

PLAN D'ACTION 2021 - 2022



Enjeux agricoles et alimentaires

ENJEU N°1. Développer un tissu agricole diversifié et dynamique

ENJEU N°2. Pérenniser et développer la filière viande locale, pour mieux correspondre à la consommation du territoire et développer la consommation de viande locale

ENJEU N°3. Répondre aux enjeux environnementaux pour renforcer l'agriculture du territoire

ENJEU N°4. Structurer les filières végétales sur le territoire

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

ENJEU N°6. S'intégrer dans la stratégie Pleine Santé du territoire et faire monter en gamme les restaurateurs

ENJEU N°7. Appuyer le développement d'un approvisionnement local et de qualité pour la restauration collective du territoire

ENJEU N°8. Informer, sensibiliser, communiquer autour de l'offre en produits locaux, autour de l'alimentation durable

1. Développer un tissu agricole diversifié et dynamique

- 1.1 Être un territoire d'accueil et de développement pour les porteurs de projet
- 1.2 Accompagner les porteurs de projets alimentaires sur le territoire
- 1.3 Faciliter la transmission des exploitations vers de nouveaux projets alimentaires
- 1.4 Préserver le foncier agricole avec un fort potentiel alimentaire

2. Pérenniser et développer la filière viande locale

- 2. Etude stratégique sur le devenir du service d'abattage de l'Agglomération

3. Répondre aux enjeux environnementaux

- 3.1 Soutenir une agriculture s'engageant sur des critères de préservation de l'environnement
- 3.2 Accompagner le secteur agricole dans son adaptation aux enjeux climatiques et écologiques

4. Structurer les filières végétales sur le territoire

- 4. Soutenir le développement du maraîchage et la diversification fruitière

5. Améliorer l'accessibilité des produits locaux et de qualité à tous les habitants du territoire

- 5.1 Valoriser les points de vente en circuits courts existants, et favoriser de nouvelles implantations
- 5.2 Fédérer les acteurs sur la thématique de l'accessibilité alimentaire

6. S'intégrer dans la stratégie Pleine Santé du territoire et faire monter en gamme les restaurateurs

- 6.1 Développer un outil de cartographie propre au Projet Alimentaire Territorial
- 6.2 Valorisation et montée en gamme des producteurs et restaurateurs à travers le déploiement du label Geofood
- 6.3 Mobilisation des restaurateurs du territoire sur la thématique de l'alimentation locale et de qualité

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

- 7.1 Sensibiliser les collectivités à l'utilisation de produits locaux de qualité
- 7.2 Former les acteurs de la restauration collective scolaire sur l'approvisionnement local et de qualité

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

- 8.1 Développer des outils de sensibilisation des citoyens à l'alimentation saine et locale
- 8.2 Prévenir le gaspillage alimentaire





Fiche action 1.1 – Être un territoire d'accueil et de développement pour les porteurs de projet

Contexte

- Le développement des circuits courts est favorisé lors de la création d'une nouvelle exploitation, lors d'un projet de reprise ou d'association sur une exploitation existante.
- Un atelier en circuits courts se crée sur 50% des nouvelles installations aidées.
- Des outils existent pour orienter et accompagner les porteurs de projets à l'échelle départementale (Point Accueil Installation, Répertoire Départ-Installation, Aides à l'installation, Prêts d'honneurs aux créateurs, mise en relation avec la SAFER...).
- Le territoire de PAA est peu identifié comme territoire « accueillant » par les porteurs de projets formés sur le territoire.

Chambre d'Agriculture – Porteur de projet

- Faire connaître les besoins du territoire aux porteurs de projets** : à travers des Cafés - Installations, des forums de rencontre cédants repreneurs, des visites d'exploitations, une journée de l'installation sur le territoire.

Partenaires pressentis : syndicats agricoles

- Contribuer à l'enrichissement d'une base de données partagée sur les porteurs de projets agricoles**

Partenaires : SAFER, EPL Carmejane

Partenaires pressentis : Réseaux ADEAR, Mosagri, Initiatives Alpes Provence

- Proposer des tests de l'activité** : stages de parrainage sur les exploitations avant la reprise ; apprentissage.

