

La Chambre d'Agriculture

Principal partenaire de l'élaboration, du suivi et de la mise en œuvre du Projet Alimentaire Territorial.

Ses représentants se sont engagés à participer aux instances de pilotage du PAT et à assurer le lien avec Enjeux agricoles et alimentaires Orientations stratégiques définies.

La SAFER

La direction départementale des Sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural (SAFER) s'engage pour répondre au premier enjeu retenu, « développer un tissu agricole diversifié et dynamique », et pour aider à structurer les filières végétales sur le territoire.

GESPER

C'est l'association GESPER qui conduit les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, en partenariat avec Provence Alpes Agglomération ciblant à la fois les restaurateurs, les commerçants, la restauration collective mais aussi les particuliers.

Le Lycée Agricole et son centre de formation Carmejane

L'établissement met à disposition du territoire ses compétences et acquis en matière de service de restauration scolaire. Par son ancrage et sa proximité avec le milieu agricole, il est un espace privilégié pour développer l'approvisionnement local et pour sensibiliser des publics.

RÉGAL

Le Réseau de Gouvernance Alimentaire Locale vise à promouvoir une restauration scolaire de qualité, valorisant les ressources agricoles et agro-alimentaires du territoire. Il appuie l'approvisionnement de la restauration scolaire en produits agricoles issus du territoire, et accompagne des chefs de cuisine et des gestionnaires d'établissements scolaires dans leurs changements de pratiques.

La Chambre du Commerce et de l'Industrie

La CCI devrait assurer le lien avec les entreprises du territoire, afin d'appuyer la structuration des filières viandes et végétales, de soutenir le développement des points de vente locale, d'aider à la montée en gamme des restaurateurs.

www.provencealpesagglo.fr

CONTACTS

Provence Alpes Agglomération

Mathilde Jimenez

Animatrice du Projet
Alimentaire Territorial

mathilde.jimenez@provencealpesagglo.fr

Renaud Rouquette

Responsable du service
Développement économique

renaud.rouquette@provencealpesagglo.fr

Chambre d'agriculture des
Alpes-de-Haute-Provence
Sabine Hauser

Responsable de pôle Territoires
et Environnement

shauser@ahp.chambagri.fr

provence
alpes agglo



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

provence
alpes agglo

SYNTHÈSE DU TERRITOIRE JUIN 2021

Provence Alpes Agglomération a initié en 2020 une démarche de Projet Alimentaire Territorial (PAT).

Il s'agit d'un ensemble d'initiatives locales, coordonnées dans le cadre d'une stratégie territoriale globale et transversale. Un PAT vise à développer un système alimentaire territorial et à structurer l'économie agro-alimentaire en vue d'une alimentation locale, durable et de qualité.

La démarche de PAT est un travail de concertation et de co-construction mené auprès de l'ensemble des parties prenantes du territoire : acteurs institutionnels, acteurs économiques, partenaires techniques et financiers, ainsi que les consommateurs.

A ce jour, un diagnostic alimentaire et agricole a permis de mettre en lumière les grands enjeux du territoire, et de déterminer les orientations stratégiques dans lesquelles devront s'inscrire les actions.

LES ENJEUX RETENUS SUR LE TERRITOIRE

Enjeux agricoles et alimentaires

1-Développer un **tissu agricole diversifié et dynamique** en lien avec les objectifs du PAT.

2-**Pérenniser et développer la filière viande locale**, pour mieux correspondre à la consommation du territoire et développer la consommation de viande locale.

3-Répondre aux **enjeux environnementaux** pour renforcer l'agriculture du territoire.

4-Structurer les **filières végétales sur** le territoire.

5-Améliorer l'**accessibilité des produits locaux et de qualité** à tous les habitants du territoire, y compris aux populations fragiles.

6-S'intégrer dans la **stratégie pleine santé du territoire** et faire monter en gamme les restaurateurs.

7-Appuyer le développement d'un **approvisionnement local et de qualité pour la restauration collective** du territoire.

8-Informer, sensibiliser, communiquer autour de l'offre en produits locaux, autour de l'**alimentation durable**.

