance
Saint Jean Saint Germain	Le P'tit Marmiton
Sepmes	Chez Christophe
Tauxigny-Saint Bauld	La Fabrique Locale
Varennes	Le relais de Varennes
Villedomain	Le P'tit Bouchon
Yzeures sur Creuse	Le relais de la Mothe
Yzeures sur Creuse	Le Sylchrisme



RÉALISATION D'UN PAT Annexe 6 Commerces ambulants de la CCLST



L'EUROPE
s'engage
en région
Centre-Val de Loire
avec le FEADER

UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole
pour le Développement Rural



LOCHES
SUD
TOURAINES
Communauté
de Communes

AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
INDRE-ET-LOIRE

Centre-Val de Loire

UNIVERSITÉ
FRANÇOIS - RABELAIS
TOURS

POLYTECH
TOURS
Ecole d'ingénieurs polytechnique
de l'université de Tours

Annexe n°6

Liste des commerces ambulants de la CCLST

Nom	Villes	Genre
Boucher charcutier de Fléré-la-Rivière	Saint-Jean-Saint-Germain	Boucherie/ Charcuterie
Boucherie Laurent Poupeau du Grand Pressigny	La Celle-Guenand, Le Grand Pressigny, Abilly,	Boucherie/ Charcuterie
Boucherie chevaline du Grand Pressigny	Le Grand Pressigny, Joué lès Tours, Montbazon, Ballan-Miré, Veigné	
Boucherie Thierry Poupeau du Petit Pressigny.	Le Petit Pressigny, Bossay sur Claise,	Boucherie/ Charcuterie
Boucherie Charcuterie Cyril de Neuilly le Brignon	Neuilly le Brignon, Esves le Moutier	Boucherie/ Charcuterie
Boucherie Pascal Guillon de Betz-le-Chateau	Betz-le-Château	Boucherie/ Charcuterie
Boucherie Gendre des Ormes	Sepmes	Boucherie/ Charcuterie
Ma Bouch'rit à Sepmes	Sepmes et sur les marchés de Loches	Boucherie/ Charcuterie
Boulangerie - Pâtisserie Launay	Verneuil, Bridoré, Saint-Jean-Saint-Germain	Boulangerie
Boulangier Jean Pierre Picot de Barrou	Barrou, Chaumussay, Chambon	Boulangerie
Boulangier Mamour Moreau du Petit Pressigny	Le Petit Pressigny, Chaumussay, La Celle-Guenand	Boulangerie
Boulangerie Miguel Prud'homme de Betz le Chateau	Betz le Chateau, Esves le Moutier	Boulangerie
Boulangier Mr Etienne de Louans	Louans	Boulangerie
Boulangier Eric et Isabelle Délétang de Sepmes	Marcé sur Esves	Boulangerie
Boulangier Eric Pottier de La Celle Saint Avant	Marcé sur Esves	Boulangerie
Boulangerie Olivier Beaugrand de Montrésor	Montrésor Beaumont-Village Orbigny	Boulangerie
Ma P'tite Epicerie et vous	Semaines paires: Bossay sur Claise, Saint Flovier, Saint Saturnin, Murs, Cléré du Bois, Chambon, Boussay, Chaumussay, Charnizay, Le Tranger, Saint Hyppolyte, Mouzay, Bossée, Louans Semaines impaires: La Guerche, Mairé, Oyré, Leugny, St Rémy sur Creuse, Ciran, Varennes, Vou, Neuilly le Brignon, Cussay, Civray sur Esves, Draché, Sepmes, Paulmy, Betz le Chateau, Saint Senoch, Esves le Moutier	Epicerie, vendant également du poisson
Tour'n vrac	Descartes, Ligueil, Sainte Maure de Touraine, Le Grand Pressigny, Yzeures sur Creuse, Nouatre, Richelieu, Courcoué, Sainte-Catherine de Fierbois, Manthelan,	Epicerie bio
Minimaliste	Loches, Amboise, Saint Quentin, Genillé, Dolus le Sec, La Celle Guenand + livraisons	Epicerie bio
Patifrais – Jocelyn	Saint Quentin sur Indrois, Limeray	Epicerie
Marchand d'huîtres	Cormery	Huîtres
Bruno Pizza	Descartes, La Celle Saint Avant, Le Grand Pressigny	Pizza
Road trip pizzas	Louans, Sainte-Catherine de Fierbois, Joué lès Tours, Tauxigny Saint Bauld, Saint Etienne de Chigny, Saint Genouph	Pizza

Annexe n°6

Liste des commerces ambulants de la CCLST (suite)

La cabane à pizzas	Tauxigny-Saint-Bauld, Courcay, Limeray, La Croix en Touraine, Athée sur Cher	Pizza
Saveur Pizza de Truyes	Reignac, Le Louroux, Larçay, Truyes	Pizza
Pizzeria la Napolitaine	Preuilly	Pizza
Le Bolid'gourmand	Tauxigny, Saint Branch, Loches, Reignac	Restaurant itinérant
Sister's Food	Orbigny, Genillé, Beaulieu, Montrésor, Perrusson, Loches, Chatillon	Burgers
Marchand de glace et gaufres	Chemillé	Glaces, snacks
Vent d'Ouest Galettes	Loché sur Indrois, Loches, Sennevières, Saint Hippolyte	Galettes
Frite Rey	Sepmes	Frites
Maraicher Clément Primeur	Chemillé sur Indrois	Fruits et légumes

Sources: Enquête auprès des communes, pages et sites internet des commerçants, entretiens directs



RÉALISATION D'UN PAT

Annexe 7 ALSH et mode de gestion



Annexe n°7

Liste des ALSH et leur mode de gestion

Ville	Nom	Géré par	Mode de gestion de la restauration	Partenaire
Chédigny	Mail Enchanté		Famille Rurale	ESAT des Tissandiers
Cormery	Farandole		Déléguée	Convivio
Descartes	ALSH Loches Sud Touraine de Descartes	CCLST	Déléguée	SOGERES
Ferrière-sur-Beaulieu	Ribambelle		Associatif	
Genillé	ALSH Loches Sud Touraine de Genillé	CCLST	Directe	
Grand Pressigny	ALSH Loches Sud Touraine de			
Preuilly-sur-Claise	Preuilly-sur-Claise	CCLST		
Ligueil	ALSH Loches Sud Touraine de Ligueil	CCLST	Déléguée	Convivio
Manthelan	ALSH Loches Sud Touraine de Manthelan	CCLST	Associatif	
Loché sur Indrois	ALSH Loches Sud Touraine de Loché sur Indrois	CCLST	Déléguée	Convivio
Loches	ALSH Aquilon, mairie de Loches		Déléguée	7000
Louans	ALSH Loches Sud Touraine de Louans	CCLST	Déléguée	Convivio
Orbigny	ALSH Loches Sud Touraine d'Orbigny	CCLST	Directe	
Reignac sur Indre	ALSH Puzzle		Déléguée	Convivio
Saint Jean Saint Germain	ALSH Les Petits Droles		Déléguée	Convivio
Tauxigny	ALSH Pas de Léopard		Famille Rurale	ESAT des Tissandiers



RÉALISATION D'UN PAT

Annexe 8

Liste des établissements du scolaires primaires du territoire



Annexe n°8

Les tableaux suivants constituent la base de données des établissements scolaires primaires du territoire. Le premier tableau récapitule les 57 établissements scolaires de type :

- 1 = école maternelle
- 2 = école élémentaire (du CP au CM2)
- 3 = école primaire
- 4 = école privée

Le second tableau résume les effectifs par niveau de chaque établissement ainsi que le nombre de demi-pensionnaires moyens selon le responsable de la restauration scolaire de l'établissement, la commune de l'établissement ou encore estimé grâce au ratio de 84% calculé à partir des deux précédents groupes de données.

