



Préambule :

Grand Cognac, territoire de 56 communes majoritairement rurales et de 70 000 habitants, s'étend sur près de 75 500 ha. L'activité agricole investit 68 % de cet espace. Activité prépondérante, la viticulture représente plus de la moitié de la surface agricole utile et contribue à plus de 90% à la valeur de la production agricole. Grand Cognac a la chance de bénéficier d'une filière « cognac et spiritueux » de renommée internationale au dynamisme et à l'attractivité forte.

La place des autres productions alimentaires est aujourd'hui insuffisante pour répondre à la demande en produits locaux et de qualité, qui, elle, est croissante. Les freins à l'installation identifiés sont divers : difficulté d'accès au foncier, complexité des démarches à l'installation, nouveau profil des candidats... Pour autant, des solutions existent afin de développer une part de la production alimentaire sur le territoire de Grand Cognac et de s'approvisionner dans des territoires voisins.

Les circuits courts de distribution sont plébiscités par les citoyens. Pour cela, Grand Cognac bénéficie de magasins de producteurs, de marchés de plein vent, de ventes de paniers à la ferme, de commerces artisanaux, de plateformes digitales... Le territoire dispose également d'un outil de transformation pour les fruits et légumes (entreprise adaptée). Tous ces circuits demandent à être valorisés et soutenus.

Les PAT contribuent à la préservation des emplois du secteur agricole et agro-alimentaires (8% de l'emploi sur le territoire en 2015). Rappelons que notre territoire dispose d'une très forte surreprésentation des emplois productifs (49% contre 24% au niveau national). Les filières locales permettent, quant à elles, de créer des activités sur le territoire pour la production de biens et de services visant à la satisfaction des besoins locaux. Favoriser une alimentation locale entraîne donc, au-delà de l'attractivité de nouveaux foyers sensibles à ces enjeux, des retombées socio-économiques non négligeables.

Au cœur de la crise sanitaire et alors que le Grand Cognac œuvre pour la revitalisation de ses centres-villes et centre-bourgs, les artisans-commerçants (bouchers, charcutiers, boulangers etc...) jouent un rôle primordial. Ils valorisent les produits et savoir-faire locaux et sont vecteur d'attractivité. Les problématiques d'accompagnement à la transition numérique et de transmission/installation sont prégnantes pour ces établissements. Le PAT devra également intégrer le rôle de la restauration privée, de la vente alimentaire à emporter et de la restauration ambulante, qui ont, pour une part d'entre eux, été très touchés par la COVID 19.

Parce qu'elle représente un marché conséquent et l'expression d'une volonté citoyenne forte, la structuration de la demande de la restauration collective (restaurants d'entreprises privées, restaurants scolaires, EHPAD, Hôpitaux) constitue un autre enjeu majeur dans la relocalisation de notre alimentation. Ces changements ne pourront s'opérer que sur le long terme, tant ils bouleversent les fonctionnements actuels. Ils devront être accompagnés, dans le cadre du PAT, à travers la sensibilisation des convives,



l'accompagnement des gestionnaires, des cuisiniers, des agents de service, afin de respecter les réglementations applicables à venir. Grand Cognac souhaite être la première à impulser cette dynamique au sein des établissements Enfance-Jeunesse dont elle possède la compétence (Multi-accueils, Accueil de Loisirs Sans Hébergement).

Tous les citoyens sont concernés par la problématique de l'alimentation, de la naissance au 3^{ème} âge. Pourtant, certains publics rencontrent des difficultés d'accès à une alimentation saine et locale. Le rôle du PAT sera de les sensibiliser, de les accompagner, et de favoriser l'accès à ces produits.

Enfin, la notion de « résilience alimentaire » vers laquelle les PAT tendent ne pourra se faire sans appréhender les enjeux environnementaux liés à l'alimentation. Pour faire face aux menaces que constituent le changement climatique, l'artificialisation des sols, l'effondrement de la biodiversité, la dégradation quantitative et qualitative de la ressource en eau et la surproduction de déchets, le PAT aura vocation à proposer des voies de résilience.

La stratégie et les actions menées dans le cadre de cette convention s'attacheront à répondre aux enjeux précédemment identifiés.

