



# LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

## DE PROVENCE ALPES AGGLOMERATION

**Dossier de demande de subvention**  
auprès de la DRAAF

*Avril 2019*

# SOMMAIRE

- **Éléments de contexte**
- **Le territoire de projet**
- **Partenariat et gouvernance**
- **Description de l'opération**
- **Calendrier prévisionnel**
- **Plan de financement**
- **Délibération**
- **RIB**
- **Devis des prestataires**
- **Fiches des aides**
- **Déclaration de non commencement des travaux**

## **Eléments de contexte**

---

Dans le contexte actuel de mutation du système agricole et de nouveaux enjeux sociaux, environnementaux et économiques, la conception d'une nouvelle gouvernance de la chaîne alimentaire locale apparaît alors comme un catalyseur possible du développement durable des bassins de consommation en lien avec les productions alimentaires locales

Une telle réflexion amène à agir sur la mise en réseau d'acteurs de notre système alimentaire territorial :

- producteurs, artisans, distributeurs, acteurs de la restauration hors domicile,...
- restauration collective, lycées, Centre de Formation des Apprentis, CFPPA
- associations de consommateurs ou familiales, conseil citoyen, lycéens
- association engagée dans l'éducation à l'environnement, l'alimentation, l'économie circulaire,
- chambres consulaires,
- collectivités locales et acteurs publics

Ce travail multi-partenariat local a déjà été initié sur le territoire du pays dignois entre acteurs privés, collectivités et organismes associatifs. Il est important d'étendre et de renforcer cette dynamique

En effet, les enjeux de la gouvernance alimentaire répondent à des défis très vastes : la santé publique, l'équilibre social ou environnemental, le développement économique, les politiques publiques ou l'aménagement sont autant d'éléments qui entrent dans le cadre de cette réflexion.

Concrètement, les politiques alimentaires peuvent avoir un impact sur la nutrition et la santé, notamment à une échelle locale avec la restauration collective mais aussi sur l'activité économique locale.

C'est pour répondre à tous ces enjeux que Provence Alpes Agglomération sollicite aujourd'hui le soutien des partenaires publics afin de lancer un diagnostic territorial, point de départ de l'émergence du PAT sur notre territoire.

## **Le territoire de projet : PROVENCE ALPES AGGLOMERATION**

---

Elle est située dans le département des Alpes-de-Haute-Provence, en région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Elle est l'une des deux communautés d'agglomération des Alpes-de-Haute-Provence.

Elle se compose de 46 communes, avec une superficie de 1 574,02 km<sup>2</sup> . Sa densité est de 30 hab./km<sup>2</sup>

**Raison sociale :**

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération

**Adresse :** 3, rue Klein - 04000 DIGNE LES BAINS

**Tél. :** 04 92 32 05 05

**Courriel :** [contact@provençalpesagglo.fr](mailto:contact@provençalpesagglo.fr)

**Représentant légal :**

Patricia GRANET - BRUNELLO, Présidente.

**Techniciens en charge de l'opération :**

Renaud Rouquette, responsable développement économique

[renaud.rouquette@provençalpesagglo.fr](mailto:renaud.rouquette@provençalpesagglo.fr)