Annexe n°8

Liste des contacts des responsables de la restauration scolaire (partie 1)

Commune	Mode de gestion	Gestionnaire	Contact	Prestataire / Déléataire / Fournisseur de repas	Fournisseur de produits bruts	Grossiste	Réponse à l'enquête
Abilly	Direct	Commune	Mme Danièle BATAILLE Mairie 02 47 59 78 79	EHPAD "Les Ternelles" d'Abilly			Oui
Azay-sur-Indre Chédigny Saint-Quentin-sur-Indrois	Direct	SIRS (Syndicat Intercommunal de Regroupement Scolaire)	Jean-Jacques MEUNIER Président du syndicat 02 47 92 58 12	7 000			Oui
Reignac-sur-Indre	Direct	Commune	Mme Befarra Première adjointe en charge des affaires scolaires				Oui
Barrou-La Guerche-Lésigny-Mairé	Direct	SI (Syndicat Intercommunal à Vocation Scolaire)	M. Daniel TREMBLAIS Président du syndicat 05 49 86 23 15 Ou Mairie de Lésigny 01 60 34 51 60				Oui
Beaulieu-lès-Loches	Direct	Commune	Sonia COUZINET Comptable Mairie 02 47 91 94 94 Philippe MEREAU Adjoint au maire en charge des écoles philippe.mereau885@orange.fr	API RESTAURATION			Oui
Beaumont-Village Chemillé-sur-Indrois Loché-sur-Indrois Montrésor Villedômain Villeloin-Coulangé	Direct	SIVU du RPI	M. LECLERC Collège de Montrésor	Collège de Montrésor			Oui
Betz-le-Chateau	Associatif	Association de cantine scolaire de Betz-le-Château	M. Christophe POTTIER 06 18 43 07 98				Oui
Bournan La Chapelle Blanche Saint Martin Bossée	Direct	Syndicat Intercommunal Scolaire	Sabrina PIRRAULT Secrétaire du syndicat Maire de BOURNAN mairiedebournan@orange.fr	Restoria			Oui
Bossay-sur-Claise	Direct	Commune	0247945206 mairiedebossaysurclaise@gmail.com				Non

Annexe n°8

Liste des contacts des responsables de la restauration scolaire (partie 2)

Commune	Mode de gestion	Gestionnaire	Contact	Prestataire / Délégué / Fournisseur de repas	Fournisseur de produits bruts	Grossiste	Réponse à l'enquête
Bridoré	Direct	Commune	Christian BARITAUD Maire 02 47 59 08 26				Non
Chambourg-sur-Indre	Direct	Commune	Nathalie Boiron 0247915110	Restoria			Non
Charnizay	Direct	Commune	Mme Christèle Ménager 06 75 53 99 48 menagereric1000@orange.fr				
Cormery	DSP	Convivio	Mme GAGNER Régisseur mairie@cormery.fr 02 47 43 40 66	Convivio			Oui
Cussay	Direct	Commune	Mme Charlène RIBREAU 2ème adjointe en charge des affaires scolaires 0670896569			Transgourmet	Oui
Descartes	DSP	Commune	M. Rémi RUOCCO remi.ruocco@sodexo.com	Sodexo			Non
Dolus-le-Sec	DSP	Convivio	mairiededoluslesec@wanadoo.fr 02 47 59 11 52	Convivio			Oui (à moitié)
Draché Sepmes Marcé-sur-Esves	Associatif	Association RPI Esves et Manse	Mme Hélène GALVEZ 06 86 17 12 17 caem.drache@gmail.com	Valeurs Culinaires			Oui
Ferrière-sur-Beaulieu	Direct	Commune	M. Franck PAINEAU 02 47 59 00 16 (mairie)	API RESTAURATION			Non
Genillé Le liège Céré-la-Ronde	Associatif	Association cantine scolaire autonome des écoles de Genillé	Mme Sophie PIVRY 06 85 28 43 18				Oui
La Celle-Saint-Avant	Direct	Commune	mairie.de.la.celle.stavant@orange.fr 02 47 65 00 23	Sogeres			Non
Le Grand Pressigny	Direct	Syndicat Intercommunal Scolaire du Pays Pressignois	sispayspressignois@orange.fr 02 47 94 90 37	Collège du Grand Pressigny Principale : Mme JALON			Non
Manthelan Le Louroux	Associatif	Association des cantines scolaires Manthelan-Le Louroux	Mme Mélanie PHAN 06 24 51 08 53 cantine.manthelan.lelouroux@gmail.com		Le Cèdre		Oui
Ligueil	DSP	Convivio	Marie Laure Durand 1ère adjointe au maire en charge de l'éducation 02 47 59 60 44	Convivio			Non

Annexe n°8

Liste des contacts des responsables de la restauration scolaire (partie 3)

Commune	Mode de gestion	Gestionnaire	Contact	Prestataire / Délégué / Fournisseur de repas	Fournisseur de produits bruts	Grossiste	Réponse à l'enquête
Loches	DSP	7 000	M. Nicolas DURAND 02 47 59 10 17 ndurand@mairieloches.com Responsable du service scolaire Cuisine centrale 02 47 19 83 60	7 000			
Louans	Direct	Commune	02 47 92 83 13	Sogeres			Non
Mouzay Ciran Vou Varennes	Direct	Syndicat scolaire du RPI	02 47 92 39 76 sis.mouzay@orange.fr				Oui
Nouans-les- Fontaines	Associatif	Association	Mme Emilie RENAULT 06 30 96 15 64				Non
Orbigny	Direct	Commune	Mme Marie-Hélène JOYOT Adjointe 06.72.10.10.11				Oui
Perrusson	Direct	Commune	02 47 59 03 92	API Restauration			Non
Preuilly-sur- Claise	Direct	Commune	Marie José STAMFELJ Adjointe 07 71 13 88 57			Passion froid (surgelés)	Oui
Reignac-sur- Indre	Direct	Commune	Mme BEFFARA Première adjointe en charge des affaires scolaires 02 47 94 10 20	Convivio			Oui
Saint Flovier	Direct	Commune	Baisson Gaetane 0247947224 mairie.st.flovier@wanadoo.fr				Oui
Saint-Hippolyte	Associatif	Association	Dimitri Marhoefer Trésorier 02 47 91 12 00				Oui
Saint-Jean Saint- Germain	Associatif	Association	Mme BITAILLOU			Pomona Disval	Oui
Saint Senoch Verneuil	Associatif	Association	Mme Laeticia LIARD 02 47 91 08 25 (domicile) 02 47 94 72 51 (fixe de son salon de coiffure) laetitialiard@gmail.com			Transgourmet	Non
Tauxigny-Saint- Bauld	Associatif	Association	Mme Gaëlle VAN ELSUWE 06 02 64 68 54				Non
Yzeures sur Creuse	Direct	Commune	Mme PADIEU compta@yzeuressurcreuse.fr Téléphone de la mairie: 02 47 94 55 01			DISVAL	Oui

Annexe n°8

Liste des écoles du territoire (partie 1)