Partenaire pressenti : la coopérative Mosagri



Financements à prévoir



Actions en cours sur fonds propres

SAFER - Partenaire

- Communiquer et orienter les porteurs de projets sur les enjeux de filière définis dans le PAT**
- Communiquer avec les partenaires du PAT** : créer la synergie et les conditions favorables à une orientation du foncier mobilisables vers les projets du PAT
- Contribuer à l'enrichissement d'une base de données partagée sur les porteurs de projets agricoles**

Partenaires : Chambre d'Agriculture, EPL Carmejane



Financement sur fonds propres



Objectif de résultats

Identifier 20 nouveaux porteurs de projets alimentaires sur le territoire par an.

Indicateurs de résultats

- Nombre de projets alimentaires accueillis par an
- Nombre de porteurs de projets identifiés sur le territoire
 - Nombre de projets tests
 - Nombre de journées d'info collectives par an



Fiche action 1.2 - Accompagner les porteurs de projets alimentaires sur le territoire

Contexte

Si des outils existent pour accompagner les porteurs de projets à l'échelle départementale au moment de l'installation (Formalisation du Plan d'Entreprise, Accompagnement individuel au travers du Plan de Professionnalisation Personnalisé, Formation à la création de l'entreprise agricole ...), il s'agit d'un accompagnement ponctuel et qui ne touche pas l'ensemble des publics.

Chambre d'Agriculture – Porteur de projet

- **Accompagner "de l'idée au projet" durant les premières années d'installation** : suivi économique, humain, technique et administratif sur 4 ans pour les nouveaux projets
- **Former les porteurs de projet** : Formations créateurs d'entreprises agricoles ; développement des formations circuits courts, transformation, HACCP, BEA
- **Appuyer les créations d'entreprises agricoles via le développement des prêts d'honneurs**

Partenaires pressenti : Initiative Alpes Provence



Financements à prévoir

Actions en cours sur fonds propres

SAFER - Partenaire



- **Communiquer, orienter et accompagner les porteurs de projets alimentaires sur les enjeux de filière définis dans le PAT**
- **Communiquer avec les partenaires du PAT** : créer la synergie et les conditions favorables à une orientation du foncier mobilisables vers les projets du PAT
- **Contribuer à l'enrichissement d'une base de données partagée sur les porteurs de projets agricoles**

Partenaires : Chambre d'Agriculture, EPL Carmejane



Actions en cours sur fonds propres

Objectif de résultats

Accompagner de nouveaux porteurs de projet.

Indicateurs de résultats

- Nombre d'accompagnements réalisés par an
- Nombre de formations organisées sur le territoire
- Nombre de prêts d'honneurs attribués sur des projets alimentaires



Fiche action 1.3 – Faciliter la transmission des exploitations vers de nouveaux projets alimentaires

Contexte

- 30 % des exploitations sont conduites par un agriculteur de plus de 55 ans sur le territoire de PAA, qui va engager la transmission de son exploitation dans les 10 prochaines années. Il s'agit du premier gisement foncier pour accueillir les nouveaux projets sur le territoire.
- Au niveau départemental, un Point Accueil Transmission identifie les exploitations en phase de transmission, le plus tôt possible, dans le cadre de Comités Locaux Transmission.
- Le besoin porte sur la communication autour des transmissions réussies afin d'inciter le plus grand nombre à éviter le démembrement des exploitations et faciliter les conditions de reprise des exploitations du territoire.

Chambre d'Agriculture – Porteur de projet

- **Accompagner les transmissions d'exploitations** : identifier les structures agricoles en phase de transmission (Comités Locaux Transmission) ; conseiller les exploitants en période de transmission ; mettre en relation avec des porteurs de projets
- **Organiser des formations sur les enjeux humains dans la transmission des exploitations**
- **Apporter un conseil juridique sur les outils de reprise collective ou par plusieurs exploitants**
- **Communiquer autour de la transmission** : sensibiliser les élus locaux sur leur rôle, partager l'information avec les collectivités, organiser des portes ouvertes sur des fermes « passage de relai »

Partenaire pressenti : Terre de Liens, MSA, syndicats agricoles



Actions en cours sur fonds propres

Financement à prévoir

Objectif de résultats

Nouvelles transmissions hors cadre familial vers des projets alimentaires.

