

# RÉSEAU AGRICOLE DES ILES ATLANTIQUES

## LETTRE D'INFOS N°24 – Avril 2024

### AGENDA DU RAIA

#### 22 et 23 mars 2024 - Séminaire et assemblée générale

Notre rendez-vous annuel s'est tenu à Noirmoutier-en-l'Île où nous avons été chaleureusement accueillis par la Communauté de communes de l'île de Noirmoutier. Une belle édition puisque nous étions plus de 30 participants.

Le séminaire a été l'occasion de travailler ensemble à la conception du futur projet de recherche que portera le RAIA, à partir de 2025, autour de l'adaptation des activités agricoles au changement climatique.



*Visite de la ferme de Larissa et David Guilloneau :  
élevage de chèvres poitevines et de vaches maraîchines*



*Ateliers - Montée des eaux, variation de la pluviométrie et augmentation des températures moyennes à l'horizon 2050 :  
quelles conséquences concrètes du changement climatique sur le fonctionnement des systèmes agricoles insulaires ?*

#### 27 mars 2024 - RDV avec le Conseil départemental de Vendée

Le RAIA, le comité de développement de l'agriculture de l'île d'Yeu et la Communauté de communes de Noirmoutier ont rencontré la commission Agriculture et alimentation du département de Vendée. L'objectif était de présenter les activités du RAIA et les initiatives insulaires en matière d'agriculture, dans la perspective d'un soutien financier du département. Un prochain rdv a été convenu, il s'agira d'une visite du président de la commission, Laurent Favreau sur les îles d'Yeu et de Noirmoutier à la fin du 2<sup>ème</sup> trimestre 2024.

#### 12 avril 2024 – Prochain CA du RAIA

A l'ordre du jour : élection du bureau de l'association suite à l'AG, préfiguration du nouveau projet de recherche, accueil des nouveaux administrateurs.

### ACTUALITES ET REVUE DE PRESSE

L'[Interview](#) de François Le Tron, président du RAIA et de Fabien Gaborit, président de la CDC de Noirmoutier à l'occasion de l'AG du RAIA.

L'agriculture belliloise est mise à l'honneur dans [ce film](#) réalisé par l'association locale de vidéastes « Les Tempestaires », à la demande de la Communauté de communes de Belle-Ile. Il dresse un beau panorama des différentes facettes du tissu agricole local.

Le nouveau portail national « [France PAT](#) » est accessible depuis le 27 mars. Encore en phase de finalisation, vise à centraliser toutes les données autour des Projets alimentaires territoriaux, qui sont à présent 450 en France.

## RESSOURCES

La FRCIVAM Occitanie propose une [formation sur la structuration de filières alimentaires locales](#). Elle apporte aux participants des outils pour s'orienter dans le choix de la structure juridique et maîtriser les différentes étapes de la construction du modèle économique d'une nouvelle filière locale. Les filières locales sont également au cœur du [projet FILTER](#) (Filières territoriales vectrices de pratiques agroécologiques), qui identifie trois dimensions essentielles dans leur structuration : la gouvernance collective, la création de valeur ajoutée et sa répartition dans la filière, et la formalisation des engagements. C'est la combinaison de ces trois dimensions qui permet d'encourager les producteurs à évoluer vers des modes de production agroécologiques. Le RMT Alimentation locale propose enfin [3 webinaires](#) autour des filières locales courant avril.

Le changement climatique va entraîner une augmentation des risques littoraux, mais quelle perception avons-nous de ces risques ? L'équipe du projet [OdyséYeu](#) a travaillé sur cette question et compile ses données dans un article de recherche : « [La représentation des risques littoraux à l'île d'Yeu \(85\) : état des lieux et implications pour leur gestion](#) ». L'article n'est pas en accès libre dans sa totalité mais si vous souhaitez le consulter en entier vous pouvez contacter Elsa Cariou, qui l'a coordonné : [elsa.cariou@univ-nantes.fr](mailto:elsa.cariou@univ-nantes.fr).

Sur le même thème, l'inspection générale de l'environnement et du développement durable (IGEDD) publie [un rapport de synthèse à propos du financement des conséquences du recul du trait de côte](#). Le résumé (P. 7 à 10) donne la synthèse des outils proposés (notamment *l'effacement progressif* de la propriété), qui peuvent intéresser les collectivités portant la compétence GEMAPI. Plus largement, ils peuvent enrichir la réflexion des adhérents du RAIA autour de l'évolution à long terme des activités agricoles insulaires dans un contexte de changement climatique : quel devenir pour le bâti et le foncier agricole ?