N°	Type	N° RPI	COMMUNES	ECOLES	ADRESSE	C. P.
1	3		ABILLY		10 Place Conty Maignant	37 160
2	2	3	AZAY SUR INDRE		4 rue du Château	37 310
3	3	36	BARROU		16 Rue de la Mairie	37 350
4	1	44	BEAULIEU LES LOCHES		Place des écoles	37 600
5	2	44	BEAULIEU LES LOCHES		Place des écoles	37 600
6	2	32	BETZ LE CHATEAU		3 Rue des Ecoles	37 600
7	2		BOSSAY SUR CLAISE		1 Rue de la Gare	37 290
8	1	6	BOSSEE		2 Rue Besland	37 240
9	2	6	BOURNAN		20 Rue Principale	37 240
10	2	8	BRIDORE		10 Rue du Prof. R.Debré	37 600
11	3		CHAMBOURG SUR INDRE	Moulin	11 Rue M. Viraud	37 310
12	3	15	CHARNIZAY		16 Rue du 19 mars 1962	37 290
13	1	3	CHEDIGNY		7 Place de la Mairie	37 310
14	3		CORMERY	Prévert	5 Rue des Roches	37 320
15	3		CUSSAY		Rue J. Michaud	37 240
16	3		DESCARTES	Balesmes élém et mat	Rue St Roch	37 160
17	2		DESCARTES	Côte des Granges	16 Avenue du Général de Gaulle	37 160
18	1		DESCARTES	Côte Granges	Avenue du Général De Gaulle	37 160
19	4		DESCARTES	L. Lefé	28 Rue R. Boylesve	37 160
20	3		DOLUS LE SEC		3 Rue des Ecoles	37 310
21	2	50	DRACHE	Yvan Pommaux	15 Rue de la Mairie	37 800
22	2	44	FERRIERE/BEAULIEU	Les Prés Verts	8 Rue de la Buhetterie	37 600
23	3	12	GENILLE	élém et mat	1 Rue Imbert	37 460
24	3		LA CELLE ST AVANT	Le Clos de l'Image	4 Rue du Clos de l'Image	37 160
25	2	6	LA CHAPELLE BLANCHE SAINT MARTIN		20 Rue D. D'Orsay	37 240
26	3	11	LE GRAND PRESSIGNY	Ecole du SOCLE	2 Rue du Château	37 350
27	2	27	LE LOUROUX	Blanchard	4 Rue Nationale	37 240
28	1		LIGUEIL		Impasse des Ecoles	37 240
29	2		LIGUEIL		4 Avenue des Martyrs	37 240
30	2	4	LOCHE SUR INDROIS		41 Rue de la Mairie	37 460

Annexe n°8

Liste des écoles du territoire (partie 2)

N°	Type	N° RPI	Commune	Nom	Adresse	C.P.
31	2		LOCHES	Lamblardie	20 Rue Lamblardie	37 600
32	1		LOCHES	Mariaude	Rue du Bout du Pavé	37 600
33	4		LOCHES	Saint Martin	Mail Droulin - BP 146	37 601
34	1		LOCHES	Sarraute	17 rue de la Gaité	37 600
35	2		LOCHES	Vigny	19 Rue de la Gaité	37 600
36	3		LOUANS		Rue de la Croix Rouge	37 320
37	3	27	MANTHELAN	Garand	1 Rue Daunassans	37 240
38	2	50	MARCE SUR ESVES		9 Rue de la Mairie	37 160
39	2	4	MONTRESOR		32 Grande Rue	37 460
40	1	18	MOUZAY		8 Place de la Mairie	37 600
41	3	43	NOUANS LES FONTAINES		Rue de Talleyrand	37 460
42	2	43	ORBIGNY		10 Rue J. d'Arc	37 460
43	3		PERRUSSON	André Cravatte	Place du 8 mai 1945	37 600
44	3	42	PREUILLY SUR CLAISE	Elém et Mat	2 Place du Champ de Foire	37 290
45	4		PREUILLY SUR CLAISE	Notre Dame	6 Rue Sénateur Nioche	37 290
46	3		REIGNAC SUR INDRE		4 Allée du Stade	37 310
47	2	15	SAINT FLOVIER		4 Place du 8 mai	37 600
48	1	8	SAINT HIPPOLYTE		Le Bourg	37 600
49	2	8	SAINT JEAN SAINT GERMAIN		1 Route de Châtillon	37 600
50	2	3	SAINT QUENTIN SUR INDROIS		1 Rue des Tilleuls	37 310
51	1	32	SAINT SENOCH		7 Rue Charles de Gaulle	37 600
52	1	50	SEPMES		2 Rue H. de Balzac	37 800
53	3	56	TAUXIGNY-SAINT BAULD	Genevoix	Rue du Stade	37 310
54	2	18	VARENNES		13 grande rue	37 600
55	2	32	VERNEUIL SUR INDRE		9 Rue de l'Eglise	37 600
56	1	4	VILLELOIN COULANGE		20 Rue de Nouans	37460
57	3	42	YZEURES SUR CREUSE		9 Rue Pasteur	37 290

Annexe n°8

Effectifs des écoles du territoire (partie 1)

	Effectifs d'élèves dans l'enseignement préélémentaire					Effectifs d'élèves dans l'enseignement élémentaire						EFFEC TIFS ECOLE	TOTAL DEMI-PENSIONN AIRES
	2 ans	3 ans	4 ans	5 ans et plus	TOTAL MAT	CP	CE1	CE2	CM1	CM2	TOTAL ELEM	TOTAL ECOLE	
1		9	16	7	32	10	11	9	10	13	53	85	60
2								14	15	17	46	46	41
3		7	13	14	34							34	20
4		18	16	14	48							48	45
5								16	19	16	51	51	45
6				7	7	9	19				28	35	31
7	2	3	6	3	14	2	4	2	4	5	17	31	27
8		11	12		23							23	19
9								15	13	13	41	41	36
10							14	10	13	14	51	51	49
11		7	10	14	31	15	15	13	17	14	74	105	87
12	2	9	8	8	27	12					12	39	32
13	2	16	7	12	37							37	36
14		30	31	27	88	11	27	23	33	25	119	207	190
15	2	9	7	3	21	10	8	6	12	12	48	69	50
16	4	12	8	14	38	11	16	13	13	17	70	108	90
17						24	17	22	25	13	101	101	84
18	6	19	15	16	56							56	47
19	3	10	6	9	28	10	8	10	4	8	40	68	57
20		9	12	15	36	9	12	12	7	14	54	90	75
21								12	17	16	45	45	32
22						20	19				39	39	35
23	4	20	11	20	55	13	22	24		27	86	141	112
24	1	12	10	4	27	22	13	12	11	11	69	96	80
25				15	15	13	11				24	39	32

Annexe n°8

Effectifs des écoles du territoire (partie 2)

	Effectifs d'élèves dans l'enseignement préélémentaire					Effectifs d'élèves dans l'enseignement élémentaire						EFFECTIFS FS ECOLE	TOTAL DEMI-PENSIONNAIRES
	2 ans	3 ans	4 ans	5 ans et plus	TOTAL MAT	CP	CE1	CE2	CM1	CM2	TOTAL ELEM	TOTAL ECOLE	
26		16	12	8	36	13	14	13	14	21	75	111	93
27							7	20	12		39	39	32
28	5	20	16	22	63							63	52
29						21	33	19	31	17	121	121	101
30								14	19	14	47	47	39
31						21	32	31	20	23	127	127	106
32	2	17	27	19	65							65	54
33		20	24	27	71	29	39	43	35	40	186	257	215
34	6	18	21	21	66							66	55
35						20	26	15	21	29	111	111	93
36		12	13	10	35	8	9	12	11	9	49	84	70
37		29	24	24	77	27	12		22	25	86	163	136
38				6	6	17	22				39	45	37
39						13	16				29	29	24
40		14	9	8	31	11					11	42	35
41	1	13	7	6	27	6					6	33	30
42							10	15	10	9	44	44	39
43	1	12	12	19	44	11	22	23	25	24	105	149	120
44	1	6	9	6	22	13	7			24	44	66	55
45	2	3	3	6	14	3	3	9	9	13	37	51	42
46		14	18	17	49	12	18	22	21	15	88	137	130
47							13	6	13	7	39	39	37
48		13	17	10	40							40	33
49				11	11	11					11	22	18
50						13	10	10			33	33	27
51	4	9	10	1	24							24	20
52	3	20	17	14	54							54	38
53		24	19	13	56	31	25	25	23	20	124	180	113
54	0	0					16	13	12	12	53	53	44
55								10	13	19	42	42	35
56	1	8	10	12	31							31	26
57	2	14	16	13	45	10	15	18	28		71	116	97
	54	483	472	475	1484	481	565	531	552	556	2685	4169	3458



RÉALISATION D'UN PAT Annexe 9



Annexe n°9

Comment passer des 20% de bio en valeur d'achat (loi EGAlim) aux 20% de bio de PARCEL (volume) ?