Indicateurs de résultats

- Nombre d'exploitations identifiées par CLT
- Nombre d'exploitations accompagnées sur la transmission
- Nombre de formations réalisées

SAFER - Partenaire

Contribuer sur le volet foncier à la transmission des exploitations agricoles vers des projets alimentaires : identification en amont des cédants, diagnostics fonciers, propositions d'outils fonciers d'aide à la transmission.



Financement à prévoir



Fiche action 1.4 – Préserver le foncier agricole avec un fort potentiel alimentaire

Contexte

Le foncier agricole doit être considéré comme un bien commun, non renouvelable, à protéger. La surface agricole équivalente à un département français disparaît tous les 10 ans. Le département des Alpes de Haute-Provence n'échappe pas à cette dynamique avec une perte de surfaces cultivables et irrigables liée à l'artificialisation des terres autour des pôles urbains et une dynamique d'enfrichement dans les secteurs moins accessibles. Seul 8% du territoire de PAA est cultivable par l'agriculture et 4% est irrigable.



Chambre d'Agriculture SAFER - Co-porteurs



- **CA : Informer les collectivités et préserver le foncier agricole** : Etudier la mise en place de Zones Agricoles Protégées sur les secteurs à enjeux forts pour se soustraire à la pression foncière non agricole.
- **SAFER : Animer, au niveau de chaque commune, un réseau de surveillance du marché foncier** : surveillance et intervention par préemption
- **CA & SAFER : Analyser l'espace communal** (structure foncière, marché foncier, consommation) **et identifier les enjeux** afin de préserver l'espace agricole productif, notamment dans les documents de planification.

FEADER 16-7-1 sur les outils de préservation de foncier agricole

Financement sur fonds propres

PAA (service Aménagement de l'espace) - Partenaire

Prendre en compte les enjeux de maintien et de reprise agricole dans les documents de planification :

Présenter aux élus de la collectivité, lors des ateliers de construction du Schéma de Cohérence Territoriale, les outils de protection de la vocation agricole des terres.

Favoriser la création de « Zones Agricoles Protégées » (ZAP) ; suggérer de fixer des objectifs de protection de la qualité paysagère des espaces agricoles (zones agricoles d'intérêt paysager), de lutte contre l'enfrichement et la fermeture des milieux (zones à potentiel alimentaire).



Financement sur fonds propres

Objectifs de résultats

- Préserver les secteurs de potentiel alimentaire
- Diviser par deux la consommation foncière par rapport aux 10 dernières années (loi Climat et Résilience)
- Zéro perte de surface agricole équipée à l'irrigation (SRADDET)

Indicateurs de résultats

- Superficie constructible reclassée en Zone Non Constructible dans les documents d'urbanisme communaux
 - Surface agricole et pastorale artificialisée
 - Surface agricole et pastorale remise en exploitation
 - Surface enfrichée ou abandonnée
- Evolution du nombre d'exploitations agricoles



Fiche action 2 – Etude stratégique sur le devenir des outils d'abattage de PAA

Contexte

- Les abattoirs et ateliers de découpe de Digne-les-Bains et de Seyne sont exploités en régie par PAA depuis le 1^{er} janvier 2017.
- L'outil de Digne-les-Bains répond aux besoins de prestations des producteurs du 04, mais également de départements voisins, tous organisés en circuits-courts. Néanmoins les volumes d'activité ne cessent d'augmenter. L'offre de services a besoin d'être valorisée et développée.
- L'outil de Seyne est limité à un jour d'abattage par semaine, induisant des contraintes de rentabilité économique et d'organisation (gestion du personnel, etc.) Les installations nécessitent, par ailleurs, des investissements pour améliorer les performances d'abattage et la maîtrise des risques sanitaires.
- La filière viande est identifiée comme une filière stratégique sur le territoire, avec un fort impact économique et social pour le secteur agricole. Les installations ou reprises d'exploitations sont dynamiques, et doivent être pérennisées.

