

PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX (PAT) : QUELS LEVIERS D' ACTIONS POUR SOUTENIR LES ATELIERS DE TRANSFORMATION ?



JE SUIS ACTEUR-ICE D'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT)...

Je participe à la discussion,
à la création ou au soutien
d'**outils de transformation
alimentaires de proximité**
sur mon territoire

J'ai besoin de mieux
cerner le potentiel des
outils de transformation
alimentaire de proximité...

Je cherche à
comprendre les
difficultés et à
m'inspirer
de **solutions**

... ALORS CETTE SYNTHÈSE EST FAITE POUR MOI !

Sommaire

On a du bol !



3
A propos

4
Définitions

5
Leviers

9
Freins

13
Atouts

15
Références

16
Conclusions

18
Cas d'études



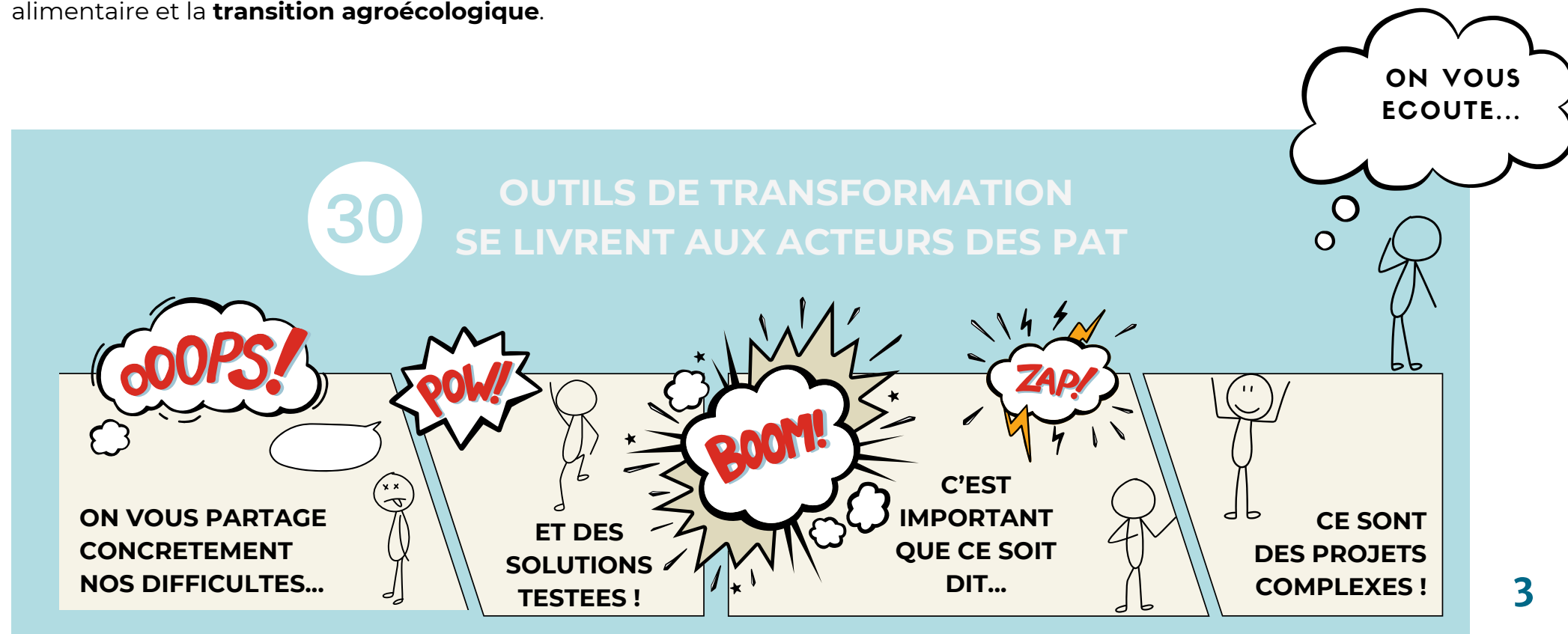
A propos

Cette **étude** repose sur des entretiens menés auprès de **30 cas** d'étude sélectionnés en fonction de leur lien avec les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) ou de leur implication dans une dynamique **territoriale**, entre mai et octobre 2023.