Si vous connaissez le surcoût moyen des différentes catégories de produits bio de votre territoire par rapport aux produits conventionnels, vous pouvez utiliser PARCEL pour faire une simulation adaptée à la loi EGAlim.

Pour obtenir le % de produits bio en volume à indiquer dans PARCEL pour qu'il corresponde au % de produits bio en valeur que vous souhaitez atteindre, voici le raisonnement à appliquer :

$$\% \text{ bio en volume} = \frac{\text{Volume bio}}{\text{Volume total}} = \frac{\frac{\% \text{ de bio en valeur}}{\text{Prix bio théorique au kg}}}{\text{Volume de bio} + \text{Volume conventionnel}}$$

$$\% \text{ bio en volume} = \frac{\frac{\% \text{ de bio en valeur}}{\text{Prix bio théorique au kg}}}{\frac{\% \text{ de bio en valeur}}{\text{Prix bio théorique au kg}} + \frac{\% \text{ de conventionnel en valeur}}{\text{Prix conventionnel théorique au kg}}}$$

Exemple pratique :

- Hypothèses (à affiner selon les réalités de votre territoire) :
 - Surcoût de 30% pour les légumes, fruits et céréales bio par rapport aux légumes, fruits et céréales conventionnels
 - Surcoût de 80% pour les produits issus de l'élevage
- Calcul des valeurs à entrer dans PARCEL :
 - Pour les légumes, fruits et céréales :

$$\% \text{ bio en volume} = \frac{\frac{0,2}{1,3}}{\frac{0,2}{1,3} + \frac{0,8}{1}} = 16\%$$

0,2 : car je souhaite que les produits bio représentent 20% de la consommation en valeur

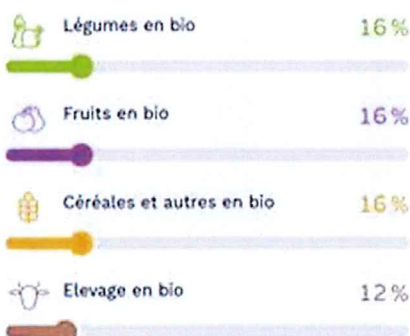
0,8 : car les produits conventionnels représentent 80% de la consommation en valeur

1 : c'est ma base de prix pour les produits conventionnels

1,3 : car j'ai constaté un surcoût de 30% sur les fruits, légumes et céréales bio par rapport aux fruits, légumes et céréales bio conventionnels

- Pour les produits issus de l'élevage :

$$\% \text{ bio en volume} = \frac{\frac{0,2}{1,8}}{\frac{0,2}{1,8} + \frac{0,8}{1}} = 12\%$$



Conclusions

Pour réaliser une simulation dans laquelle 20% de la valeur des légumes, fruits et céréales vient de légumes, fruits et céréales bio, il faut mettre les curseurs de volume de ces produits sur 16%.

Pour réaliser une simulation dans laquelle 20% de la valeur des produits issus de l'élevage viennent d'élevages bio, il faut mettre le curseur de volume de ces produits sur 12%



RÉALISATION D'UN PAT Annexe 10 Enquête consommateurs



Introduction :

Qu'est-ce que le PAT ?

Pour le local nous prenons en compte une notion de proximité géographique (région, départements limitrophes).

La Communauté de Communes Loches Sud Touraine (CCLST) traite les données recueillies dans cette enquête dans le cadre de l'élaboration du Projet Alimentaire Territorial de la CCLST. Pour en savoir plus sur la gestion de vos données personnelles, cliquez ici : <https://www.loches-sud-touraine.com/mentions-rgpd-enquete-consommateurs-2/>

*Champ Obligatoire
Informations générales

1. Vous êtes : *

- Un homme
- Une femme

2. Quel âge avez-vous ? *

- Moins de 25 ans
- Entre 25 et 39 ans
- Entre 40 et 59 ans
- Au delà de 60 ans

3. Dans quelle commune habitez-vous ? *

4. Quelle est votre situation professionnelle ? *

- Agriculteur/trice
- Artisan.e commerçant.e ou chef.fe d'entreprise
- Cadre, profession libérale, professeur.e, ingénieur.e
- Profession intermédiaire
- Employé.e
- Ouvrier.ère et ouvrier.ère spécialisé.e
- Étudiant.e
- Retraité.e
- Demandeuseuse d'emploi
- Autre

5. Combien de personne(s) compte votre foyer ? *

- 0
- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6 et +

6. Quel est le budget alimentaire moyen mensuel en euros pour votre foyer ? *

7. Celui-ci a-t-il changé pendant la période de confinement ?

- Non
- Oui, il a augmenté
- Oui, il a diminué

Achats alimentaires

8. Quel est votre fréquence d'achat dans ces différents lieux ? *

	Jamais	Moins d'une fois par mois	Une à trois fois par mois	Une fois par semaine	Plusieurs fois par semaine	Quotidiennement
Grandes ou moyennes surfaces *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Marchés de plein air ou couverts *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Commerces de proximité, épiceries de quartier, supérettes *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Magasins hard-discount (Aldi, Netto, Lidl ...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Magasins spécialisés (Bio, Vrac, ...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Internet, service drive, livraison à domicile *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Magasins de producteurs *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vente à la ferme *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
AMAP *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
La Ruche qui dit Oui *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Autoproduction *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

9. Est-ce que vous avez des habitudes d'achat qui ont changé pendant le confinement et qui PERDURENT ? *

- Oui
- Non

10. Si oui, lesquelles ? (ex: je vais plus au marché, j'utilise plus les drive) *

11. Dans cette liste de moyens de distribution, lesquels vous semblent trop peu développés ? (Cocher 2 cases maximum) *

- Magasin de producteurs
- Vente à la ferme/sur l'exploitation
- Magasin bio de proximité
- Épicerie solidaire
- Drive fermier
- Magasin de produits en vrac
- Marchés
- Produits locaux en épiceries et grandes surfaces
- Point de retrait de panier alimentaire ou colis géré par une collectivité (commune...)
- Autre
- Aucun

Si autre, le(s)quel(s) ? *

12. Quels sont vos 3 critères d'achat principaux ? (Cocher 3 cases maximum) *

- La composition du produit (ingrédients, additifs ...)
- La provenance géographique
- Le prix
- Le fait qu'il y ait peu d'emballage
- Le goût
- Les labels
- La date de péremption
- La qualité nutritionnel
- La saisonnalité
- Ethique de la marque (politique sociale et environnementale)

13. Prenez-vous en compte ces labels ou distinctions dans vos achats ? *

	Oui	Non
Les labels AB et Haute Valeur Environnementale *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Les Signes Officiels de Qualité et d'Origine (AOP, AOC, IGP, Label Rouge) *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Le label Commerce Équitable *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
La mention "Végan" *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Récompense agricole *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

14. Consommez-vous des produits Bio ? *

- Jamais
- Rarement
- Occasionnellement
- Souvent
- Systématiquement

15. Votre consommation de produits Bio a-t-elle changé durant le confinement ?

- Non
- Oui, il a augmenté
- Oui, il a diminué

Consommation Alimentaire locale

16. Consommez-vous les produits alimentaires locaux suivants ? *

	Jamais	Rarement	Occasionnellement	Souvent	Systématiquement
Légumes *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fruits *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Viande bovine *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Viande de porc *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Viande d'agneau *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Charcuterie *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Volaille *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Oeufs *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pain *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Légumineuses (lentilles, pois chiches...)*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fromages *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pâtes, farine *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Miel *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Boissons *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Autre *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Si autre, le(s)quel(s) ?