Le [documentaire « La part des autres »](#), réalisé dans le cadre du projet de recherche Accessible (accès à l'alimentation durable pour tous) est en libre accès. Il retrace le parcours d'agriculteurs engagés pour défendre l'accès de tous les mangeurs à des produits alimentaires de qualité. C'est un bon support pour organiser des débats autour de la précarité alimentaire et des solutions permettant d'y remédier.

Comment adapter son poste de travail pour mener à bien son activité agricole ? Comment vivre le handicap en agriculture ? La pénibilité du travail est un facteur fréquent d'échec des installations agricoles ou d'arrêt d'activité. L'amélioration des conditions physiques de travail, qui passe par la conception de nouveaux outils, est un sujet à ne pas négliger. Peu souvent évoqué, il est à l'honneur de ce [podcast](#) qui donne la parole à Josiane Voisin, ergonome du monde agricole.



L'INSEE le Service de la Statistique et de la Prospective (SSP) du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire ont publié un ouvrage de référence « [Transformations de l'agriculture et des consommations alimentaires](#) ». Il dresse un panorama des principales transformations de l'agriculture française sur les 50 dernières années : concentration et spécialisation des exploitations agricoles depuis 1970, comparaison des performances économiques de l'agriculture biologique avec celles de l'agriculture conventionnelle, évolution de la consommation alimentaire sur la dernière décennie et enfin, enjeux environnementaux auxquels l'agriculture contribue et doit faire face. Les données sont librement consultables et mobilisables pour vos propres travaux.

Terre de liens a publié à l'occasion du Salon de l'agriculture un [rapport sur les outils de portage du foncier agricole](#), que l'association identifie comme un levier nécessaire pour encourager les installations agricoles à l'échelle nationale.



## Noirmoutier : accompagnement des restaurants scolaires par les formateurs du Mouvement des cuisines nourricières (MCN)

A l'occasion du séminaire du RAlA, nous avons eu la chance d'être restaurés par l'équipe des Cuisines nourricières : Thierry Marion, Samuel Mony et Alain Lorieux. Perrine Cado, cuisinière du restaurant scolaire de la commune de La Guérinière, a été formée pendant plusieurs mois par cette équipe et a également contribué à la préparation.

La Communauté de communes de l'île de Noirmoutier (CCIN) a fait appel au Mouvement des cuisines nourricières (MCN) dans le cadre d'un travail global sur la restauration collective à l'échelle de l'île. Cette mission fait partie du Plan alimentaire territorial (PAT) mis en œuvre par la CCIN depuis 4 ans. La reprise en régie par la commune de La Guérinière du service de restauration scolaire et la formation de Perrine font partie des aboutissements de ce PAT (plus d'informations dans [cet article](#)).

Le MCN est composé de différents professionnels-formateurs aux compétences complémentaires : cuisiniers, spécialistes de l'hygiène alimentaire, restaurateurs...

Leur engagement vise à redonner de l'importance à la cuisine de tous les jours et à ceux qui la préparent pour nourrir les populations sur leurs lieux de vie, à la cantine ou à la maison. Ils promeuvent des pratiques culinaires simples et efficaces, adaptées au contexte et aux enjeux du quotidien, qui favorisent une transition alimentaire positive, respectueuse des enjeux sociétaux et environnementaux, savoureuse et joyeuse !

L'équipe avait également réalisé une formation sur l'île d'Yeu en 2019, auprès des cuisinières et cuisiniers des collèges, écoles, et de l'Ehpad de l'île (plus d'infos et vidéo de la formation [ici](#)).

Les contacts des membres du MCN pour plus d'informations :

- Thierry MARION : 06 14 96 41 40 / [thierrymarion.cuisines@gmail.com](mailto:thierrymarion.cuisines@gmail.com)
- Caroline DAILLY : 07 66 37 61 10 / [caroline.dailly@cuisinesnourricieres.org](mailto:caroline.dailly@cuisinesnourricieres.org)
- Samuel MONY : 06-71-15-97-44 / [roullesamuel@gmail.com](mailto:roullesamuel@gmail.com)
- Gilles DAVEAU : 06 78 70 90 01 / [gilles@gillesdaveau.com](mailto:gilles@gillesdaveau.com)
- Nicolas THURAUULT : 06 72 89 45 64 / [nicolas.thurault@gmail.com](mailto:nicolas.thurault@gmail.com)

Miléna Sébilleau, chargée de mission Agriculture et alimentation durables, Communauté de communes de l'île de Noirmoutier : 02 51 68 97 18 / [milena.sebilleau@iledenoirmoutier.org](mailto:milena.sebilleau@iledenoirmoutier.org)

*Thierry Marion,  
cuisinier-formateur  
au sein du MCN*