Les initiatives sont réparties en **3 sections** :

- Légumeries
- Abattoirs de proximité
- Etablissements d'enseignement avec atelier de transformation.

L'objectif de cette synthèse est de transmettre des **retours d'expérience** des acteurs de la transformation alimentaire aux porteurs de PAT, dans une approche ascendante. Il est important de noter que cette étude n'a pas la prétention d'être exhaustive, que ce soit en termes de nombre d'entretiens ou d'analyses effectuées. Les **atouts** de la mise en place de PAT et les **freins** rencontrés sont issus de ces **remontées** du terrain, et nous permettent de mieux connaître les besoins des porteurs de projet afin de faciliter la **coopération** entre les acteurs engagés dans la **relocalisation** alimentaire et la **transition agroécologique**.



Définition et cadre

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) ont été créés à l'occasion de la loi d'Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (LAAF) en 2014. Cette politique publique vise à travailler sur les axes de gaspillage alimentaire, d'approvisionnement de la restauration collective, de relocalisation alimentaire ayant pour but de favoriser l'économie locale et l'équilibre des échanges commerciaux entre secteur agricole et alimentaire.

Ainsi, les PAT « visent à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et à développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentaire » (Article 1, LAAF, 2014).



En 2021, la Loi Climat et Résilience a institué la création d'un réseau national des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Ce réseau national des PAT a pour missions de suivre leur déploiement, de promouvoir les bonnes pratiques et de développer des outils méthodologiques pour les collectivités territoriales. Dans le cadre de cette initiative, l'État s'est engagé à assurer qu'au moins un projet alimentaire territorial soit déployé dans chaque département d'ici au 1er janvier 2023. En mars 2024, un nouveau portail web, [France PAT](#), a été lancé conjointement par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, l'ADEME, Terres en Villes et Chambres d'agriculture France. Cette plateforme est dédiée à la mise en réseau des PAT à travers le territoire français.

Les dynamiques de re-territorialisation de l'agriculture et de l'alimentation ont été accentuées par cette politique publique transversale et inter-acteurs, dont les Parcs Naturels Régionaux (PNR), Pôles d'Équilibre Territorial et Rural (PETR) et collectivités territoriales font parties. Actuellement, le nombre de PAT labellisés s'élève à environ 430 sur le territoire.

A retenir : 3 préconisations pour les porteurs de PAT

Retours terrains :
les attentes les +
citées par les ateliers

1

Favoriser l'utilisation des outils déjà en place en accentuant la demande envers ces ateliers



Et si...

"Si les politiques ne signent pas des engagements avec les clients, c'est trop difficile... ou alors, il faudrait considérer une légumerie où l'activité de transformation serait secondaire."
(entretien légumerie)



"Si tout le monde respectait Egalim et passait par nous, on aurait un rayon d'action de 30 km et on aurait du mal à fournir." (entretien légumerie)



Il est à noter que le risque existe que les légumeries deviennent des plateformes d'approvisionnement en augmentant la proportion de produits bruts (moins de contraintes, DLC plus longue), tandis que les investissements dans les équipements de transformation seraient moins utilisés et moins rentabilisés. Nous observons actuellement cette tendance à accroître la proportion de produits de première gamme dans plusieurs légumeries.

Il est possible d'améliorer la proximité des produits de restauration collective, les outils de transformation sont prêts mais les contraintes sont souvent plus nombreuses pour les agriculteur·ices, il faut donc pouvoir motiver ce travail en réseau entre amont et aval.



Les indispensables pour avancer

Incitations économiques

Créer un bénéfice à utiliser ces outils : au-delà de l'engagement écologique et de la dimension éthique, inventer des incitations économiques

Communication renforcée

Renforcer la communication sur les outils du territoire afin d'optimiser les nouveaux ateliers de transformation sans en créer des concurrents

Valorisation de la diversité

Valoriser la diversité ! Des acteurs, des actions, des visions !

