



Sud Vendée
Littoral

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES



Approvisionnement en produits locaux PAT Sud Vendée Littoral

17 juin 2026 - Luçon

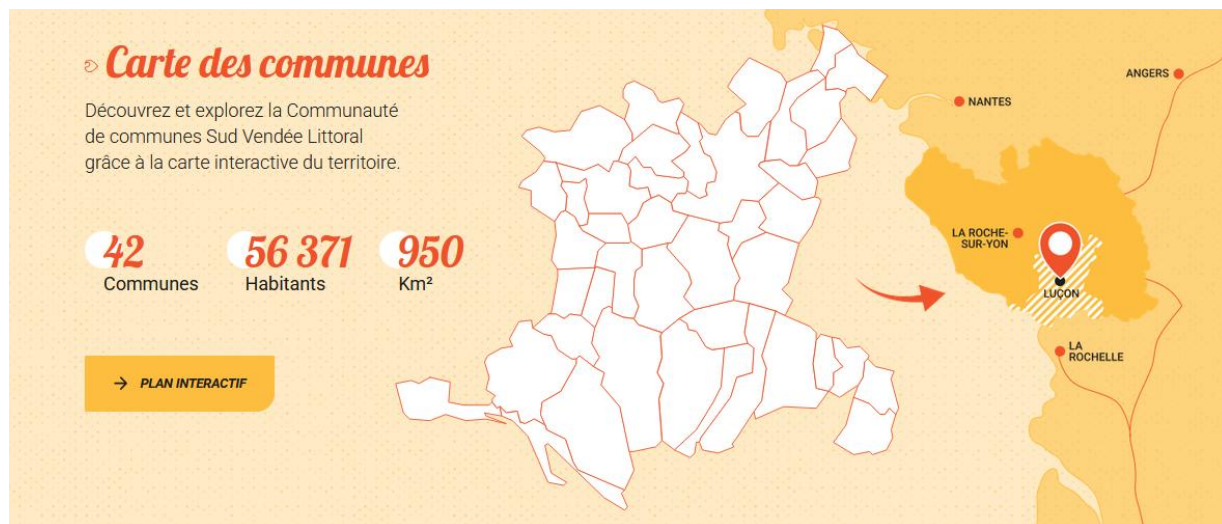


et soutenu par :



Les actions engagées par Sud Vendée Littoral

> Le Projet alimentaire Territorial (PAT)



- Superficie : 15% de la Vendée
- 75% du territoire : surfaces agricoles
- + de 500 exploitations agricoles, + de 400 emplois directs
- Paysages et agricultures (plaine, marais, bocage, vignes, littoral)



Le plan d'actions du PAT

La stratégie du projet alimentaire territorial

5 objectifs ont été identifiés qui se déclinent en 13 actions qui seront déployées sur 3 années (2024-2025-2026).

Objectif n°1

Soutenir la production et l'accès aux produits locaux

- o Réaliser un annuaire pour répertorier les producteurs
- o Etudier l'opportunité de développer des nouveaux moyens de commercialisation
- o Favoriser la création d'infrastructures collectives de transformation
- o Introduire des légumineuses dans les nouvelles productions agricoles sur le territoire et sensibiliser le Grand public à cette nouvelle production

Objectif n°2

Action prioritaire

Positionner la cuisine centrale et la restauration au coeur du PAT

- o Elaborer un schéma intercommunal de la restauration collective en direction des primaires
- o Mettre en valeur le travail de la cuisine centrale
- o Accompagner les producteurs pour leur permettre l'accès aux marchés publics de la restauration collective

Objectif n°3

Communiquer auprès des consommateurs sur l'alimentation et les enjeux agricoles

- o Organiser des visites de fermes et d'ateliers de production pour faire découvrir les producteurs locaux et leurs produits
- o Réaliser une campagne de communication et de sensibilisation