PAA (service Développement économique) – Maître d'ouvrage

Pilotage de la mission de conseil de Sensé Développement et HERES Consultants

Abattoir de Digne-les-Bains

AMO en 2021 pour :

- réduire les difficultés à court terme via une réorganisation de la production,
- réaliser un état des lieux de l'utilisation de l'outil,
- étudier des scénarii pour définir une stratégie à moyen-long terme.

Objectifs de résultats :

Meilleure visibilité à moyen-long terme sur l'outil et pouvoir définir une stratégie

Indicateurs de résultats :

stabilisation de l'équipe, diminution des délais d'attente, définition d'une stratégie

Abattoir de Seyne

AMO en 2021 pour :

- étudier les conditions de pérennisation de l'outil (conditions technico-économiques de fonctionnement)
- aider à la prise de décision de PAA

Objectifs de résultats :

Vision d'ensemble du fonctionnement et des enjeux de l'outil

Indicateurs de résultats :

Tenue d'une réunion de restitution sur les conditions de pérennisation de l'outil

Financement sur fonds propres

ReGAL- Partenaire

Alimenter la réflexion sur le positionnement de l'activité de l'abattoir, en orientant sur les possibilités de débouchés dans la restauration scolaire sur le territoire.

Fiche action 3.1 – Soutenir une agriculture s'engageant sur des critères de préservation de l'environnement



Contexte

- La demande des consommateurs pour des produits issus d'une démarche de protection de l'environnement est forte.
- La loi EgAlim demande un engagement de la restauration collective vers des produits labellisés.
- 20 % des exploitations du territoire sont engagées en AB, une demande commence à émerger pour des labellisations HVE (élevage bovin viande et lait, légumes...).

Chambre d'Agriculture – Porteur de projet

- **Développer la labellisation Agriculture Biologique (AB)** par un accompagnement individuel ou de groupe
- **Développer la labellisation Haute Valeur Environnementale (HVE)** par un accompagnement individuel ou de groupe



Actions en cours sur fonds propres

AgriBio 04 - Partenaire

Déployer le cœur de l'action d'AgriBio 04 (diagnostics de conversion, formations techniques et accompagnement à l'AB) dans les exploitations des filières végétales du territoire de PAA.



• AGRIBIO 04 •
Les Agriculteurs BIO des Alpes de Haute-Provence

Actions en cours sur fonds propres

Objectifs de résultats

- Augmenter la part d'exploitations labellisées AB du territoire
- Augmenter la part d'exploitations labellisées HVE du territoire

Indicateurs de résultats

- Nombre d'accompagnements réalisés à la conversion
- Nombre de formations AB ou HVE dispensées



Fiche action 3.2 – Accompagner le secteur agricole dans son adaptation aux enjeux climatiques et écologiques

Contexte

- Les exploitations agricoles font face à des épisodes climatiques de sécheresse ou de forte chaleur de plus en plus fréquents. Le maintien et le développement de productions alimentaires sur le territoire passent par l'adaptation des pratiques et productions agricoles.
- Les pratiques agricoles ont elles-mêmes un impact sur les changements climatiques, en contribuant à hauteur de 14% aux émissions de GES du territoire en 2015. Par ailleurs, elles sont l'une des causes du déclin de la biodiversité.
- PAA souhaite porter des projets et piloter des groupes d'animation en partenariat avec d'autres structures du territoire, pour former et informer sur les pratiques agricoles visant à réduire l'impact sur l'environnement.

PAA (service Transition écologique) - Porteur

- **Développement de l'agroforesterie par la plantations de haies** (bassin versant de la Blanche ; vallées alluviales de la Basse-Bléone, Moyenne Durance et Basse vallée de l'Asse)

Partenaires : CA04, CEN PACA, GRCIVAM, SAFER.