A retenir : 3 préconisations pour les porteurs de PAT

Retours terrains :
les attentes les +
citées par les ateliers

2

Soutenir l'agriculture et l'élevage paysan français en s'adaptant



Les indispensables pour avancer



“[L'objectif est de] vendre des repas à 3.5€ à des cantines de premier degré [primaires] avec des produits locaux où on tord pas le paysan à qui on achète ces produits tellement peu chers que limite il ferait mieux d'aller en Espagne.” (entretien établissement)

“Quand je vois ces agriculteurs qui jettent des tonnes de trucs, on n'est pas les plus à plaindre mais c'est frustrant, c'est vraiment le terme, c'est frustrant.” (entretien légumerie)

Consommation responsable

Encourager une consommation de viande responsable incluant plus de productions locales et de qualité, plus rémunératrices pour les agriculteur·ices.

Marchés publics inclusifs

Créer une niche réservée aux exploitations de petite taille dans les marchés publics pour l'approvisionnement de la restauration collective

Débouchés assurés

Accentuer l'aide à l'installation en proposant des débouchés en restauration collective afin d'assurer des ventes pour les agriculteur·ices et d'adapter les productions facilitant la partie approvisionnement alimentaire

A retenir : 3 préconisations pour les porteurs de PAT

Retours terrains :
les attentes les +
citées par les ateliers

3

L'engagement des collectivités est un fort facteur de réussite



Et si...

“La réalité c'est que c'est toujours la demande qui tient l'offre. En fait on a juste eu un appel d'air super fort de certaines collectivités [...] Pour moi ça vient vraiment de la demande, après le reste ça vient naturellement. C'est pour ça quand on entend souvent parler des plans d'aide, que ce soit en bio, en agriculture, le vrai sujet, si la demande est là, les agriculteurs vont très vite se mettre au niveau. Si demain la loi Egalim est appliquée, demain c'est sur que l'offre elle sera là”. (entretien légumerie)

“Des acteurs du territoire qui ont poussé pour qu'il y ait une volonté politique” (entretien abattoir)



“Si nous on ne peut plus livrer [les cuisines centrales] je pense que c'est retour aux surgelés et ce serait dommage parce que notre principal client c'est les enfants, les restaurations à domicile...” (entretien légumerie)



Remarque : ces mobilisations ont démontré à plusieurs reprises le succès dans le maintien d'un outil de transformation en difficulté (par le biais de changement de statut, travaux de rénovation, aides de financements publics...)



Les indispensables pour avancer

Une priorité : l'alimentation

Mettre en avant l'alimentation comme une priorité des collectivités en proposant des outils de service public (abattoir/légumerie au statut public ou en délégation de service public) et en les soutenant par des subventions par exemple

Des menus adaptés

Repenser les menus des restaurations collectives en incluant les cuisinier-es, les diététicien-nés, les structures de transformation, etc et en intégrant la question du “local”

Soutien à la transformation

Soutenir les projets de nouveaux ateliers de transformation : visites d'outils existants, étude de faisabilité, accompagnement, gouvernance partagée

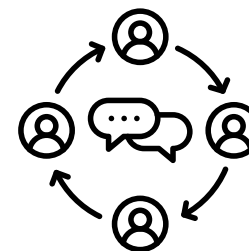
Les porteurs d'initiatives nous partagent leurs freins et leviers

7 difficultés régulièrement évoquées par les acteurs de terrain

- Des objectifs communs mais un manque d'**actions** concrètes pour l'incarner
- Une **coordination** à améliorer
- Un soutien **immédiat** demandé
- Des freins **budgétaires**
- Des limites à la loi **Egalim**
- Les grandes exploitations **favorisées**
- Soutien spécifique aux outils **existants** avant le PAT



Apprécié pour les nouveaux liens créés



Discussions et groupes de travail intéressants



Appropriation des enjeux alimentaires et agricoles



Accentue la visibilité de l'outil, communication



Espaces d'expérimentations



Projets en lien avec l'installation



Activités de sensibilisations et de pédagogie



Les porteurs de projets nous partagent leurs difficultés

Des objectifs communs mais un manque d'actions concrètes pour les incarner



Certain-es acteur-ices ont exprimé le manque d'actions concrètes suite aux réunions des PAT. Par exemple, sur le thème de la restauration collective, il y avait très peu de commandes directement en lien avec le PAT (parfois un cas unique sur l'année avec un volume très moindre).

Ce ralentissement d'engagement sur le long terme peut se traduire pour les acteur-ices du terrain en une absence d'amélioration concrète pour les cantines scolaires.