17. Identifiez-vous des produits dont la production manque sur le territoire (lesquels ?) et que vous aimeriez trouver et consommer ?

18. Votre consommation de produits locaux a-t-elle changé durant le confinement ?

- Non
 Oui, il a augmenté
 Oui, il a diminué

19. Etes vous prêt à payer plus pour une part plus importante de produits locaux dans votre assiette ? *

- Oui
 Non

20. Si oui, de combien par mois ? *

21. Pour vous le développement des produits locaux dans la restauration passe en priorité par : Classer par priorité de 1 à 5

	1	2	3	4	5
Restauration traditionnelle	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Restauration collective scolaire	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Restauration collective dans les entreprises	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Restauration collective dans les établissements médico-social (Hôpitaux, EHPAD)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Autres type de restauration	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Si autre, lequel ?

22. Etes vous prêt à payer plus pour une part plus importante de produits locaux dans la restauration ? *

- Oui
 Non

23. Si oui de combien par repas dans la restauration traditionnelle ? *

- 0.50 €
 1 €
 2 €
 5 €

24. Si oui de combien par repas dans la restauration collective ? *

- 0.10 €
 0.25 €
 0.5 €
 1 €
 + d'1 €

Votre implication dans le Plan Alimentaire Territorial

25. Seriez-vous intéressé par la mise en place des initiatives suivantes autour de l'alimentation durable ? *

	Pas du tout	Un peu	Modérément	Plutôt	Très intéressé
Forum de rencontre Producteurs locaux - Consommateurs *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Atelier de cuisine, jardinage ... *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Débat citoyen, projection de film *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Animation de découverte des circuits courts (visites des points de vente et des exploitations) *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Campagne de sensibilisation via des dépliant, des flyers et des affiches *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Site/application/carte interactive des producteurs en circuit court sur le territoire *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Création d'un conseil local de l'alimentation *	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

26. Voyez-vous d'autres initiatives possibles au regard de l'alimentation locale et des circuits courts ?

27. Seriez-vous prêt à y contribuer ?

- En donnant votre avis
 En participant à la concertation mise en place par la Communauté de Communes
 En participant à un groupe de travail mis en place par la Communauté de Communes
 N'est pas intéressé(e)

28. Si vous êtes prêt à y contribuer, pouvez vous nous laisser vos coordonnées ?

Gestion de vos déchets

29. Faites vous le tri ? *

- Oui
 Non

30. Composez vous ? *

- Oui
 Non

31. Avez vous adopté des gestes en faveur de la réduction des déchets ? *

- Oui
 Non

32. Si oui, lesquels ? *

33. Utilisez vous des applications anti-gaspi (ex: Too good to go, Phénix) *

- Oui
 Non

Merci beaucoup d'avoir pris le temps de répondre à cette enquête pour la Communauté de Communes Loches Sud Touraine.

34. Avez-vous des remarques, des suggestions sur les questions soulevées dans ce questionnaire ?

Contact : Direction de la coopération territoriale, Stagiaires à l'élaboration du PAT
 (Tél : 02 47 91 34 66 Mail : stagiaire@lochesstouraine.com)



RÉALISATION D'UN PAT Annexe 11 Questionnaire communes



Introduction :



1.) Nom de la Commune

Saisissez votre texte ici

2.) Coordonnées des personnes à contacter

Nom

Saisissez votre texte ici

Mail

Saisissez votre texte ici

Téléphone

Saisissez votre texte ici

I. Les circuits courts alimentaires

Les circuits courts sont des circuits de commercialisation de produits agricoles locaux comptant au maximum un intermédiaire en prenant en compte une notion de proximité géographique (région, départements limitrophes). Cela comprend les commerces de proximité.

3.) Existe-t-il des actions en circuit court sur votre commune ? (datant d'avant le confinement 17/03/2020)

Oui

Non

CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES ET PRODUITS LOCAUX

Page 2 / 8

4) Pouvez-vous lister les actions en circuits courts existantes avant le confinement dans votre commune (et leurs contacts) ? Cela concerne :

Les commerces proposant des produits locaux (épicerie, supérette, GMS ...)

Saisissez votre texte ici

Les commerces ambulants

Saisissez votre texte ici

La vente à la ferme

Saisissez votre texte ici

Les points de retrait (drive, panier à emporter, AMAP, La Ruche qui dit Oui ...)

Saisissez votre texte ici

Les points de vente (cassiers, distributeurs, magasins de producteurs, marchés ...)

Saisissez votre texte ici

Les actions de livraison à domicile

Saisissez votre texte ici

Autres actions ne rentrant pas dans les catégories citées précédemment

Saisissez votre texte ici

5) Remarques, suggestions

Saisissez votre texte ici



II. Les initiatives alimentaires en circuit court pendant le confinement ou suite au dé-confinement

6) Avez-vous été sollicité pour organiser des opérations de circuits courts ?

Oui

Non

7) Quel type d'opération et qui vous l'a demandé ?

Saisissez votre texte ici

8) Existe-t-il des initiatives en circuit court sur votre commune qui ont vu le jour à partir du 17 mars 2020 ?

Oui

Non

9) Pouvez-vous lister les initiatives en circuits courts créées ou développées dans votre commune pendant ou après le confinement (et leurs contacts) ? Cela concerne :

Les commerces qui ont augmenté leur pourcentage de produits locaux (épicerie, supérette, GMS ...)

Saisissez votre texte ici

Les initiatives de commerces ambulants créées ou qui ont élargi leurs tournées

Saisissez votre texte ici

Les initiatives de vente à la ferme créées ou qui ont développé leur plage horaire

Saisissez votre texte ici

Les points de retrait (drive, panier à emporter, AMAP, La Ruche qui dit Oui ...) créés ou qui ont vu leur demande augmenter

Saisissez votre texte ici

Les points de vente (casiers, distributeurs, magasins de producteurs, marchés ...) créés ou qui ont développé significativement leurs activités

Saisissez votre texte ici

Les actions de livraison à domicile créées ou qui ont vu leur demande augmenter

Saisissez votre texte ici

Autres actions ne rentrant pas dans les catégories citées précédemment

Saisissez votre texte ici

10) Pensez-vous que ces initiatives vont continuer d'exister ?

Oui

Certaines

Non

Ne sais pas encore

11) Si , lesquelles ?

Saisissez votre texte ici

12) Qu'est-ce qui, selon vous, a favorisé le développement des circuits courts ?

Saisissez votre texte ici

13) Remarques, suggestions, projets d'initiatives circuits courts

Saisissez votre texte ici



III. Marchés et commerces ambulants

14.) Y a-t-il des commerces ambulants / food trucks sur votre commune ?

- Oui
 Non

15.) Si oui, lesquels ? D'où viennent-ils ?

Saisissez votre texte ici

16.) Y a-t-il un marché sur votre commune ?

- Oui
 Non



III.1 Détails sur le marché

17.) Nom et contact (mail et/ou téléphone de la personne en charge des marchés)

Saisissez votre texte ici

18.) Précisez les jours et horaires d'ouverture du marché

Saisissez votre texte ici

19.) Combien de commerçants se réunissent environ ? Pouvez-vous les lister et donner leurs adresses ?