Orientations stratégiques définies

- Soutien à l'installation, la transmission et la diversification des entreprises agricoles
- Sécuriser le foncier agricole de bonne qualité, irrigable

- Pérenniser les outils d'abattage de proximité et de découpe
- Apporter une offre en réponse aux attentes de consommation
- Développer les organisations collectives, les outils logistiques et de transformation pour mieux structurer la filière locale bovine/ovine

- Accompagner l'agriculture pour faire face au changement climatique
- Soutenir le développement de pratiques agricoles vertueuses

- Accroître l'offre vers les circuits traditionnels (GMS, commerce)
- Développer de nouveaux points de vente directe
- Accompagner les acteurs de l'aide alimentaire/aide sociale dans leur démarche d'approvisionnement local

- Accroître l'offre vers les circuits traditionnels (GMS, commerce)
- Développer de nouveaux points de vente directe
- Accompagner les acteurs de l'aide alimentaire/aide sociale dans leur démarche d'approvisionnement local

- Favoriser les démarches d'approvisionnement local dans la restauration commerciale traditionnelle et rapide du territoire
- Structurer des démarches collectives (producteurs/restaurateurs) pour des filières locales pérennes

- Accompagner les communes pour répondre à la loi EGALIM
- S'appuyer sur les expériences vertueuses et réussies pour déployer les démarches auprès des acteurs moins mobilisés
- Favoriser le développement des productions sous signe de qualité (HVE, AB, label, etc.)

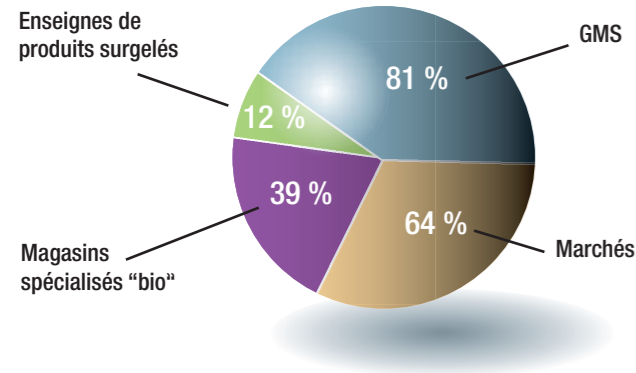
- Sensibiliser les consommateurs (habitants, touristes)
- Faciliter l'accès aux produits locaux
- Sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Des ateliers de concertation ont permis aux acteurs des filières alimentaire et agricole mobilisés de proposer et construire des actions à mener dans le sens de ces orientations stratégiques. Progressivement, nos principaux partenaires se positionnent sur des actions et définissent les moyens de mise en œuvre. À force de mobilisation et de communication, un premier plan d'actions pourra être validé pour 2021-2022.

ÉTAT DES LIEUX DE LA CONSOMMATION ET DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE

Synthèse du diagnostic alimentaire (Cabinet Triesse-Gressard)

Consommation, au moins une fois par mois :



Précarité alimentaire :

760 ménages potentiels

en situation d'insécurité alimentaire,
soit **1 520 personnes** environ.

Synthèse du diagnostic agricole (Chambre d'Agriculture)



400 exploitations professionnelles
sur le territoire au profil diversifié.

48 % des exploitations ont pour activité principale l'élevage.

En moyenne, **10 installations par an depuis 10 ans**,
principalement sur les territoires de Blanche et de la Bléone.

Foncier : un marché discret et peu ouvert,
avec des surfaces libérées assez faibles
(maximum 25 ha par an).



Production de fruits (essentiellement pommes) conséquente mais
s'écoule très majoritairement **en dehors du territoire.**



Commercialisation en circuits courts concerne
essentiellement les fruits à noyaux.

Production biologique **peu développée** alors que
la demande des consommateurs sur les circuits courts est forte.

Production maraîchère **limitée.**



Filière céréalière dédiée à l'export mais initiatives locales
flourissent (légumes secs, pâtes, pain).



Filière bovine structurée (producteurs CELA)
notamment pour la restauration collective.

Restauration collective des collèges et lycées :

des expériences d'approvisionnement local réussies,
fondées sur l'investissement :

- du Réseau ReGAL,
- du collectif CELA,
- de l'Unité de Préparation Culinaire (UPC)
- du Département,
- du lycée agricole Carmejane.

La restauration scolaire communale et le secteur médico-social
ont plus de mal à parvenir à un **approvisionnement local.**

Distribution : filière meunière et boulangère

peu développée ; bouchers ne travaillant généralement
pas en direct avec les éleveurs ; dans les Grandes et Moyennes Sur-
faces (GMS) la demande en produits locaux est **forte.**

Circuits de proximité consolidés : points de vente directe, vente
à la ferme, point de vente collectif (Montclar), marchés de plein vent,
AMAP.