Elsa Crépon, chargée de mission,

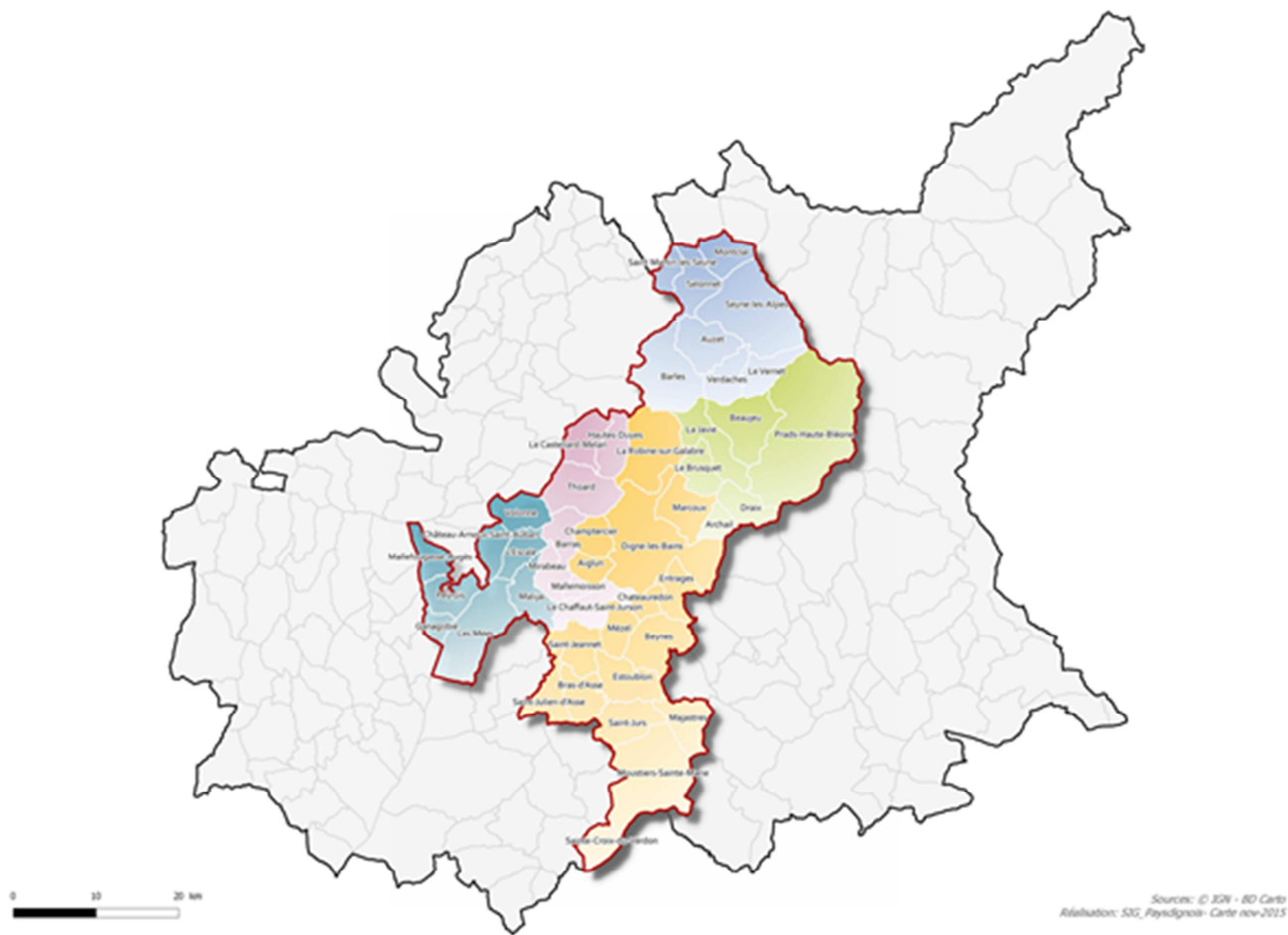
[elsa.crepon@provençalpesagglo.fr](mailto:elsa.crepon@provençalpesagglo.fr)

**Date de création de Provence Alpes Agglomération :** 1<sup>er</sup> janvier 2017

**46 Communes membres :**

Aiglun, Archail, Auzet, Barles, Barra , Beaujeu, Beynes, Bras d'Asse, Champtercier, Château Arnoux Saint Auban, Chateaudon, Digne les bains, Draix, Entrages, Estoublon, Ganagobie, Les Hautes Duyes, La Javie, La Robine sur Galabre, Le Brusquet, Le Castellard Melan, Le Chaffaut Saint Jurson, Le Vernet, Les Mees, L'Escale, Majastres, Malijai, Mallefougasse Auges, Mallemoisson, Marcoux, Mézel, Mirabeau, Montclar, Moustiers Sainte Marie, Peyruis, Prads Haute Bléone, Saint Jeannet, Selonnet, Seyne les Alpes, Saint Julien d'Asse, Saint Jurs, Saint Martin les Seyne, Sainte Croix du Verdon, Thoard, Verdaches, Volonne

**Population :** 47 278 habitants



## Partenariat et schéma de gouvernance du projet

La mise en œuvre de cette politique se fera dans le cadre d'un partenariat entre la collectivité et l'ensemble des acteurs économiques et sociétaux qui le souhaitent. L'objectif étant de laisser plus de place aux initiatives de terrain s'inscrivant dans cette thématique. L'objectif étant de donner un cadre stratégique et opérationnel aux actions mises en œuvre dans les champs sociaux, économiques, environnementaux et de la santé.

