

# RETOUR SUR LES RENCONTRES DU

## PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

### Gâtinais montargois

17 novembre 2025



S. Caubet

Une journée d'échanges, de visites et de contributions pour faire avancer la transition alimentaire

# L'essentiel

« 1ère édition essentielle à la pérennité du PAT »

Issues du souhait exprimé par les acteurs lors des ateliers de co-écriture, Les Rencontres du PAT deviennent un rendez-vous annuel :

- pour se retrouver, échanger et valoriser les initiatives du territoire,
- pour renforcer la cohésion entre acteurs agricoles, alimentaires, sociaux et institutionnels,
- pour mettre en synergie les actions et accélérer la transition alimentaire et agricole.

« Cet événement m'a permis de rencontrer et d'échanger avec différents acteurs du territoire, de percevoir votre dynamisme et les enjeux des PAT »

## Les +

VISITES            ÉCHANGES  
CONVIVIALITÉ      ORGANISATION

« Travail, bonne humeur, interconnaissance.  
Que demander de plus ? Merci. »

## Les -

REPRÉSENTATIVITÉ  
TEMPS  
TRANSVERSALITÉ

50

participants

Satisfaction

25

répondants

84%

très satisfaits

16%

satisfaits



# Les moments forts de la journée



## Témoignages



M. Mercier

## Les tablées du PAT



A. Chandelier



P. de Montlaur

## Les visites



Expérimentation d'un atelier “bien-manger sur ma pause déjeuner”



Fournil de la Grefferie



Antenne de la Banque Alimentaire du Loiret



Cuisine centrale d'Amilly

2

# Vos contributions



Tout au long de la journée, chaque participant a pu compléter des "fiches contributions" pour chaque axe de travail. Cette page est la synthèse des contributions, hors demandes de suivi des actions.

## Sensibilisation au bien-manger



- Jeune Chambre Économique : concours de cuisine
- ORPADAM CLIC : sensibilisation des seniors (nutrition, bien vieillir chez soi)
- Producteurs : ateliers lors de portes ouvertes (dégustation, etc.)
- Secours catholique : atelier cuisine
- 3CBO : sensibilisation des agents



## Accessibilité alimentaire

- Epicerie solidaire : approvisionnement en produits locaux
- ORPADAM CLIC : accessibilité des produits locaux et de qualité pour les seniors non véhiculés
- AME : actions d'accessibilité sur le quartier prioritaire de la ville (QPV) Le Plateau



## Pratiques agricoles durables

Producteurs :

- Approvisionnement de la restauration collective : rencontre producteurs & chefs/élus
- Sécurisation des achats



## Soutien et pérennisation de l'agriculture territoriale

- Producteurs : comment participer activement aux actions du PAT ?
- ADEAR : installation et transmissions des exploitations

# Forum ouvert 1/2



Pour clôturer la journée, un forum ouvert vous a donné la parole. Les sujets, les contenus, les groupes : vous avez tout créé.

## 1. Comment rendre l'alimentation locale désirable ?

- Casser les idées reçues (prix, contraintes, etc.)
- Faire connaître l'offre locale en humanisant : visages et lieux
- Faire découvrir l'offre à partir de visites et d'ateliers : comparer l'offre locale à celles des GMS ; cours de cuisine collectifs ; idées : comment utiliser/cuisiner les produits locaux
- Mettre en avant les vertus des produits locaux : santé, environnement, gaspillage, solidarité
- L'offre doit être adaptée (prix, gamme, transformation et conditionnement) : ex = Marque C qui le Patron

## 2. Comment rapprocher les consommateurs des producteurs locaux ?

- Proposer un évènement permettant la promotion des producteurs locaux à destination du grand public
- Faire intervenir le PETR pour organiser des rencontres entre producteurs / chez un producteur, à destination du grand public
- Menu 100% local dans les cantines scolaires avec affichage « origine gâtinaise » et le coût. En présence des producteurs
- Capsules « vidéos » des producteurs du Gâtinais afin de présenter les contraintes et valorisation les métiers.
- Proposer des colis « séniors » 100% local (avec le guide)
- Proposer un menu « signature »
- Créer un magasin de producteurs locaux
- Dégustation dans des structures comme au Foyer Emile Cousin à Montargis ou Hautes Loges à Courtenay