“Sur les actions qui sortent des réunions, la plupart du temps, je pense qu’elles étaient déjà écrites avant et elles ne sont pas concrètes, comme : nous avons acté que nous allons mettre tous les moyens possibles pour augmenter notre approvisionnement local pour les cantines.” (entretien légumerie)



Des freins budgétaires

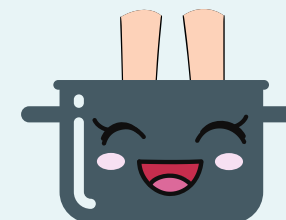


Il est difficile d'améliorer la qualité des produits sans augmenter les budgets alloués aux repas de restauration collective, d'autant plus dans un contexte d'inflation. Les outils de transformation font face à des freins puisqu'à budgets constants les acteurs cherchent à rapprocher l'approvisionnement et améliorer la qualité.

L'arrêt de subventions pour faciliter l'activité agricole, comme des chantiers d'insertion en maraîchage par exemple, peut également mettre un frein à la dynamique d'approvisionnement local.

De plus, les procédures des marchés publics ne sont guère adaptées aux petites structures. Par exemple, les économies d'échelle réalisées dans les élevages intégrés permettent de réduire les coûts en augmentant les volumes, ce qui n'est pas le cas pour les petites exploitations.

Les pieds dans le plat !





Les porteurs de projets nous partagent leurs difficultés

Un soutien immédiat demandé



Lorsque les outils sont en difficulté, le besoin de soutien dans le fonctionnement immédiat est mis en avant plutôt qu'une multiplication d'études payées par les collectivités sans certitude d'avoir des aides par la suite.

Parfois, le temps de diagnostic pour la mise en place d'une plateforme d'approvisionnement/de stockage est trop long par rapport aux besoins de commandes dans les 6 prochains mois. De même, les projets de long terme envisagés sur 5 ans ou plus sont des horizons trop lointains pour être envisagés comme des solutions réelles et doivent être complétés de solutions concrètes à court terme.

Une coordination à améliorer



Le manque de coordination entre les PAT et les autres structures se note dans la multiplication d'outils de transformation sur des territoires proches alors qu'ils ne sont pas utilisés au maximum de leur capacité et proposent les mêmes fonctions. Plusieurs initiatives ont décrit des projets similaires à leur atelier de transformation (une légumerie, à quelques kilomètres de leur outil qui est en ce moment même en recherche de demandes supplémentaires).

Parfois le projet du nouvel outil faisant concurrence continue d'être en cours de réalisation malgré la mise en lumière de l'outil déjà existant, menant au risque de sous-utilisation de l'atelier de transformation jusqu'à mettre sa survie en danger. Les raisons politiques sont parfois la justification de la mise en place d'outils concurrentiels et non complémentaires.

Le manque de coordination se note également entre les différents PAT se recoupant sur les territoires.



Les grandes exploitations favorisées

Selon des agriculteur·ices, les PAT se dirigent en premier vers les grandes structures, ce qui peut laisser de côté des fermes paysannes pourtant intéressantes pour développer les liens à la restauration collective par exemple. Un manque de soutien est clairement ressenti alors même qu'il y a une urgence pour le renouvellement générationnel et la situation écologique.



Pistes d'actions

Il y a de la place pour des projets collectifs, avec des réponses groupées entre plusieurs "petites" structures



"Il y a beaucoup de PAT mais pas beaucoup de communication entre les collectivités. [...] [A quelques kilomètres, il y a un projet de légumerie] alors que les outils existants ne tournent pas à 100% et les uns et les autres ne sont pas au courant des projets des autres." (entretien légumerie)

"[ce travail avec le PAT] ne crée pas de synergie, c'est pour ça qu'on essaye de s'associer avec les PAT voisins, donc on travaille maintenant avec 2 PAT mais ils ne sont pas dans la même phase d'avancement". (entretien établissement)



Solutions mises en place !

Mise en place d'une commande de côtelettes ou saucisses, liée à un micro-abattoir, tous les 15 jours pour une école avec 15 enfants.