Nom du partenaire	Adresse	CP - Ville	Partenaire bénéficiaire
PROVENCE ALPES AGGLOMERATION chef de file	4 RUE KLEIN	04000 DIGNE	oui/non
CHAMBRE D'AGRICULTURE	66 BD GASSENDI	04995 DIGNE	oui/non
CONSEIL DEPARTEMENTAL -	RUE ROMIEU	04000 DIGNE	oui/non

REGAL			
GESPER	6 RUE LAVOISIER	04000 DIGNE	oui/non
EPL DE CARMEJANE	ROUTE D'ESPINOUSSE	04510 LE CHAFFAUT	oui/non
CCI	60 BOULEVARD GASSENDI	04000 DIGNE	oui/non
JA Jeunes Agriculteurs	66 BOULEVARD GASSENDI CS 90117	04995 DIGNE	oui/non

- COORDINATION EXTERNALISEE EN RELATION AVEC P2A

La coordination sera confiée à un prestataire avec un suivi en interne par Elsa Crépon et Renaud Rouquette, en charge notamment du développement économique et agricole, de la Maison de Produits de Pays, des abattoirs et des commerces du cœur de ville entre autres.

- COMITES DE PILOTAGE

Les comités de pilotage auront pour mission de définir les objectifs à long, moyen et court termes et de valider les plans d'actions. Elus, partenaires institutionnels et professionnels : Conseil régional, Conseil départemental, DRAAF, DREAL, ADEME, Chambres consulaires, SAFER, CFPPA de Carmejane, le Réseau Rural régional et les représentants des collègues.

L'ARS est un partenaire de l'agglomération sur les sujets silver économie et pourra être amené à intervenir également dans le cadre du PAT.

- COMITES TECHNIQUES

Rassemblant les partenaires techniques afin d'assurer la l'animation des groupes de travail et partager les retours.

- GROUPES DE TRAVAIL avec les collègues d'acteurs

Nous prévoyons d'associer des producteurs au-delà d'un périmètre de 50 km notamment en ce qui concerne les fruits et légumes. Les partenaires intermédiaires sollicités : les 2 abattoirs de proximité (syndicat mixte), les salles de découpe et distributeurs locaux (viandes), les bouchers, le moulin de céréales, l'association de transformation mobile jus de fruits et légumes, les transporteurs, les fromageries (coopérative et gaec), la maison de produits de pays, la plateforme associative (04/05), les restaurateurs pays gourmand, REGAL et les restaurants scolaires ainsi que les grossistes.

La société civile, notamment les consommateurs seront intégrés au projet, nous pensons aux adhérents de l'AMAP, la Ruche qui dit oui, aux lycéens, parents d'élèves et toutes associations et (caritatives) et centres sociaux.

Ces acteurs feront partis de groupes de travail structurés pour faire remonter les capacités, les besoins et attentes afin de définir un PAT qui soit le plus efficient possible.

## **Description de l'opération**

---

Dans le cadre de sa stratégie de développement économique, Provence Alpes Agglomération souhaite se positionner sur la thématique émergente « nature-santé ». Cette identité traduit la volonté de faire de Provence Alpes Agglomération une destination touristique de référence sur les thématiques de la prévention de perte d'autonomie et de la prévention santé. C'est un des axes de diversification étudié par l'établissement thermal de Digne-les-Bains.

Derrière la notion large de prévention santé, se décline plusieurs secteurs sur lesquels le territoire doit se professionnaliser et gagner en qualité. Il s'agit de l'éducation thérapeutique, de la pratique sportive adaptée, l'alimentation. Pour renforcer son positionnement, Provence Alpes Agglomération souhaite fédérer les acteurs de la filière « alimentaire » de son territoire dans une logique de circuits de proximité. Les enjeux pour la collectivité sont les suivants :

- Faciliter l'accès à une alimentation de qualité (local, frais et de saison)
- Eduquer les plus jeunes à l'alimentation santé
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Maîtriser le foncier agricole
- Favoriser la création et le maintien de l'emploi agricoles et agroalimentaires
- Positionner les équipements abattoirs et maison de pays dans un cadre stratégique offrant des perspectives de développement

Pour répondre à ces enjeux, Provence Alpes Agglomération souhaite initier une démarche de Projet Alimentaire Territorial (PAT). Le PAT entendu, tel que prévu dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014, comme un projet global visant à renforcer l'agriculture locale, l'identité culturelle du terroir, la cohésion sociale et la santé des populations pour une articulation renforcée entre « bien produire » et « bien manger » (agro-écologie, alimentation issue du territoire de proximité, éducation à l'alimentation, agritourisme, etc.).