Financement Agence de l'eau

- **Structuration et déploiement du service de broyage et compostage des déchets verts, à destination des exploitants agricoles.**

Porteur : Pôles déchets (PAA), partenariat dans l'élaboration et la mise en œuvre du PLPDMA (Plan local de prévention des déchets ménagers et assimilés).

- **Animation d'un groupe de projet avec les acteurs de l'agroécologie et de l'AB pour former et informer sur les pratiques agricoles d'adaptation aux changements climatiques** (thèmes : sécheresse, fertilité des sols, rotations de cultures, pollinisateurs sauvages, risques naturels)

Partenaires pressentis : CA, Groupe Provence Services (Duransia), GIEE EssenSol, Bienvenue à la Ferme, GRCIVAM, PNR Verdon, AgriBio 05

- **Sensibilisation du monde agricole au projet de méthanisation porté par l'Agglomération**

Action en cours



Objectifs de résultats

- Objectif de 2,5km de haie par an
- Structurer la mise à disposition du broyat et compost issus des déchets verts aux exploitations agricoles du territoire
- Informer sur les effets des changements climatiques à venir
Informer sur les enjeux de perte de biodiversité
- Inciter le secteur agricole à anticiper les bouleversements

Indicateurs de résultats

- Nombre de mètres de haie plantés
- Performance des machines de broyage et compostage des déchets verts
- Constitution d'un groupe de travail sur l'agroécologie
- Nombre de rencontres techniques / formations organisées sur le territoire

Chambre d'Agriculture- Partenaire

- **Contribuer au groupe animé par PAA** : faire connaître les actions agroécologiques, accompagner les projets.
- **Identifier les agriculteurs** intéressés par les initiatives agroécologiques.



AgriBio 04 - Partenaire

- **Mobiliser des agriculteurs du territoire de PAA pour le WE « De ferme en ferme »**
- **Proposer des retours d'expérience** des deux GIEE animés sur les thématiques du couvert végétal, du stockage de carbone, de la conservation des sols, aux agriculteurs du territoire
- **Déployer les essais sur les rotations de cultures de légumineuses et céréales** sur le territoire
- A terme, étudier la pertinence de la création d'un GIEE sur le territoire





Fiche action 4 – Soutenir le développement du maraîchage et la diversification fruitière

Contexte

Le territoire est le support d'une production fruitière tournée essentiellement vers l'export en pommes. Un secteur de production de fruits à noyaux permet une production davantage tournée vers le territoire. La diversification fruitière est à soutenir et à développer.

La production maraîchère du territoire est limitée et s'appuie sur des structures de petite taille orientées en vente directe principalement. Elle ne permet pas de répondre à l'ensemble de la demande de consommation en produits locaux.

Le développement de ces productions passe par l'accueil des porteurs de projet en recherche de foncier.



PAA

- **Valorisation des interventions de la CA, de la SAFER et d'AgriBio** en faveur du maraîchage et de la diversification fruitière
- **Appui en communication** si besoin identifié, **appui en recherche de financement** si besoin identifié
- **Mobilisation d'autres partenaires** (Terre de Liens, Fruits d'Avenir,...) sur le volet formation.



Action co-portée

Objectifs de résultats

- Développer la filière
- Maintenir des secteurs potentiels pour le maraîchage et le fruitier

Indicateurs de résultats

Mise en œuvre d'outils d'observation pour suivre l'évolution de la filière

AgriBio 04

Déployer le cœur de l'action d'AgriBio04 (diagnostics de conversion, formations techniques et accompagnement à l'AB) dans les **exploitations des filières végétales du territoire de PAA**.



• AGRIBIO 04 •
Les Agriculteurs BIO des Alpes de Haute-Provence

Chambre d'Agriculture

Identifier et protéger les secteurs péri urbains avec un potentiel alimentaire (irrigables, de bon potentiel agricole) dans un objectif **d'installations et de créations d'exploitations** maraîchères, fruitières, orientées en circuits courts.