Des limites à la loi Egalim



La loi Egalim impulse une dynamique d'amélioration de la qualité des produits avec l'objectif d'avoir « 50 % de produits de qualité et durables dont 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion ». Cependant, ce cadre législatif ne paraît pas suffisant puisque le moteur principal est l'engagement éthique :



“Il y a des [restaurations collectives] très dynamiques, d'autres c'est moins vrai, notamment la nôtre alors qu'on est dans un établissement d'enseignement, cherchez l'erreur. [...] Celui qui a la conviction, il le fera.” (entretien établissement)

Les signes de qualité définis dans la loi Egalim incluent des labels remis en question lors des entretiens quant à leurs réels bénéfices écologiques, et sur le risque de concurrence qu'ils peuvent provoquer avec les produits issus de l'Agriculture Biologique (AB). Parmi les exemples cités : des produits transportés en avion ou des produits Haute Valeur Environnementale (HVE). Le calcul du volume en prix peut conduire à des commandes ponctuelles de produits onéreux (exemple quelques repas avec de la viande de bœuf Label Rouge). L'ensemble de ces mécaniques permet de respecter les quotas sans repenser une amélioration globale des aliments.

Le prix est parfois présenté comme un frein pour respecter la loi Egalim. En réalité, plusieurs exemples montrent qu'il est possible d'avoir des produits locaux biologiques sans augmenter le prix des repas en se tournant vers le maraîchage/légume plein champ (et non les grossistes) et en diminuant les déchets, le gaspillage alimentaire et la consommation de viande (a). Le direct producteur·ices permet également de réduire les coûts des produits grâce à la diminution du nombre d'intermédiaires depuis la récolte jusqu'à la consommation.

La loi Egalim part de plusieurs constats dont l'éloignement de l'approvisionnement pour la restauration collective :



“On a des légumes sur le territoire, s'ils atterrissent pas dans l'assiette des enfants c'est quand même dommage.” (entretien légumerie)

“On importe 40% des fruits et 60% des légumes, c'est de pire en pire et tous ces produits là on les a en France donc y a quand même un petit soucis.” (entretien légumerie)

Toutefois, la loi Egalim ne définit pas l'origine locale des produits qui apparaît pourtant comme une condition nécessaire pour accentuer la relocalisation de l'approvisionnement :



“La légumerie c'est pas forcément un plus, [n'importe quel industriel] peut fournir des produits bio qui entrent dans la loi Egalim. Ici la ligne conductrice est le local [...] Pour être dans les chiffres, il est possible d'échanger et de prendre des produits venus de très loin mais avec un label de qualité.” (entretien légumerie)

“La Loi Egalim ne favorise pas le local puisque les signes officiels de qualité ne prennent pas en compte la proximité d'approvisionnement.” (citation d'entretien)

Pistes d'actions

Repenser les signes de qualité en fonction de leurs conséquences environnementales (dont le transport en avion) et proposer une définition du local (en distance kilométrique)..



Solutions mises en place !

Légumes du coin a bénéficié au démarrage d'un soutien du Conseil Départemental avec un bonus pour les clients passant par la légumerie afin d'encourager son usage. Ce système temporaire a facilité le lancement et les liens avec les restaurations collectives.



Les porteurs de projets nous partagent leurs difficultés

Soutien spécifique aux outils existants avant le PAT



Les terrains soulignent l'importance d'une coordination efficace avec leurs activités pré-existantes à la création du PAT. Renforcer leur inclusion de manière explicite dans les axes de travail du PAT pourrait être une des pistes. Nombreux sont les outils de transformation qui demandent un soutien adéquat en phase de consolidation d'activité (ajouts de nouveaux débouchés, etc...).

Ces porteurs d'outils de transformation se distinguent par leur engagement en faveur de l'environnement et d'une alimentation locale. Ces ateliers émergent généralement grâce à des individus voulant participer à une transition économique et alimentaire. Les commandes envers ces ateliers sont également motivées par des valeurs éthiques et engagées

Cependant, le modèle socio-économique de ces outils de transformation est souvent difficile à soutenir uniquement par les personnes impliquées dans leur gestion. Ainsi, un soutien des politiques publiques, dont les PAT constituent une composante essentielle, s'avère indispensable pour garantir le succès de ces initiatives..