### **Une ambition forte pour le territoire**

Notre ambition est de configurer notre PAT autour des trois dimensions essentielles :

**→ Une dimension ECONOMIQUE relevant de la compétence de Provence Alpes Agglomération en partenariat avec les acteurs économiques et leurs représentants (chambres consulaires...) :**

- Structuration et consolidation des filières dans le territoire
- Rapprochement de l'offre et de la demande

- Maintien de la valeur ajoutée dans les territoires
- Contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles
- Participation directe au développement touristique (valorisation des savoir-faire locaux, notion d'excellence gastronomique, façonnage des paysages)

**→ Une dimension ENVIRONNEMENTALE intégrée dans le SCOT et le PCAET de Provence Alpes Agglomération :**

- Développement de la consommation de produits locaux et de qualité
- Valorisation d'un nouveau mode de production agro-écologique, dont la production biologique,
- Préservation de l'eau et des paysages
- Lutte contre le gaspillage alimentaire

**→ Une dimension SOCIALE avec le développement de partenariats publics-privés notamment avec les associations engagées dans ces domaines :**

- Education alimentaire,
- Création de liens,
- Accessibilité sociale,
- Don alimentaire,

**Un projet basé sur des expériences antérieures concernant les circuits courts et / ou l'approvisionnement de la restauration collective, foncier agricole et autres sujets connexes :**

Le territoire du Pays dignois a une riche expérience des circuits courts, ce qui nous confère des perspectives de capitalisation pour lesquelles le Projet Alimentaire Territorial aurait tout son sens.

**Pays Gourmand : valorisation des savoir-faire locaux et des liens entre agriculture et tourisme.**

Mis en place depuis 2010-2011 sur le Pays A3V, le projet « Pays Gourmand » encourage l'approvisionnement en circuits courts en restauration traditionnelle, en favorisant le tissage de liens entre restaurateurs et producteurs et en valorisant par ailleurs, les savoir-faire et l'innovation culinaire chez nos professionnels des métiers de bouche. Ainsi, même si nos territoires se définissent par une économie tournée vers le tourisme et des produits agricoles de grande qualité, il est néanmoins rare de retrouver le terroir local à la carte des restaurants. Pays Gourmand a pour vocation d'accroître l'usage de ces produits dans la restauration en incitant restaurateurs et producteurs locaux à se rapprocher pour travailler et échanger ensemble. En 2013, puis 2014, Pays Gourmand s'est mis en place sur les territoires du Pays Serre-Ponçon, Ubaye, Durance et du Pays dignois.



## Un accompagnement des porteurs de projets collectifs et structurants

### L'abattoir et la salle de découpe de Digne les bains

Le territoire a accompagné l'abattoir et la salle de découpe du pays dignois qui représentent **un enjeu déterminant sur la Haute Provence pour les filières animales en circuits courts**. En lien avec le syndicat mixte de l'abattoir, un audit déterminant pour l'avenir de l'outil et de sa gouvernance réalisé par Stéphanie Soulas (Sensé développement). Ces outils de proximité et adaptés aux circuits courts sont très fragiles, notamment en raison des mises aux normes et des investissements récurrents (environ 100 000€/an). Le maintien de ces structures est déterminant pour l'aménagement du territoire.



### Projet d'ateliers collectifs de transformation



L'enquête d'opportunité menée en 2010, portée par le CFPPA de Carmejane, a recensé plus de 2500 arbres fruitiers hautes tiges de variétés « anciennes », délaissés, et un certain nombre d'acteurs locaux, prêts à s'investir dans la relance d'activité autour de cette ressource quasi inutilisée depuis plusieurs décennies. Toujours porté par le

CFPPA de Carmejane, un projet de relance d'activité dans ce domaine a démarré en septembre 2013 et s'est achevé en 2015. Dans le cadre du programme Leader, le Pays dignois, a permis l'accompagnement et l'émergence de ce projet auprès du CFPPA de Carmejane et de l'association « fruits d'avenirs ».

