

MAI 2024



# focus du mois

## LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Les **Projets Alimentaires Territoriaux** (PAT) ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts et les produits locaux dans la restauration collective (repas à domicile et cantines).



### QUELS SONT LES OBJECTIFS ?

# Le PAT a de l'avenir



De l'assiette à la planète,  
un territoire au cœur  
d'un cercle vertueux



Déjà 10 ans  
d'engagements

## Objectifs

Contribuer à la  
transition écologique  
et créer de la  
valeur ajoutée

Mobiliser et éduquer :  
santé environnementale  
et inclusion sociale

Innover et partager :  
échange d'expériences  
et collaborations

Évaluer et se projeter :  
transmission et  
accompagnement



## LE PAT EXPLIQUÉ EN VIDÉO



## ET SUR LE TERRAIN...

# Ça se concrétise comment ?

## 4 actions conjointes

### 2 Justice sociale

4 groupes de travail sur la thématique « Alimentation locale et de qualité pour tous »

Ateliers cuisine et jardins partagés avec le soutien des Ateliers Nomades  
FRÉQUENTATIONS EN 2023

Autun : 6 ateliers / 50 personnes

Epinac : 33 demi-journées d'activités au jardin partagé / 40 à 50 participants

Cussy-en-Morvan : 12 ateliers cuisine / 17 personnes

Etang-sur-Arroux : 19 ateliers cuisine et 10 séances d'animations / 23 participants

### 1 Restauration collective et agriculture locale

45 producteurs engagés

qui approvisionnent la cuisine centrale pour confectionner des repas de qualité et de saison

600 exploitants sur le territoire dont la moitié en diversification

15 maraîchers tous en agriculture biologique



7 500 hectares certifiés

Haute Valeur Environnementale (HVE)

39 exploitations engagées

### 3 Éducation de la jeunesse

170 agents périscolaires formés

à l'alimentation durable avec le soutien du CPIE pour accompagner les enfants au quotidien

### 4 Gaspillage alimentaire

6 fois moins de gaspillage alimentaire dans les cantines du GAM par rapport à la moyenne nationale

20 g par enfant et par repas

contre 120 g en moyenne au niveau national

## LA RESTAURATION COLLECTIVE, UN NOUVEAU NOM POUR LA CUISINE CENTRALE : **MIAM** !



En 2024, la cuisine intercommunale, désormais nommée MIAM "Marmite Intercommunale de l'Autunois Morvan" a été rénovée et a investi dans du nouveau matériel pour un budget total de :

♦ 765 000€

En 2023, la MIAM a préparé :

♦ 245 000 repas pour les scolaires et repas à domicile



## Notre cuisine de proximité

qui régale petits et grands !

- élabore et livre les repas pour 24 des 33 cantines du territoire environ 900 repas par jour
- prépare les repas pour les enfants des accueils de loisirs (ALSH)
- cuisine également les repas livrés aux aînés par l'association ADMR (portage de repas à domicile du CIAS) environ 300 repas par jour
- confectionne et livre les repas à Autun pour : l'institut médico-éducatif, l'accueil de jour, l'amicale du centre de secours, le foyer Saint Ex



cuisine

10 agents  
dont 6 cuisiniers diplômés



repas à domicile

1 agent



livraison

2 agents

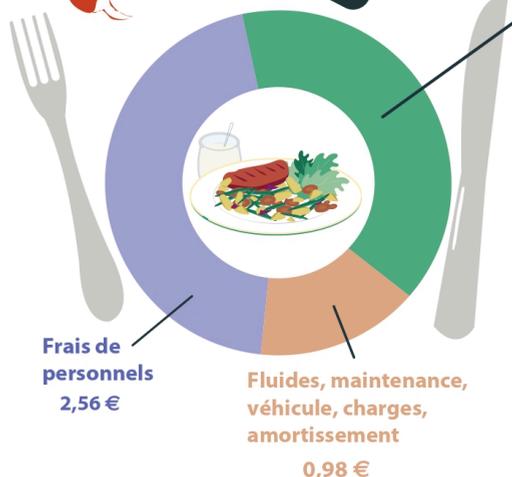


suivi administratif  
4 agents



## Coût moyen de confection d'un repas livré

pour les cantines scolaires



Achats de produits alimentaires  
**2,19 €**



Des produits de saison et de qualité dans les assiettes  
Du bœuf, du porc et de l'agneau 100% local toute l'année  
Menu 100% local 1 fois par mois

1/3 des achats de la cuisine sont des produits locaux

ils créent de la valeur sur notre territoire



POUR UN MONTANT ANNUEL D'ENVIRON 1/2 MILLION D'EUROS

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Le coût de service de cantine, correspondant à la confection et la livraison des repas et du service et de l'encadrement dans les cantines (hors frais de bâtiments) est de :

**9.60€/enfant/jour**



## L'ABATTOIR : LE MAILLON INDISPENSABLE DANS LA CHAÎNE DU PAT

[L'abattoir communautaire d'Autun](#) est un outil indispensable pour le territoire, pour la filière agricole et la filière agroalimentaire. Rénové en 2019, il bénéficie d'une infrastructure moderne adaptée aux exigences de bien-être animal, Sécurité Sanitaire et Traçabilité. Multi-espèces, l'abattoir offre à tous éleveurs du territoire un service de proximité, adapté aux contraintes des circuits courts et de la vente directe.