Saisissez votre texte ici

20) A-t-il été interrompu durant la crise sanitaire ?

- Oui
- Non

21) Pendant combien de temps ?

Saisissez votre texte ici

22) Quelles dispositions ont été prises durant la crise sanitaire ? (Réorganisation du marché, dispersion sur d'autres points de vente, réduction du nombre de commerçants ...)

Saisissez votre texte ici

23) Remarques, suggestions

Saisissez votre texte ici

CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES ET PRODUITS LOCAUX

https://www.inrae.fr/fr

Page 6 / 8



IV. Restauration scolaire

Nous souhaitons avec ces questions identifier les restaurants scolaires de la Communauté de Communes, afin de quantifier dans un second temps la part de produits locaux actuellement utilisés dans les restaurants scolaires.

24) Possédez-vous un ou des restaurants scolaires ?

- Oui
- Non

Valider

IV. 1 Détails sur vos restaurants scolaires

25) Nom des établissements

Saisissez votre texte ici

26) Nom et contact (mail et/ou téléphone) du responsable du restaurant scolaire

Saisissez votre texte ici

27) Quel est le nombre de repas par semaines servis par ces restaurants (en moyenne) ?

Saisissez un nombre

28) Quel est le mode de gestion de la cantine ?

Délégué

Directe

Autre

29) Quel est le mode de production des repas ?

Sur place

Livraison

Autre

30) Utilisez-vous des produits locaux au restaurant scolaire ?

Oui

Non

Ne se prononce pas

31) Utilisez-vous des produits issus de l'agriculture biologique au restaurant scolaire ?

Oui

Non

Ne se prononce pas

32) Remarques, suggestions, projet concernant l'utilisation des produits locaux dans la restauration scolaire

Saisissez votre texte ici

CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES ET PRODUITS LOCAUX

Page 8 / 8

Page 8 / 8



Remarques / Questions / Suggestions

33) Avez-vous des projets sur votre commune, souhaitez-vous un accompagnement pour ceux-ci ?

Saisissez votre texte ici

34) Qu'est-ce qui, selon vous, serait intéressant à développer afin de favoriser le rapprochement des consommateurs et des producteurs locaux ?

Saisissez votre texte ici

35) Avez-vous des remarques générales, des questions ou des suggestions ?

Saisissez votre texte ici

Valider



RÉALISATION
D'UN PAT
Annexe 12
CLS
Fiches actions n°3 & n°7



AXE 2 : La prise en charge globale de la personne notamment le lien social

FICHE ACTION 3 : « Alimentation, santé et lien social »

Pilote de l'action	Communauté de communes Loches Sud Touraine
Secteur géographique	Communauté de communes Loches Sud Touraine
Public cible	Habitants du territoire de la Communauté de communes Loches Sud Touraine
Lien avec le Programme Régional de Santé (ARS)	<p>Objectif opérationnel n°1 : Donner à chacun les moyens de prendre en compte et de piloter son capital-santé</p> <p>Développer les compétences psycho-sociales</p> <p>Objectif opérationnel n°2 : Préserver une équité de chances en matière de prévention</p>
Lien avec le projet de territoire de la Communauté de communes Loches Sud Touraine	<p>La communauté de communes a formalisé son engagement dans le projet alimentaire départemental porté par la chambre d'agriculture. Elle s'inscrit dans la démarche de valorisation des produits locaux, et du circuit court à destination de la restauration collective.</p> <p>L'alimentation est un des sujets fédérateurs qui peut permettre de développer le lien social.</p> <p>Quelle que soit la taille de la ville, le lien social permet de la faire vivre et de développer les valeurs de la citoyenneté, du respect et de l'entraide. Chaque commune déploie ses forces pour répondre aux besoins de chacune et chacun et favorise les moments conviviaux</p>
Contexte	<p>Les maires et conseillers municipaux repèrent encore aujourd'hui des personnes isolées, qui se renferment chez elles. Comme des associations ou d'autres organisations, ils tentent de réduire ce phénomène et contribuent depuis des années à développer le lien social. Que ce soient les conseils municipaux, les comités des fêtes, les bibliothèques, les bars, les épiceries, les associations de patchwork, les clubs des aînés, les associations sportives et culturelles ; par des visites, des colis de Noël, des sorties, des activités intergénérationnelles, des repas, des marchés, des fêtes ou cérémonies, tous proposent des occasions de se rencontrer et d'échanger.</p> <p>Cependant ils font état également de la diminution du bénévolat et d'engagement à moyen terme de nouvelles personnes, du manque de renouvellement des équipes qui s'essouffent et de la diminution de la fréquentation de l'ensemble des événements organisés. Il apparaît intéressant de faire du lien entre l'existant et communiquer largement.</p> <p>Si l'ensemble des communes n'ont pas une maison d'associations ou encore des lieux de rencontre repérés, toutes disposent de terrains ou salle des fêtes pouvant accueillir des événements. Elles disposent généralement d'une cuisine.</p> <p>L'alimentation a été choisie comme thématique fédératrice, pouvant rassembler la population, quel que soit son âge, sa situation. L'alimentation est travaillée par l'approche des déterminants de santé : elle renvoie à la famille, l'éducation, les proches et le mode de vie de chacun. Les événements peuvent se dérouler tout au long de l'année et suivre le calendrier des saisons, fruits et légumes. L'alimentation, associée à l'activité physique, est par ailleurs un facteur déterminant notre état de santé.</p> <p>Les élus s'accordent à décrire leur rôle de facilitateur du bien vivre ensemble qui peut se concrétiser par une présence et une disponibilité pour les personnes qui en ont le plus besoin et un soutien aux organisations existantes. L'attractivité du territoire passe également par ce dynamisme des communes, pouvant contribuer à accueillir de nouveaux habitants, objectif partagé par l'ensemble des élus.</p> <p>La nutrition, terme qui inclut l'alimentation et l'activité physique, est un enjeu majeur de santé publique. De nombreux travaux scientifiques ont démontré l'incidence de l'inadéquation des apports alimentaires, de la sédentarité et de l'insuffisance de l'activité</p>