# Forum ouvert 2/2



## 3. Comment amener tous les types de public vers une alimentation plus durable ?

Leviers :

- Toucher les enfants puis les familles via le projet Mon Restau Responsable
- Aller au plus près du public par exemple les pieds d'immeuble
- S'appuyer sur des relais : bailleurs sociaux (actions dans les QPV) / associations de quartiers et CCAS = accès au public, vocabulaire adéquat, espace d'expression, intervenants extérieurs (Maisons pour Tous)

Freins :

- Accès aux écoles / Barrière de la culture / Barrière économique / Se faire comprendre / Passer un message adapté

## 4. Comment intégrer des produits locaux dans les épiceries solidaires ?

- Définir les besoins et contraintes : viande, produits laitiers, huiles. Les produits doivent être emballés.
- Rencontrer et trouver les producteurs locaux qui rentrent dans les subventions (ANDES) : via les interprofessions
- Mettre en place une régularité des achats (commandes / contrats ?)

## 5. Comment intégrer les citoyens dans le PAT ?

- Recenser les citoyens ayant un projet / une idée de projet / une volonté de travailler sur le sujet
- Mobiliser les citoyens à partir de relais : Associations ; Élus ; Agriculteurs
- Faire émerger des collectifs citoyens
- Mettre en place des appels à manifestation sur des petits projets auprès des habitants
- Valoriser les actions concrètes du PAT (communication nécessaire) pour donner envie aux citoyens de s'engager sur des actions
- Continuer à faire des actions « grand public » mais diversifier les publics
- Si des initiatives citoyennes se déclarent, soutenir la structuration au besoin et communiquer sur les projets

# Conclusion

Cette première édition des Rencontres du PAT du Gâtinais montargois a montré la richesse et la diversité des forces vives d'un territoire qui avancent ensemble. Les échanges, les visites, les idées, les contributions et l'énergie collective ont confirmé une chose :

*la transition agricole et alimentaire bas carbone se construit grâce à chacun de vous.*

Et c'est précisément cette implication qui permettra de faire émerger de nouveaux projets dans les années à venir.



## Ce qui arrive dès 2026

Plusieurs actions essentielles vont démarrer ou se renforcer, directement issues de vos besoins et vos contributions :

### **Renforcement des actions de sensibilisation**

- 4 ateliers par EPCI en 2026
- 2 défis alimentation au 1er semestre 2026

Contactez Amandine si vous souhaitez accueillir un atelier dans votre structure.

### **Étude foncière**

Analyse des enjeux fonciers pour anticiper la déprise agricole et dynamiser les installations agricoles, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture du Loiret.

Et d'autres projets verront le jour, nourris par vos retours, vos idées et les liens créés lors de cette journée. Votre participation est la source de la suite.

# Remerciements

Un immense merci à la commune d'Amilly, pour son accueil chaleureux et le repas convivial ; à l'ensemble des participants, pour votre présence, votre engagement, votre curiosité, vos retours, vos réussites et votre contribution aux actions du PAT et à l'ensemble des structures qui ont accueilli une visite.

Grâce à vous tous, le PAT continue de grandir, de se structurer et de s'enrichir.



**Nous vous donnons rendez-vous en 2026 pour une nouvelle édition des Rencontres du PAT.**

Retrouvez le programme de la journée et plus d'infos à propos du PAT sur :  
[lesproducteursgatinais.com](http://lesproducteursgatinais.com)



# Contact

Amandine CHANDELIER  
Animatrice du PAT Gâtinais montargois  
06 03 56 79 80  
projet.alimentaire@gatinaismontargois.com

PETR Gâtinais montargois  
5 allée du Docteur Gastellier 45200 MONTARGIS