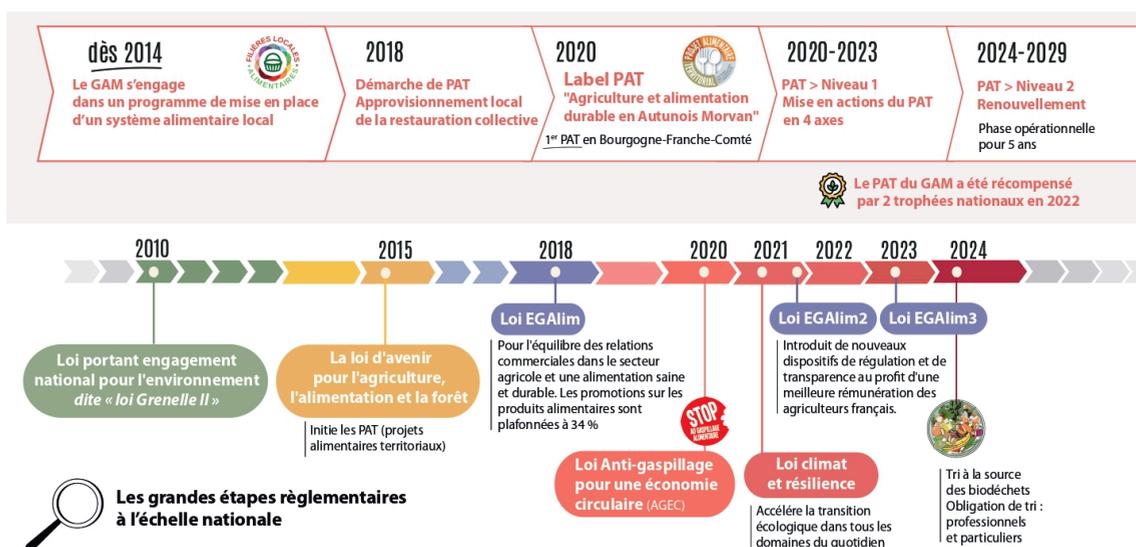


# LA CCGAM INNOVANTE, TOUJOURS AVEC UN TEMPS D'AVANCE

Depuis 2014, la CCGAM est engagée dans le PAT et a toujours eu un temps d'avance sur la moyenne nationale comme l'indique la frise ci-dessous.



## Un territoire précurseur



Distinguée de deux trophées nationaux:

[Le trophée des territoires](#)

[Le trophée Victoires des Cantines Rebelles](#)

la collectivité s'illustre comme figure de proue dans le paysage national agricole.



Une reconnaissance  
à l'échelle nationale

---

## LES ENJEUX POUR L'AVENIR

Les enjeux du PAT pour construire l'avenir ensemble :

- 👉 le **renouvellement des générations**, grâce au pack transmission qui accompagne les agriculteurs dans la cession de leur exploitation et les week-ends installation à venir pour attirer de futurs repreneurs
- 👉 la **transition écologique** à travers des productions agricoles responsables comme la production de légumineuses et le développement de signes de qualité
- 👉 les **énergies renouvelables** avec l'accompagnement de projets photovoltaïques sur toiture agricole
- 👉 une politique visant à **fédérer les préoccupations de chacun** grâce à des évènements forts sur le territoire (Fête Alim'En Terre)

# UNE COMMISSION, UN ÉLU ET DES AGENTS À VOTRE SERVICE

Une **commission paritaire agricole**, composée de 47 personnes; pour moitié d'élus et pour moitié de socio-professionnels agricoles travaille en concertation sur la stratégie de développement du territoire en se réunissant une fois par trimestre.



**Fabrice VOILLOT**  
élu en charge de la compétence  
«Agriculture et Alimentation»



**Marie-Amandine LATOUR**  
responsable du pôle  
«Agriculture»



**Yannick BIENIEK**  
responsable  
de la cuisine intercommunale

Pour les contacter :

- Marie-Amandine LATOUR :  
03 85 86 01 52 - [marie-amandine.latour@grandautunoismorvan.fr](mailto:marie-amandine.latour@grandautunoismorvan.fr)
- Yannick BIENIEK :  
03 85 52 14 53 - [yannick.bieniek@grandautunoismorvan.fr](mailto:yannick.bieniek@grandautunoismorvan.fr)

Si vous ne souhaitez plus recevoir cette newsletter:

[Cliquez ici pour vous désinscrire.](#)

Communauté de communes du Grand Autunois Morvan  
7 route du Bois de sapin  
71400 AUTUN

**Toute l'info 24h/24**  
**[www.grandautunoismorvan.fr](http://www.grandautunoismorvan.fr)**