Contexte :

Depuis sa création en 2017, Grand Cognac mène une réflexion sur ses ambitions liées à une alimentation saine et locale sur le territoire. Afin de lancer une réflexion globale, des tables rondes ont été organisées en partenariat avec la Maison de l'agriculture biologique 16 et Terre de Liens en mars 2019 lors d'un événement intitulé « Mangeons mieux ! ». Celles-ci ont confirmé l'intérêt d'une telle démarche et ont permis la création d'un collectif citoyen : le « Collectif Mangeons mieux ». En juin 2019, les Elu(e)s du territoire ont validé officiellement leur volonté de s'inscrire dans un Projet Alimentaire de Territoire (encouragé par la loi LAAF du 30 octobre 2018).

Dans ce cadre, Grand Cognac a répondu à l'appel à projet de la Région Nouvelle-Aquitaine et de la DRAAF « Soutien au développement des circuits alimentaires locaux et des projets alimentaires de territoire » en avril 2019. La Chambre d'agriculture de la Charente a participé à la rédaction de ce dossier qui a permis le soutien financier de la Région Nouvelle-Aquitaine pour le recrutement d'un agent à temps complet chargé d'animer le PAT. La démarche bénéficie également de l'appui des services de l'Etat (DRAAF et DDT).

Ce programme correspond aux priorités et au plan d'actions retenus dans le contrat de dynamisation et de cohésion adopté par la Région Nouvelle-Aquitaine le 24 juin 2019 (Axe 1.2 "Encourager les circuits courts et les filières alimentaires de proximité").

Il répond également aux enjeux du programme européen en soutien aux projets innovants de développement rural.

Enfin le Projet alimentaire de Grand Cognac s'inscrit dans la continuité des différentes politiques menées : le Plan local d'urbanisme intercommunal (PLUi), le plan climat air énergie territorial (PCAET), le plan santé, le projet éducatif territorial (PEDT), la politique de prévention des déchets, ...



ARTICLE I : Objectifs de la convention partenariale

Le constat des enjeux sur le territoire ayant été partagé par les différents partenaires identifiés dans le cadre de cette convention, Grand Cognac souhaite élaborer son projet alimentaire territorial de manière collaborative.

L'objectif général de ce partenariat est d'assurer une transversalité des actions et des initiatives menées autour de la thématique de l'alimentation et de capitaliser sur les compétences de chaque partenaire.

La convention partenariale vient formaliser le cadre de cette collaboration visant à développer une alimentation territoriale de qualité et accessible au plus grand nombre.

ARTICLE II : Durée de la convention

La présente convention entre en vigueur à la date de sa signature pour une durée de 24 mois.

ARTICLE III : Stratégie du projet alimentaire territorial

La stratégie du Projet Alimentaire Territorial de Grand Cognac se décline en 3 thématiques et en 7 sous-objectifs présentés ci-dessous :

Thématique	Sous-objectif
Economique	Faciliter l'installation d'agriculteurs et la diversification de l'agriculture
	Appréhender la problématique foncière
	Promouvoir les circuits courts
Environnementale	Agir sur la prévention et la valorisation des déchets alimentaires
	Préserver la biodiversité et les ressources naturelles du territoire
Sociale	Agir pour une alimentation locale, l'éducation et la santé
	Développer une alimentation de qualité accessible à tous

Les actions découlant de cette stratégie pourront être pilotées par Grand Cognac ou par des partenaires signataires de cette convention dans le pilotage du PAT.

ARTICLE IV : Gouvernance et engagements des partenaires

Grand Cognac s'engage à coordonner les actions des différents partenaires liées au PAT, à accompagner leur émergence et à les mettre en lumière. Lorsque cela est opportun, Grand Cognac pourra piloter certaines actions.

Les partenaires signataires de cette convention s'engagent à communiquer à Grand Cognac sur l'ensemble des actions qu'ils portent en lien avec le PAT. Dans un souci de



coordination, ils informent également Grand Cognac des moyens de financements sollicités dans le cadre de ces actions.

Afin d'assurer un suivi et une bonne coordination, chaque partenaire s'engage à fournir un bilan annuel des actions menées dans le cadre du PAT. Grand Cognac mettra pour cela à disposition des partenaires une fiche d'évaluation.

➤ **Le comité de pilotage**

Les signataires de la convention feront partie du comité de pilotage du Projet Alimentaire Territorial, présidé par Grand Cognac.