### Points de vente collectifs et valorisation des producteurs en circuits courts.

Le concept a été créé dans les alpes de Haute Provence (25 ans) avec les chambres consulaires. La Maison de Produits de Mallemois est un équipement structurant



- Le contact producteurs/ acheteurs
- La proximité et la traçabilité des produits
- La qualité de produits de saisons



### « L'éducation alimentaire de la jeunesse »

En 2015 : Quatre territoires partenaires : Le Pays de Haute Provence, le Pays A3V, le Pays Dignois, le CBE Emergence du Pays SUD ont répondu conjointement à l'appel à projet de la DRAAF PACA / PROJET PNA sur les thématiques

suivantes :

- **L'éducation alimentaire de la jeunesse** (Animation Pays Dignois)



- **La lutte contre le gaspillage alimentaire** (Animation Pays A3V)

- **L'ancrage territorial des actions** (Animation CBE Emergence du Pays SUD)

En 2016, le Pays a démarré auprès de 3 écoles et 2 centres de loisirs le projet « **L'éducation alimentaire de la jeunesse** ».

### **L'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux**

**C'est un point déterminant pour atteindre les objectifs fixés au niveau régional de 50% de produits locaux dans la restauration collective.** Pour mémoire, la Loi Egalim promulguée le 31/10/2018 impose 50 % de produits durables (« acquis en prenant en compte le coût des externalisés »)... pas forcément locaux ...et 20 % de produits bio (sous-quotat des 50%).

Cet approvisionnement local a été initié au départ sur le département par Agribio 04, puis repris depuis 2010 par le Pays de Haute Provence avec le projet Régal qui a mis en relation les cuisiniers de la restauration collective directement avec les producteurs. REGAL a franchi une étape, il nous faut répondre à un développement conséquent des produits locaux et structurer une offre et une logistique d'approvisionnement, aussi le Pays dignois avait conventionné avec REGAL pour développer la démarche sur le territoire.

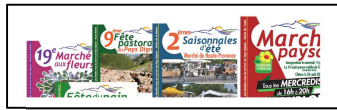
De ses expériences et compétences en la matière, REGAL sera un partenaire privilégié pour nous aider à atteindre nos objectifs des 50% de produits locaux dans la restauration collective.

### **La maîtrise du foncier agricole**

Le territoire peut se définir comme un territoire rural en mutation. Il constitue en effet un territoire sur lequel les espaces dédiés à l'agriculture et à l'élevage, même s'ils se rétractent, restent importants et sont à la fois des espaces de productions agricoles, des lieux de résidence de travailleurs du secteur tertiaire ou de retraités. L'espace agricole constitue par ailleurs un patrimoine paysager apprécié de diverses manières par les résidents permanents et par les nombreux touristes qu'accueille le territoire.

Aussi Provence Alpes Agglomération a lancé l'élaboration d'un SCOT Schéma de Cohérence Territoriale dans lequel la maîtrise du foncier agricole représente un pan important. Aujourd'hui cet axe n'est pas encore développé dans le SCOT mais une attention particulière est portée sur cette problématique, c'est pour cela que le Conseil d'agglomération du 14 novembre a favorablement délibéré pour la signature d'une convention avec la Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural (SAFER). En effet, cette convention a pour objectif de conclure un partenariat entre toutes les communes de l'agglomération et la SAFER afin d'organiser une veille sur toutes les transactions concernant le foncier agricole afin de réagir par préemption si l'intérêt général le justifie notamment pour ne pas perdre notre capacité agricole à produire sur des terres arables.

## Les Rendez-vous du terroir : Cultures et partages



Depuis 2009, le territoire participe à la redynamisation des foires et fêtes.

**Le retour d'expérience du Pays dans l'accompagnement des foires et fêtes de terroir est très positif :** Ces événements sont de vrais marqueurs de la vie locale sur le pays dignois qui s'échelonnent de mai à novembre ; Les foires intéressent les touristes présents sur le territoire en période estivale et contribuent aussi à renforcer l'attractivité hors-saison (printemps et automne) ; La réussite de ces événements repose largement sur un partenariat entre associations de bénévoles et les communes

### Les actions :

#### **1- Etat des lieux de la production agricole et alimentaire locale Etat des lieux des besoins alimentaires du bassin de vie :**

Dans le cadre de l'émergence du PAT il est indispensable de réaliser un diagnostic partagé de l'offre de produits agricoles pouvant être consommé localement, identifier les facteurs nécessaires au développement de l'offre si cette dernière n'est pas suffisante, contribuer à la définition d'un programme d'actions permettant d'augmenter la consommation locale de produits locaux.