	<p>physique sur le développement de certains cancers, de maladies cardio-vasculaires, du diabète, de l'obésité, de l'ostéoporose ainsi que sur diverses déficiences.</p> <p>Le Programme national nutrition santé (PNNS), créé en 2001 et inscrit à l'article L. 3231-1 du Code de la santé publique, vise à améliorer l'état de santé de la population. Alliant santé et plaisir, le PNNS replace de façon positive la nutrition au cœur de la vie quotidienne de chacun.</p>	
<p>Objectifs et description de l'action</p>	<p>Objectif général</p>	
	<p>Améliorer l'état de santé des habitants du territoire Loches Sud Touraine par le développement du lien social autour de l'alimentation</p>	
	<p>Objectifs spécifiques</p>	
	<p>Objectif 1 : Favoriser le partage de savoir-faire, savoir-être en lien avec l'alimentation, en se basant sur les activités existantes proposées par les structures et établissements du territoire</p> <p>Objectif 2 : Faire connaître les associations contribuant au développement de comportements favorables et protecteurs à la santé, notamment celles à la recherche de bénévoles</p>	
	<p>Objectifs opérationnels (et description)</p>	
	<p>Objectif 1.1 : Développer les temps conviviaux existants en les ouvrant aux structures voisines et communes limitrophes et en s'assurant que les produits proposés sont cohérents avec les repères PNNS (privilégier les fruits et légumes, limiter la consommation de sel, sucre et matières grasses...), incluant la recommandation de pratiquer une activité physique.</p> <p>1.2 : Recenser les événements existants et les structures et associations partenaires</p> <p>1.3 : S'appuyer sur les réunions publiques, les conseils municipaux des jeunes pour coconstruire le projet avec les habitants</p> <p>1.4 : Organiser un défi-temps fort réunissant les habitants</p> <p>1.5 : Accompagner la Ville de Descartes dans son renouvellement de la déclinaison du Programme National Nutrition Santé et encourager les autres communes à s'engager dans cette charte.</p> <p>Objectif 2 : Accompagner les associations contribuant au développement de comportements favorables à la santé à communiquer sur l'ensemble de leurs activités</p>	
<p>Partenaires potentiels</p>	<p>Communes, Service enfance jeunesse, Ecoles, ADMR, Foyer de Cluny, ARCA, Centre Hospitalier Loches, Génération Mouvement, ASEPT Berry-Touraine, Médiatrice Ville Loches, Groupe Entraide Mutuelle, Structures d'aides alimentaires, Epiceries sociales, La Croix Rouge, le Groupement d'amélioration de l'Aide Alimentaire G3A</p>	
<p>Critères d'évaluation</p>	<p>Indicateurs communs au CLS</p>	<p>Indicateurs spécifiques</p>
	<p>Cf. fiche de suivi remise au porteur de projet et remplie annuellement</p> <p>- Analyse qualitative :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Y a-t-il un bilan de l'action ? - Trois points forts - Trois freins - Améliorations possibles 	<p>- Processus :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de partenaires investis dans la préparation du projet - Nombre de nouveaux partenariats <p>- Résultat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre d'évènements ouverts à d'autres structures - Nombre de participants aux évènements - Nombre de nouveaux bénévoles
<p>Calendrier</p>	<p>2019 : Deuxième trimestre : recensement des événements, rencontres des associations, Troisième trimestre : choix de deux secteurs d'intervention, premières réunions de travail</p> <p>2020 : 1er et 2eme trimestre : mise en place des projets, communication, évaluation ; Troisième trimestre : choix de deux secteurs d'intervention, premières réunions de travail</p>	

	2021-... : 1er et 2eme trimestre : mise en place des projets, communication, évaluation ; Pérennisation de la démarche
Sources de financement potentielles	Communes, Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Centre – Val de Loire, Agence Régionale de Santé Centre – Val de Loire, Conférence des financeurs, Région Centre – Val de Loire, partenaires
Difficultés préalables à lever – actions à réaliser en amont	<ul style="list-style-type: none"> - Faire du lien autour des évènements existants en les ouvrant / Présentation du projet à toute personne impliquée - Mobilisation du public cible / Impliquer de nombreux partenaires qui communiqueront auprès de leurs usagers habituels

AXE 5 : La santé tout au long de sa vie

FICHE ACTION 7 : « SMALA BULLE »

Pilote de l'action	Relais d'assistantes maternelles Enfants Parents (RAMEP) : antennes Ligeuil et Descartes de la Communauté de Communes Loches Sud Touraine
Secteur géographique	Secteur d'intervention des antennes RAMEP de Ligeuil et Descartes
Public cible	Les parents et enfants de 0 à 4 ans
Lien avec le Programme Régional de Santé (ARS)	Objectif opérationnel n°1 : Donner à chacun les moyens de prendre en compte et de piloter son capital-santé Réduire les inégalités sociales territoriales et environnementales de santé par une intervention précoce, de manière universelle Objectif opérationnel n°2 : Préserver une équité de chances en matière de prévention
Lien avec le projet de territoire de la Communauté de communes Loches sud Touraine	La Communauté de communes anime la politique de la petite enfance sur le territoire : coordonne les délégataires gestionnaires des crèches et pilote les quatre Relais d'assistantes maternelles Enfants Parents (RAMEP)
Contexte	<p>Le RAMEP de la Communauté de Communes a pour mission :</p> <ul style="list-style-type: none"> -L'information tant en direction des parents que des professionnels de la petite enfance concernant la recherche d'un mode d'accueil, le métier d'assistante maternelle et de garde à domicile. - Accompagnement à la parentalité - Soutien des professionnels dans leur activité quotidienne - Temps de rencontres et d'échanges : animations en direction des professionnels de l'accueil individuel, des enfants et des parents. <p>Chaque antenne propose des matinées d'éveil et des soirées d'informations, conférences, groupes d'analyse de la pratique professionnelle.</p> <p>Les échanges lors des animations font ressortir un besoin de temps exclusivement réservés aux parents de jeunes enfants, or le territoire est pauvre en propositions.</p> <p>D'autres structures et associations proposent des temps parents enfants, en lien ou non avec la scolarité ou contre paiement telles que les Associations Puzzle et Entraides Solidarités par exemple</p>
Objectifs et description de l'action	Objectif général
	Proposer un lieu d'échanges et d'accompagnement à la parentalité pour les parents de jeunes enfants, permettant d'aborder des thématiques en lien avec la santé
	Objectifs spécifiques
	<p>Objectif 1 : Accompagner les parents dans leur fonction parentale en développant les connaissances et en valorisant les compétences des parents de jeunes enfants.</p> <p>Objectif 2 : Proposer un temps ressource pour les parents et mettre en avant le RAMEP comme lieu ressource pour l'accompagnement à la parentalité.</p>
	Objectifs opérationnels (et description)
	Objectif 1 : Proposer des matinées enfants-parents un mercredi et un samedi par mois en alternance dans les communes de Descartes et Ligeuil. Matinées ludiques, de partage

	<p>parents-enfants, d'échanges entre parents. Supports variés (livres, musique...) qui évolueront en fonction des échanges.</p> <p>Objectif 2 : Organiser des temps spécifiques d'échanges entre parents et avec des professionnels. Apport de contenu à travers des supports (jeux, vidéos, ouvrages) (FRAPS), des références (bibliographies), des associations actives concernant la parentalité, des intervenants spécialisés dans leurs domaines (psychomotricienne, diététicien, pédiatre, Caisse Primaire d'assurance maladie pour la prévention du surpoids, l'APAJH pour l'équipe mobile de repérage précoce des troubles neuro-développementaux, intervenants en santé-environnement et qualité de l'air intérieur..., interventions étant préparées en collaboration en amont.</p> <p>Participation libre et gratuite aux séances proposées.</p>	
Partenaires potentiels	Diététicien, psychomotricien, intervenant yoga, psychologue, conteur, la CAF Touraine et le réseau REAAP Réseau d'écoute d'appui et d'accompagnement des parents	
Critères d'évaluation	Indicateurs communs au CLS	Indicateurs spécifiques
	<p>Cf. fiche de suivi remise au porteur de projet et remplie annuellement</p> <p>- Analyse qualitative :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Y a-t-il un bilan de l'action ? - Trois points forts - Trois freins - Améliorations possibles 	<p>- Processus :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de rencontres d'intervenants - Nombre de besoins recensés <p>- Résultat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de matinées réalisées - Nombre de rencontres parents-professionnels réalisées - Nombre de participants à l'action - Evaluation qualitative : niveau de satisfaction par rapport à l'accompagnement et aux réponses apportés
Calendrier	<p>Préparation du projet fin 2018, lancement début 2019</p> <p>Pérennisation envisageable avec une transformation en Lieu d'Accueil Enfants Parents (en lien avec le projet travaillé en 2014-2015 avec la CAF).</p>	
Sources de financement potentielles	<p>Prestation de service versée pour le RAMEP, la Communauté de communes Loches Sud Touraine, REAAP Réseau d'écoute d'appui et d'accompagnement des parents par la Caisse d'Allocations Familial d'Indre-et-Loire, l'Agence régionale de santé Centre – Val de Loire, la Direction Départementale de la Cohésion Sociale</p>	
Difficultés préalables à lever – actions à réaliser en amont	<p>Participation des parents - Communication auprès des usagers</p> <p>Travail le samedi pour les agents, beaucoup d'heures supplémentaires – Validation par la structure</p> <p>Attention portée aux messages à diffuser - Formations des professionnels « Accompagnement à la fonction parentale » et « Petite Enfance les mots qui font grandir »</p> <p>Avoir du temps de se mettre en lien avec les acteurs petite enfance du territoire – Rencontres à espacer dans le temps</p>	



**RÉALISATION
D'UN PAT**

Annexe 13

PLAN DES DECHETS

Fiches actions n°1.7, n°2.2,
n° 2.3 & n°3.2



1.7 - Promotion de l'éco - consommation

Fiche action en lien avec le plan climat air énergie territorial

Gisement d'évitement

4 kg/habitant de bouteilles plastiques collectés en 2017
20.3 kg/habitant d'emballages plastiques non recyclables collectés en 2017
1 270 tonnes/an

Objectif 2022 : - 392 tonnes d'emballages plastiques

Description de l'action

Proposer des ateliers « faites le vous-même » lors des marchés, des manifestations, d'interventions en établissements.