Le comité de pilotage se réunira à minima 2 fois par an afin :

- De définir la stratégie du PAT
- De constituer les comités techniques thématiques
- De débattre, amender, valider et prioriser les actions
- D'informer, échanger sur les sujets en lien avec le PAT
- D'évaluer les résultats des actions
- De proposer de nouvelles pistes de travail

➤ **Les comités techniques thématiques**

Les comités techniques thématiques constitués permettront :

- De proposer des actions en lien avec une thématique ciblée
- De réfléchir à leur mise en œuvre
- D'associer d'autres acteurs concernés par cette thématique
- De s'informer sur les initiatives déjà engagées

Les comités techniques thématiques seront réunis en fonction de l'avancée des travaux. Les comptes-rendus de ces comités seront restitués au comité de pilotage.

➤ **Conventions bilatérales ou multilatérales**

Certaines actions pourront nécessiter la formalisation d'un accord plus précis (livrables, enjeux financiers, etc...). Dans ce cas, une convention bilatérale ou multilatérale avec un ou plusieurs partenaires devra être rédigée afin de convenir des modalités de mise en œuvre des actions.

ARTICLE V : Evaluation



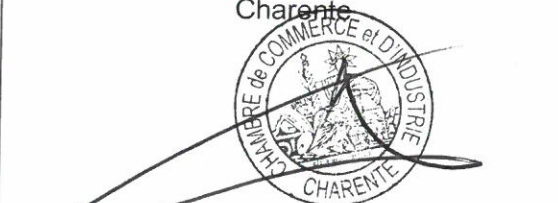
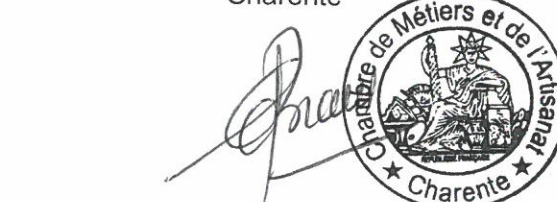
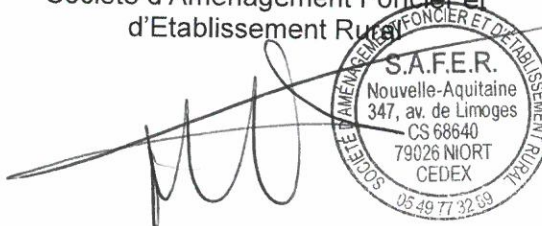
En tant que porteur du Projet Alimentaire Territorial, Grand Cognac s'engage à proposer une évaluation globale de la démarche et des actions menées lors des réunions du comité de pilotage.

Pour chaque action pilotée par Grand Cognac ou par un partenaire dans le cadre de la convention, des indicateurs d'évaluation devront être définis et complétés au début et à la fin de l'action (à minima) afin de mesurer l'incidence de cette action.

ARTICLE VI : Communication

En tant que pilote du PAT, Grand Cognac pourra communiquer sur l'ensemble des actions à travers sa page internet, les réseaux sociaux, le magazine de l'agglomération, les différents réseaux (presse...). Grand Cognac utilisera pour cela les logos des partenaires, avec leur consentement préalable. Les partenaires sont également conviés à communiquer sur le PAT en utilisant, le cas-échéant, les supports fournis par Grand Cognac et en obtenant son accord préalable.

Signatures des partenaires :

<p>Communauté d'agglomération de Grand Cognac</p>  <p>Mme Belle, Vice-Présidente en charge du Projet Alimentaire Territorial</p>	<p>Chambre d'agriculture de la Charente</p> 
<p>Chambre de Commerce et d'Industrie de la Charente</p> 	<p>Chambre des Métiers et d'Artisanat de la Charente</p> 
<p>Département de la Charente</p> <p>Pour le Président et par délégation, Le Vice-Président</p> <p>Fabrice POINT</p>	<p>Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural</p>  <p>S.A.F.E.R. Nouvelle-Aquitaine 347, av. de Limoges CS 68640 79026 NIORT CEDEX 05 49 77 32 69</p>

<p>Bureau National Interprofessionnel du Cognac</p> 	<p>Association Régalade</p>  <div data-bbox="1029 448 1396 638" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Association Régalade Mairie, Rue des écoles 16170 Echallat regalade.asso@gmail.com 06 76 31 99 39 Siret 495 194 276 00012</p> </div>
<p>Collectif Mangeons Mieux</p> 	<p>Maison de l'Agriculture Biologique de la Charente</p> 
<p></p>	<p>Conseil de développement de Grand Cognac</p> 
<p>MSA des Charentes</p> <div data-bbox="271 1310 710 1422" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>MSA DES CHARENTES 1, bd Vladimir-Fiet Mondouis 17106 SAINTES CEDEX</p> </div> 	<p></p>