Compte tenu des caractéristiques du territoire de l'agglomération, les cibles de consommateurs seront les résidents (dont la restauration hors domicile mais pas uniquement) et les touristes. L'adaptation de l'offre, la transformation des produits, la mise à disposition des produits par différents canaux seront des sujets à intégrer dans le PAT de l'agglomération.

##### 1. Etat des lieux de l'agriculture du territoire de la communauté d'agglomération.

L'analyse permettra d'identifier les surfaces des différentes productions agricoles, les exploitants professionnels connus de la Chambre d'Agriculture, les filières de production présentes et celles qui ont un potentiel de valorisation en circuits de proximité. Une attention particulière sera portée à la dynamique d'installation et de transmission des exploitations agricoles sur le territoire, ainsi qu'aux éventuels atouts ou freins liés au foncier agricole.

##### 2. Caractérisation de l'offre alimentaire du territoire.

Les producteurs engagés dans des modes de commercialisation directe de leurs productions seront identifiés. Le type de produit (transformé ou non) sera analysé ainsi que les modes de commercialisation utilisés par les producteurs (marchés, revendeurs locaux, vente à la ferme, magasins collectifs de producteurs, grande et moyenne surface...). Le diagnostic sera réalisé sur la base d'enquêtes directes ou indirectes (réfèrent agricole communal, questionnaire de point de commercialisation ou de labels, conseillers agricoles des territoires...). Il permettra d'obtenir des informations qualitatives sur les types de productions disponibles.

##### 3. Identification des principaux enjeux concernant la commercialisation des produits agricoles en circuits de proximité sur le territoire de PAA

A partir des entretiens avec des producteurs engagés dans ces différentes filières afin de recueillir les enjeux, besoins, difficultés que rencontrent ces producteurs au regard de la commercialisation de leur production en circuits courts. Le potentiel de développement pour les différentes productions sera estimé.

Des entretiens seront également réalisés avec les gestionnaires de principales structures de mise en marché des produits locaux. Une analyse de type AFOM permettra de faire ressortir les principaux enjeux identifiés. Ces entretiens seront complétés par deux ateliers de concertation avec les partenaires du PAT permettant de compléter les éléments identifiés, les discuter et les valider. Cette première étape permettra ensuite de mettre en place un plan d'action pour favoriser le développement de l'offre alimentaire locale.

#### **Livrables :**

- Un rapport de diagnostic agricole et un rapport synthétique diffusable
- Un rapport de diagnostic agricole synthétique diffusable
- Un rapport de diagnostic alimentaire
- Un rapport de diagnostic alimentaire synthétique diffusable
- Un plan d'action.

### **2- Action de communication**

Provence Alpes Agglomération aura besoin de communiquer sur le PAT, ses enjeux, ses acteurs afin d'informer les habitants et tous les acteurs socio-économiques du territoire qui pourront entrer en synergie dans ce projet ambitieux.

Provence Alpes Agglomération communiquera sur ce projet avec une campagne d'affichage dans les lieux publics et dans la presse quotidienne locale de sensibilisation des circuits-courts, "Manger local c'est bien pour nos agriculteurs... nos paysages... notre planète... notre santé...", avec une vidéo telling diffusée sur les réseaux, les télévisions locales, cinémas...

### **3- Accompagnement des acteurs de la RHD sur le sourcing**

Voir proposition jointe de l'EPL Carmejane jointe.

Avec 45 % de produits locaux et 15% de produits issus de l'agriculture biologique, le lycée agricole de Carmejane est le seul lycée de la région Sud à bénéficier du label « Ecocert en cuisine ». Résolument engagé dans une démarche vers une alimentation saine, locale et responsable, l'EPL met à disposition du territoire ses compétences et acquis en matière de service de restauration scolaire. De par son ancrage et sa proximité avec le milieu agricole, l'établissement de Carmejane est un espace privilégié pour développer l'approvisionnement local et pour sensibiliser des publics d'apprenant.es, lesquels les seront au cœur des dynamiques des territoires ruraux de demain.