Enjeux pour le tourisme et la restauration commerciale : mise
en relation avec les **producteurs locaux**, montée en
gamme, labellisation.

36 % des exploitations ovines

commercialisent en circuits courts. Élevage ovin essentiellement
transhumant => valorisation des paysages d'estives.

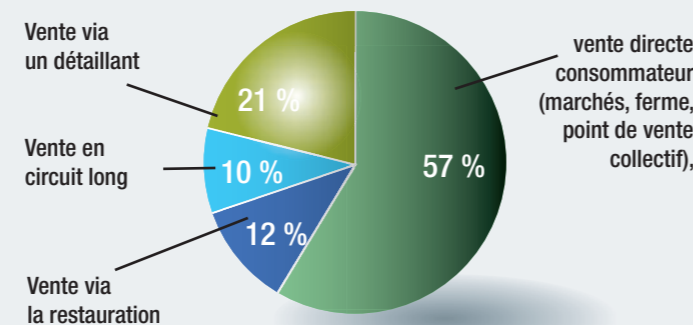
Filière porcine et volaille quasiment **absentes** du territoire.



Aucun transformateur pour la production laitière.
Transformée à la ferme et dédiée aux circuits courts.
Production insuffisante pour répondre à la demande.

Abattoirs de proximité de Digne-les-Bains et Seyne-les-Alpes et
ateliers de découpe, exclusivement dédiés aux circuits courts, mais
enjeux sur les équipements.

Modalités de vente citées par les exploitants :



18 % des fermes vendent exclusivement sur le territoire
de l'Agglomération (maraîchers et fromagers),

34 % des exploitations du territoire concernées par
de la commercialisation en circuit court.

PROJETS PORTÉS PAR PROVENCE ALPES AGGLOMÉRATION

Le PAT est un cadre pour porter des actions visant à valoriser les circuits courts en matière d'alimentation sur le territoire. Provence Alpes Agglomération s'est donc entourée des parties prenantes de l'agro-alimentaire du territoire, désireuses de porter ou de venir en appui de projets allant dans ce sens.

L'Agglomération portera plusieurs actions, notamment :

1 Actions de communication

L'Agglomération mènera des actions de communi-
cation en vue de sensibiliser le grand public à
l'alimentation locale et de qualité, mais également
d'informer les administrés des objectifs fixés par
Provence Alpes Agglomération pour valoriser
l'agriculture et l'alimentation locales, et des moyens
qui leur sont alloués.

Il s'agira de soutenir des projets innovants en lien
avec son système alimentaire territorial, de mener
des campagnes de fond, de relayer des informa-
tions.

2 Etude stratégique sur le devenir des outils d'abattage de l'Agglomération

Les équipements d'abattage et de découpe de
Digne-les-Bains et de Seyne-les-Alpes font l'objet
d'un accompagnement stratégique, technique et
managérial visant à poser un diagnostic et définir
un plan de développement pour répondre aux
besoins locaux.

3 Accompagner le secteur agricole dans son adaptation aux enjeux climatiques et écolo- giques

Le service Transition Écologique de Provence Alpes
Agglomération souhaite engager ou soutenir des
démarches agricoles favorables à la préservation
des ressources en eau, à la conservation des sols,
au maintien de la biodiversité.

4 Développement d'un outil de cartographie des acteurs et parties prenantes

Il s'agit là d'offrir une base de données lisible et
accessible des producteurs, distributeurs, restaura-
teurs sensibles à la thématique de l'alimentation
locale et de qualité ; ainsi que de communiquer pour
la mise en relation de l'offre (producteurs) et de la
demande (restaurateurs, touristes, habitants).



L'intégralité du plan d'action 2021-2022 sera rendue public prochainement.

DES PROJETS POUR LES COMMUNES DE PROVENCE ALPES AGGLOMÉRATION ?

Les communes de l'Agglomération peuvent être partenaires ou porteuses de projet dans le cadre du Projet alimentaire territorial, en s'engageant pour répondre aux enjeux.

Par leurs connaissances locales et leur capacité de mobilisation, elles peuvent par exemple :

- contribuer à l'identification du foncier agricole mobilisable pour de nouveaux projets,
- faciliter à faciliter la transmission des exploitations,
- collecter et renseigner des données sur les exploitations, les points de vente,
- communiquer, sensibiliser, éduquer sur la thématique de l'alimentation locale et de qualité
- porter ou être partenaire d'actions menées sur le territoire contre la précarité alimentaire, ou contre le gaspillage alimentaire.