Communiquer sur les gestes à adopter au quotidien pour limiter son impact sur l'environnement (boire l'eau du robinet et acheter une gourde, limiter les produits sur emballés, acheter en vrac, détecter les fuites d'eau, éteindre les lumières, température intérieure à contrôler, ...)

Objectifs

- Réduire de 30% les déchets non recyclables dans les OM
- Réduire de 35% les tonnages de bouteilles plastiques collectées (collecte sélective et OM)
- Promouvoir des actions éco -responsables

Calendrier

2019 - été : Présence sur le marché de Loches + Nature'O

2020 : Organiser des ateliers plus réguliers à l'échelle du territoire

Communication

- Papier: Fiches recettes
- Numérique : réseaux sociaux, site internet Loches Sud Touraine, communiqué de presse

Partenaires mobilisables

Compagnons Bâtisseurs

Zéro Déchet Touraine - Antenne de Genillé

CIAS

Budget prévisionnel

Achat de petit matériel : 150€ HT

Impression des fiches recettes : 930€ HT répartis sur les 4 ans

Difficultés à lever

Proposer des ateliers courts et facilement reproductibles

Capter l'attention lors des marchés

Indicateurs de suivi

	2019		2020		2021		2022	
	Objectif	Réalisé	Objectif	Réalisé	Objectif	Réalisé	Objectif	Réalisé
Nombre d'ateliers organisés / an	10		20		20		20	
Nombre de personnes participant aux ateliers	150		300		300		300	
Résultats de caractérisation sur OM 2022	- 30% d'emballages non recyclables							

2.2 - Promotion du label éco - école et des défis des écoles et accompagnement des établissements

Depuis 2005, existe au niveau national, un programme d'éco école soutenu par l'éducation nationale, l'ADEME et CITEO. A notre connaissance, seule l'école du Grand-Pressigny est engagée dans cette démarche sur le territoire. Les établissements scolaires peuvent relever les éco défis organisés par les éco organismes comme Corepile ou Recylum.

Description de l'action

Inscription de Loches Sud Touraine comme relais local
Formation des animatrices de tri
Promotion du programme auprès des écoles via le livret pédagogique

Objectifs

- Inscrire la communauté de communes comme relais local du programme éco - école
- Accompagner les écoles dans l'obtention du label sur la thématique des déchets
- Donner une plus grande visibilité au service dans ses actions de sensibilisation
- Promouvoir les éco défis des écoles

Calendrier

2019 : Inscription de Loches Sud Touraine comme relais local et formation des animatrices
Annuellement - rentrée scolaire : Communication auprès des écoles

Communication

- Papier : livret des activités
- Numérique : réseaux sociaux, site internet Loches Sud Touraine

Partenaires mobilisables

Education nationale
Communes

Zéro Déchet Touraine

Budget prévisionnel

/

Difficultés à lever

/

Indicateurs de suivi

	2019		2020		2021		2022	
	Objectif	Réalisé	Objectif	Réalisé	Objectif	Réalisé	Objectif	Réalisé
Nombre d'écoles accompagnées pour l'obtention du label éco école	3		+ 5		+ 5		+ 5	
Nombre d'écoles participant aux défis des éco organismes	3		7		7		7	

2.3 - Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

Gisement d'évitement

19.5 kg/habitant d'aliments non consommés collectés en 2017
0.200kg/convive/repas (Chiffre ADEME)
1 020 tonnes/an

Objectif 2022 : - 510 tonnes de gaspillage alimentaire

Description de l'action

Maintenir le partenariat avec la SEPANT pour l'organisation des animations sur le gaspillage alimentaire.
Communication auprès des communes et des établissements gestionnaires de restauration collective : législation en cours, aide à l'élaboration d'un plan d'action contre le gaspillage alimentaire, recensement des plans déjà existant le cas échéant.
Création d'un document méthodologique pour la mise en place d'un plan d'actions.

Objectifs

- Réduire de 50% le gaspillage alimentaire
- Sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire (animations SEPANT)
- Informer et accompagner les communes et établissements dans l'élaboration de leur plan d'action contre le gaspillage alimentaire

Calendrier

2019 - Eté : Création d'un document méthodologique
2019 - Rentrée scolaire : Communication auprès des mairies et des établissements
2019 - Hiver : Début des accompagnements

Communication

- Papier : Courriers + méthodologie
- Numérique : /

Partenaires mobilisables

Communes
Etablissements scolaires

Budget prévisionnel

/

Difficultés à lever

/

Indicateurs de suivi

	2019		2020		2021		2022	
	Objectif	Réalisé	Objectif	Réalisé	Objectif	Réalisé	Objectif	Réalisé
Nombre d'interventions de la SEPANT par an	15		15		15		15	
Nombre de communes ou établissements accompagnés dans la mise en place d'un plan d'action	5		+10		+10		+10	
Résultats de caractérisation sur OM 2022	- 50% de gaspillage alimentaire							

3.2 - Création d'un éco-label commerçant

Gisement d'évitement

2.7kg/habitant d'emballages papier collectés en 2017
141 tonnes/an

Objectif 2022 : - 71 tonnes d'emballages papier et - 109 tonnes de DNDAE

Description de l'action

A travers une action de réduction des emballages en papier (fourniture de sacs à pain et cabas en tissus), sensibiliser les commerçants sur les consignes de tri et les actions en faveur de la réduction des déchets. Accompagner les commerçants volontaires dans une démarche de réduction des déchets (livraisons en contenants « navette », acceptation des contenants des particuliers, gourmet bag, consignes sur les couverts, ...) afin d'obtenir un label éco - responsable dont le non sera à définir. Les commerçants engagés seront identifiables par un macaron sur leur vitrine.

Objectifs

- Réduire de 50% les emballages papier dans les OM
- Réduire de 30% les tonnages de DNDAE
- Accompagner les commerçants dans une démarche de réduction des déchets
- Valoriser les commerces de centre-ville

Calendrier

2020 : Expérimentation avec l'union commerciale de Loches

2021 : Actions avec les autres unions commerciales et commerçants volontaires

Communication

- Papier: Macaron autocollant
- Numérique : réseaux sociaux, site internet Loches Sud Touraine, newsletter

Partenaires mobilisables

Service développement économique

Zéro déchet Touraine - antenne de Genillé

Chambre de commerce

Budget prévisionnel

Achat de cabas en tissus : 5000 € HT

Achat de sacs à pain : 5000€ HT

Création macaron : en interne

Impression macaron : 100€ HT

Difficultés à lever

/

Indicateurs de suivi

	2019		2020		2021		2022	
	Objectif	Réalisé	Objectif	Réalisé	Objectif	Réalisé	Objectif	Réalisé
Nombre de commerçants accompagnés			15		+25		+25	