Ses actions dans le cadre du PAT seront ainsi déterminantes et s'articuleront autour de trois axes :

- 1/ Partager la démarche, (séminaire d'information et de sensibilisation, intervention auprès des équipes pour présenter la démarche, les outils et rechercher les solutions)

- 2/ Mobiliser les partenaires locaux (forum d'échanges entre professionnels : élaboration de propositions de bonnes pratiques...)
- 3/Accompagnement personnalisé des initiatives auprès des services de restauration collective

Livrables :

- Support de présentation de la démarche à Carmejane - version numérique
- Fiche synthétique de présentation des éléments clés de la démarche
- Fiches contact des exploitations agricoles partenaires et intéressées
- Fiches recettes à base de produits locaux
- Fiches outils d'animation et sensibilisation
- Vidéos témoignages sur l'alimentation avec des éclairages sur le lien social, le territoire, la santé, l'environnement
- Présentation visuelle dynamique illustrant les liens territoire/production/alimentation

Ces différents supports seront rassemblés en un outil numérique multimédia avec plusieurs entrées, permettant d'utiliser des supports et ressources, ainsi que de faire défiler des témoignages filmés ou présentations à l'occasion d'évènements.

#### **4- Action de lutte contre le gaspillage alimentaire**

Les actions de lutte contre le gaspillage seront conduites par GESPER (voir proposition jointe). Elles prendront plusieurs formes et viseront plusieurs cibles : les restaurateurs, les commerçants, la restauration collective mais aussi les particuliers.

Elles se déclineront de la manière suivante :

- 1/ Déploiement des Gourmets Bags dans les restaurants du territoire de l'Agglomération. (Inciter les restaurateurs à fournir des boîtes pour que la clientèle emporte leurs restes)
- 2/ Déploiement du kit Stopgaspi au sein des commerces du territoire (accompagnement et communication auprès des commerces pour limiter la quantité d'invendus)
- 3/ Création d'une marque P2A valorisant les produits locaux : recensement des acteurs et mobilisation, création visuelle, valorisation des produits.

Livrables :

- 400 kits gourmets
- 400 kits stopgaspi
- Création de la charte graphique et identité visuelle

Indicateurs de suivi :

- Kits gourmets : Nombre de restaurateurs concernés et pourcentage de clients qui acceptent le gourmet bag lorsqu'il est proposé.
- Kits stopgaspi : nombre de commerçants qui acceptent la démarche et évolution du taux d'invendus.

## **5- Action de coordination et d'animation :**

La coordination sera externalisée. Elle sera confiée à un bureau spécialisé. (Voir proposition jointe).

Il s'agira, sur toute la durée de réalisation du projet, de la phase de diagnostic jusqu'à la rédaction du plan d'actions, d'assurer l'animation de la démarche en relation avec tous les partenaires du projet.

La gouvernance sera assurée par :

- Un comité de pilotage qui se réunira à minima au stade de lancement et validation des différentes étapes des diagnostics.
- Un comité technique qui se réunira autant que de besoin.
- Trois groupes de travail opérationnels qui seront formés au stade de la concertation pour la rédaction du plan d'actions et qui suivront la réalisation de ce plan.

Indicateurs de suivi :

- Nombre de réunions
- Nombre d'ateliers réalisés
- Organisation d'un forum.

En interne, Renaud Rouquette et Elsa Crépon Ils seront les référents et assureront le suivi de l'émergence du PAT.

## **Calendrier prévisionnel**

---

L'opération sera lancée en septembre 2019.

- Phase de diagnostic : 6 mois.
- Phase d'identification des enjeux et rédaction du plan d'actions : 6 mois.

## Plan de financement

---

Dépenses 2019	Montants	Recettes 2019	
Prestations de services :		Subvention Région Sud	43 500 euros
- Animation du PAT et réalisation du plan d'actions	18 996 euros	Subvention DREAL	20 000 euros
- Diagnostic agricole	26 520 euros	Subvention DRAAF	25 000 euros
- Diagnostic alimentaire	23 460 euros	PAA	38 058 euros
- Sourcing RHD	21 800 euros		
- Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire	15 782 euros		
- communication	20 000 euros		
<b>TOTAL</b>	<b>126 558 euros</b>		<b>126 558 euros</b>