“La plupart de mes clients achètent avant tout un produit avant d’acheter un prix.” (entretien légumerie)

“Il y a des cuisines qui jouent le jeu : mettre 1€50 pour un produit local qui sera redistribué en localité plutôt que des euros redistribués dans les multinationales mais c’est pas tout le monde.” (entretien légumerie)

“Il y a besoin de l’engagement des cuisines centrales, si elles ne regardent que les prix alors cela ne fonctionne pas, il faut des acteurs sans but lucratifs. [...] Il faut une volonté politique puissante, du type du PAT mais avec de vrais engagements et une forte ingénierie projet, mobilisation d’acteurs, planification.” (entretien légumerie)

“Pour l’instant le bio est le meilleur compromis même si en conventionnel ça serait plus facile.” (entretien légumerie)

“Il faut trouver des nouvelles façons de faire, des nouvelles façons de produire et des nouvelles façons de manger, on est vraiment là dedans et on essaye de suivre et d’être dans le train qui travaille là dessus.” (entretien établissement)



Atouts



01

Appropriation des enjeux alimentaires et agricoles

Former des groupes de travail permet des discussions novatrices sur la relocalisation alimentaire. C'est un des bénéfices des PAT, qui restent des espaces où les enjeux de l'alimentation et l'agriculture trouvent une place, créant un engouement autour de ces implications environnementales.

02

Apprécié pour les nouveaux liens créés

Les PAT ont aussi pour objectif de participer à la formation de filières et à rapprocher les acteur·ices des territoires. L'enjeu d'interconnaissance sur les territoires est connu et les actions tournées vers ces rencontres sont appréciées. L'émergence de comités de pilotage de projet, de conseil de l'alimentation, de coopérative entre producteur·ices, de partenariat moral sont des exemples issus des entretiens.



03

Accentue la visibilité de l'outil

Quelque soit l'outil de transformation, il est visibilisé au-delà des utilisateur·ices et des agriculteur·ices permettant ainsi un soutien et un intérêt élargis.



“Le PAT a permis la mise en lumière de ce maillon [abattage] qu'on se disait un peu permanent : en fait c'est fragile, si on désorganise ça, l'alimentation de proximité ça marche vraiment moins.” (entretien abattoir)

“Le PAT contribue à l'écho pour les citoyens du bassin de voir qu'il n'y a pas simplement un intérêt partisan pour les agriculteurs mais en fait il y a une logique derrière avec un choix pour les enfants à travers la restauration scolaire qui mange de la viande du champ d'à côté.” (entretien abattoir)



“Les collectivités et les éleveurs se sont serrés les coudes et sont allés voir les pouvoirs publics, la réussite du projet [maintien de l'abattoir] elle est là.” (entretien abattoir)

“Il y a une difficulté de mettre tous les acteurs de la filière ensemble au même moment mais je sens que depuis quelques mois, il y a plus que de la volonté.” (entretien légumerie)



Atouts



Espaces d'expérimentations

04

Espaces d'expérimentations

Des espaces-tests agricoles afin de faciliter l'installation et l'approvisionnement sont souvent en projet, avec une attention particulière tournée vers les personnes non-issues du monde agricole. Lorsque ces expérimentations sont liées aux outils de transformation de proximité, la restructuration en filière peut être facilitée.

Développer le maraîchage apparaît comme un enjeu majeur pour les PAT, en particulier dans les régions connues pour l'élevage-polyculture qui n'avaient traditionnellement pas une forte dynamique maraîchère.

05

Activités de sensibilisation

Les initiatives liées à la sensibilisation aux enjeux alimentaires et environnementaux sont très soutenues et encouragées par les PAT, au niveau des écoles ou des ateliers de transformation eux-mêmes.

Ca donne la frite !



Consultez les 4 fiches thématiques :

- Conserveries
- Légumeries
- Abattoirs de proximité
- Etablissements d'enseignement