Objectif n°4

Lutter contre le gaspillage alimentaire

- o Travailler sur le gaspillage alimentaire et valoriser les biodéchets
- o Valoriser les produits non calibrés et invendus pour diminuer le gaspillage alimentaire

Objectif n°5

Lutter contre la précarité alimentaire et favoriser l'accès au "bien manger"

- o Mettre en place un lien entre les producteurs et associations caritatives
- o Mettre à disposition du foncier afin de favoriser l'accès à une alimentation de qualité

Exemple d'action du PAT

> Cuisine centrale intercommunale

✓ Situation initiale :

- Peu ou pas de produits locaux
- Egalim 2025 : 30% de produits bio et 21% de produits labellisés (*hors bio*)
- La CC : 6,56 ETP pour 1100 repas jour – pas de magasinier
- Schéma de restauration collective réalisée

✓ Composition des marchés public :

- Un marché de services (1 lot élaboration des menus (20k€) – **1 lot fourniture des mat. 1ères (350k€)**) –
- Un marché de « denrées alimentaires » pour activités de services CCSVL (55k€) – crèches, ALSH,...
- Des marchés de gré à gré (max. 40k€ et limite de 20% de la valeur des lots)

-> Projet : nouvelle cuisine centrale avec légumerie en liaison chaude pour la rentrée 2029/2030
(capacité de 3000repas/j)



Exemple d'action du PAT

> Approvisionnement en produits locaux : diagnostic

- ✓ Stages de 2 et 6 mois avec Ambroise DREHER, puis Léonie BIDAUX :
 - Analyse offre et demande ;
 - Etudes des marchés en gré à gré (pâtes, pain, fromages), ...
 - Réalisation d'une stratégie appro en produits locaux.
- ✓ Poursuite du travail avec une convention avec le GAB85
 - Diagnostic, conseils ;
 - Appui à la rédaction des marchés publics ;
 - Accompagnement aux changements de pratiques ;
 - Mise en relation avec les producteurs bio vendéens, ...



Visite de la cuisine centrale intercommunale lors des Semaines des initiatives 2025

Avancement du PAT

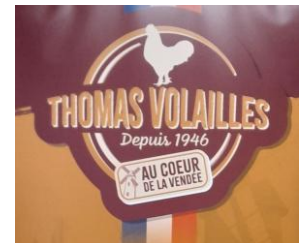
> Approvisionnement en produits locaux : stratégie

- ✓ **A court terme** (2026-2027) : renouvellement des marchés :
 - Relancer les marchés actuels sans désorganiser la cuisine centrale, mais en augmentant la part de produits locaux :



✓ Egali
m

La ferme du P'tit Pierrot (Challans)



Abattoir Thomas (Saint-Martin-des-Noyers)



Via les contrats en « gré à gré »

Via le prestataire du marché
(lot 2)



✓ Egali
m
Grain d'épis (Luçon)



La ferme du pinier (Saint-Martin-Lars)



Les melons Céleste (Sainte-Gemme-la-Plaine)

Exemple d'action du PAT



> Approvisionnement en produits locaux : stratégie

- ✓ **A moyen terme** (d'ici à 2030) : Poursuivre l'augmentation de la part de produits locaux et préparer les fournisseurs à répondre aux marchés
 - Créer des lots spécifiques ;
 - Calibrer les volumes aux capacités de production et aux contraintes logistiques des exploitations ;
 - Faciliter la réponse aux marchés publics côté producteurs ;
 - Acquisition d'un logiciel de GPAO (menu, achat, hygiène, PMS et agrément) ;
 - Travailler sur le projet de la nouvelle cuisine centrale (types de liaisons, dimensionnement, services aux communes, ...).

- ✓ **A plus long terme** (à partir de 2030) : Au sein de la nouvelle cuisine centrale (3000 repas/jour)
 - Envisager une refonte complète de l'organisation des marchés, intégrant des critères de durabilité et de proximité plus exigeants,

Merci de votre attention !



et soutenu par :

