

La signature de la Charte du PAT

En 2017 près de 140 personnes se sont réunies à plusieurs reprises pour co-construire le Programme Alimentaire de Territoire (PAT) et rédiger sa charte (que vous pouvez consulter [ici](#)). De multiples actions sont proposées en faveur de la relocalisation d'une l'alimentation saine, de qualité, accessible à tous et issue d'une agriculture respectueuse des ressources naturelles, des hommes et des femmes.

Depuis 2018, la charte a été signée par une cinquantaine de personnes qui s'engagent pour faire du Pays de Redon un territoire de productions et de consommations responsables.

Cliquez [ici](#) pour voir la liste des signataires et leurs engagements

Et vous ?
Pensez-vous
avoir un rôle
à jouer ?



Vous aussi, engagez vous à mettre en place une action concrète, même très simple !
Et signer la Charte en ligne [ici](#) !



Signatures de la Charte du PAT

20 mars 2018

La Gouvernance Alimentaire de Territoire (GAT)

Instance de gouvernance, représentative de la diversité des acteurs du PAT, elle est constituée d'une vingtaine de personnes volontaires qui se réunissent environ tous les 2 mois pour assurer le suivi du PAT. La GAT est garante du respect des principes et de la cohérence du programme. Elle a également un rôle de veille, impulse des actions concrètes et fédère tous les acteurs du PAT.

La mise en œuvre du plan d'actions du PAT

Mi-juin, Chloé Petetin est arrivée sur le poste de chargée de mission Agriculture et Alimentation à REDON Agglomération. Elle assurera, au côté de Nicole Giraud, responsable du service ESS et en lien avec la GAT et Michel Pierre, Vice Président en charge de l'économie du secteur agricole, la mise en œuvre des actions du PAT, ainsi que le suivi de la ferme de Cranhouët. Elle arrive de la Drôme où elle travaillait dans une dynamique collective sur les thématiques agricoles de proximité et de qualité.

Pour la contacter : c.petetin@redon-agglomertaion.bzh / 02 99 70 34 56 / 06 26 87 71 47

Avec le soutien financier de :



Les dernières actus :



REDON Agglomération organise le 7 novembre, à destination des élus locaux et des cuisiniers, une réunion d'information sur le dispositif d'accompagnement des communes du territoire pour développer l'approvisionnement en produits locaux et de qualité dans la restauration collective.



REDON Agglomération, lancera cet hiver le *défi alimentation positive* : une alimentation saine et savoureuse sans augmenter son budget, c'est possible !
+ d'infos et inscription auprès de : c.petetin@redon-agglomeration.bzh



Ressources Santé Pays de Vilaine propose une formation à la diététique de octobre 2018 à juin 2019 à Redon. + d'infos et inscription : ICI

L'interview : Leire Ithurralde et Panpi Olaizola, paysanne et paysan dans le Pays Basque

Vous avez participerez à la Fête de la Vache Nantaise. Pour vous, que représente cet événement ? Pourquoi est-ce important que les producteurs du Pays Basque et du Pays de Redon y aient participé ?

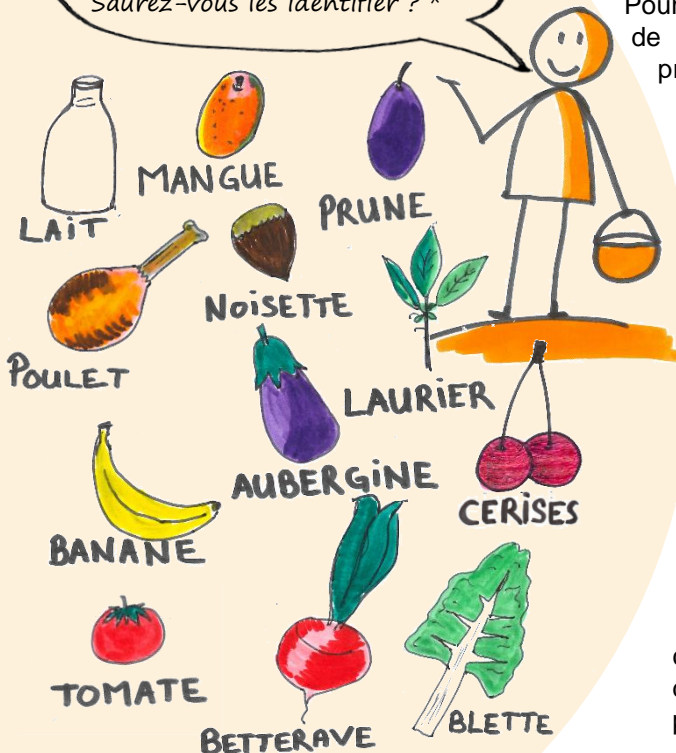
La fête de la Vache Nantaise représente la prise de conscience de l'intérêt des races ou variétés locales pour l'agriculture d'aujourd'hui et de demain. Pendant des générations, on a su adapter notre cheptel, nos cultures aux exigences de nos terroirs. Il est grand temps de croire à nouveau que ce travail a du sens et qu'il a de l'avenir. Au-delà de cela, cette fête montre que le travail collectif fait naître de très beaux événements et qu'en unissant nos forces on peut faire bouger les lignes.

Il était important d'y participer pour montrer que les fermes qui travaillent en races locales ou variétés locales sont des fermes dynamiques, qui fonctionnent socialement, économiquement, créent de l'emploi et produisent une alimentation de qualité.

Il est important de se montrer dans ce genre de grand événement, car le consommateur est souvent exposé à un discours qui veut lui faire croire que seule l'agriculture industrielle et spécialisée fonctionne.

Un jeu pour la rentrée :

Quelques intrus se sont glissés dans mon panier...
Saviez-vous les identifier ? *



Et quel a été l'intérêt pour les visiteurs ?

Pour le visiteur, c'était l'occasion de prendre conscience de la diversité de l'agriculture de nos régions, de prendre connaissance de nombreuses initiatives qui permettent de modifier nos comportements à tous les niveaux, parce que changer de petites choses au quotidien permet réellement d'agir sur la qualité de nos vies et à terme celle de nos enfants.

L'agroécologie et idem pour d'autres alternatives, ne sont pas des mythes inaccessibles, il s'agit de réalités qui ont longtemps existé et qui peuvent nous offrir un avenir plein de sens et d'espoir.

Pouvez-vous nous dire quelques mots sur les produits de votre ferme ?

Dans notre ferme située sur les hauteurs d'Espelette, nous élevons des brebis de race Sasiardi, et cultivons du piment d'Espelette AOP, du maïs de la variété ancienne « Grand roux Basque » et des vergers de pommiers, cerisiers, pruniers,... Nous faisons partie de la filière de piments d'Espelette AOP et de l'association de producteurs de cerises d'Ixassou.