Références

1. Quel accompagnement pour les acteurs des Projets Alimentaires Territoriaux ? Une analyse des besoins pour outiller les PAT et pérenniser la démarche", RnPAT Stage encadré par l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture (APCA) Mars – Septembre 2020 Laurène Colonge
2. Maréchal, Gilles, Julien Noël, et Frédéric Wallet. « Les projets alimentaires territoriaux (PAT) : entre rupture, transition et immobilisme ? », Pour, vol. 234-235, no. 2-3, 2018, pp. 261-270.
3. Projets Alimentaires Territoriaux « Plus vite, plus haut, plus fort » Rapport remis par Frédéric MARCHAND Sénateur du Nord & Dominique CHABANET Inspecteur Général de Santé Publique Vétérinaire au CGAAER Juillet 2022
4. Serrano, José, Céline Tanguay, et Jean-Louis Yengué. « Le rôle des collectivités locales dans la gouvernance alimentaire : le cas du projet alimentaire territorial de Tours-Métropole-Val-de-Loire », Économie rurale, vol. 375, no. 1, 2021, pp. 41-59.
5. ADEME, A(R)GILE, Biens Communs, Framhein, Effet2Levier, Maiom, 2021. Freins et leviers pour une restauration scolaire plus durable, volet 1. 72p.
6. EVALPAT : Évaluer l'impact du PAT, de ce dispositif de politiques publiques transversales et multi-acteurs.
7. MASA : Présentation des PAT et Recensement 2024
8. MASA : Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes
9. Bio Loire Océan : Enquête sur 6 légumeries en pays de la Loire





Conclusions

Tout ça ne compte pas pour du beurre



L'acculturation aux PAT a été réalisée puisque chaque personne contactée lors de l'étude connaissait les PAT. Une grande majorité des initiatives avait d'ailleurs des liens avec les PAT (environ 75%). Les relations avec les PAT sont variées, allant des rencontres / participation à des groupes de travail à une vraie coopération sur des projets structurants. En bref, des difficultés partagées durant l'enquête font écho à des études précédentes portées par le Réseau Nationale des PAT :

1. Des acteur·ices clé·es peu mobilisé·es dans certains PAT
2. Des acteur·ices professionnel·les très engagé·es peu soutenu·es par les PAT
3. Tendance à l'essoufflement des projets lors du passage à l'action ou d'une mise en place dans un horizon trop lointain.

Ce travail d'entretien ouvre d'autres pistes de réflexions : les cloisonnements fréquents entre responsable de production et gestion des PAT, les changements de personnels sont des difficultés notées lors de la réalisation de l'étude.

Améliorer la communication entre toutes les parties prenantes de l'agriculture et de l'alimentation n'est pas un défi facile, en particulier avec des moyens humains et financiers limités. Cependant, les PAT s'inscrivent dans cette dynamique et semblent être des leviers de développement intéressants afin de progresser vers une meilleure relocalisation alimentaire.



16 dessins et 1 fiche animation
pour aller plus loin et discuter des enjeux
liés à la transformation alimentaire
de proximité dans vos territoires





Quelques points clés issus des entretiens...

Pour le bio oui : la loi Egalim
ça augmente le pourcentage
dans les cantines... mais on
pourrait débattre sur la loi
Egalim et des produits locaux,
bon voilà...

Des PAT coordonnés et
engagés sur nos territoires
pour soutenir l'agriculture
et l'alimentation de
proximité !

Avant, l'abattoir réglait ses
problèmes de son côté et
maintenant avec le PAT, le
problème est plus partagé !

Mon rêve c'est de
faire tous les collèges
et lycées du
département avec la
légumerie !

Si les politiques ne
signent pas des
engagements avec
les clients, c'est trop
difficile...

C'est plus intéressant
de sauver un outil non
rentable plutôt que de
le recréer de zéro dans
quelques années !





**30 études de cas
à consulter sur la plateforme Résolis**



On se tient
au jus pour
les suites !



Publication avril 2024

Réalisation : Fédération Nationale des Cuma
en partenariat avec la Fédération des Parcs naturels régionaux
dans le cadre du projet PAT'AT' lauréat du PNA 2021
et financé par l'ADEME.

Cheffe de projet : Agnès LE FOULGOC
Réalisation de l'enquête de terrain et rédaction des synthèses : Fanny NANCLAREZ

Nous remercions vivement les ateliers de transformation
ayant pris le temps de participer à cette enquête,
le réseau Cuma ainsi que les membres du COPIL ayant contribué à l'amélioration
des livrables de ce projet en apportant leur regard extérieur et leurs expertises.

www.cuma.fr ➡

www.parcs-naturels-regionaux.fr ➡

www.resolis.org ➡

www.agirpouurlatransition.ademe.fr ➡

Fédération Nationale des Cuma

43 rue Sedaine 75 011 Paris

Tél. : 01 44 17 58 00

france@cuma.fr

www.cuma.fr