SAFER

Acquérir du foncier dans des secteurs cibles pour permettre **l'installation de nouveaux exploitants** en productions végétales.





Fiche action 5.1 – Valoriser les points de vente en circuits courts existants, et favoriser de nouvelles implantations

Contexte

- Les formes collectives de vente en circuits courts répondent au besoin de consommation locale, qu'elles soient gérées par des producteurs ou des commerçants, en garantissant l'origine des produits et la juste rémunération des producteurs.
- Elle peut prendre des formes diverses : vente en ligne, magasin de producteurs, AMAP regroupant les offres de plusieurs producteurs complémentaires, épicerie de proximité.
- Le territoire voit naître des initiatives de proximité : un point de vente collectif à Montclar, des initiatives de développement de e-commerce, de casiers consignes, de drive.
- Si une grande partie des producteurs se disent satisfaits de leur mode de commercialisation, d'autres font part de leur forte charge de travail, et le besoin de simplifier leur commercialisation.

PAA (service Développement économique) – Porteur provisoire



- Diffusion des appels à projet LEADER (GAL Pays Dignois) pour inciter au développement de nouveaux points de vente en circuit court
- Mise en valeur des distributeurs et transformateurs de produits locaux (*lien avec la cartographie, fiche-action n°6.1*)

Partenaires : *Chambre d'Agriculture ; GESPER*

- Etablir un contact avec les gérants de la Maison de Pays à Mallemoisson, afin d'étudier la faisabilité d'une évolution de l'offre vers un étal destiné à la vente de produits locaux

Partenaires pressentis : *Chambre des Métiers et de l'Artisanat, Commune de Seyne, les Paniers Terr'Asse, Dignamik*



Chambre de Commerce et d'Industrie – Porteur

Poursuivre la réflexion sur les possibilités d'implantation d'un casier-consigne sur Digne-les-Bains.



Actions en cours sur fonds propres

Objectifs de résultats

- Mettre en lumière les lieux de vente, de transformation ou de valorisation de produits locaux
- Inciter les commerces et restaurateurs à vendre et s'approvisionner en produits locaux
- Un nouvel emplacement de casier

Indicateurs de résultats

- Nombre de nouveaux points de vente sur le territoire
- Fréquentation de la page internet dédiée à la liste / cartographie



Fiche action 5.2 – Fédérer les acteurs sur la thématique de l'accessibilité alimentaire

Contexte

- Avec un taux de pauvreté de 15,7% en 2017, au dessus de la moyenne nationale, l'insécurité alimentaire toucherait environ 760 ménages du territoire.
- Il existe de nombreuses initiatives sur le territoire pour rendre plus accessible une alimentation de qualité aux publics précaires : *Epicétou*, épicerie sociale et solidaire ambulante pour se rapprocher des personnes isolées ; jardins partagés *A fleur de Pierre* dans les quartiers en précarité économique, *Conserverie 1001 Saveurs* du Point Rencontre pour limiter le gaspillage et diversifier l'alimentation.
- Les structures de l'aide alimentaire, souvent portées par des bénévoles, ont peu de moyens notamment humains. Peu disponibles pour participer à la construction du plan d'action, elles ont fait part en entretien de leurs besoins pour améliorer la qualité alimentaire des populations précaires.



PAA (service Développement économique) - Porteur

- Réunir la DDETSPP, les CCAS, la CAF, et l'ARS pour **créer un groupe local sur l'accessibilité alimentaire,**
- **Evaluer les besoins et les possibilités d'action**

Partenaires pressentis : DREETS, Agence Nouvelle des Solidarités Actives

- Insuffler une **dynamique collective auprès des acteurs de terrain**

Partenaires pressentis : Gourmandigne, Epicétou, Conserverie 1001 Saveurs, A Fleur de Pierre, Restos du Cœur, Secours Populaire

- Faire le lien avec le Programme National Nutrition Santé « Manger Bouger »
- Faire le **lien avec les producteurs locaux.** Partenaire : **Chambre d'Agriculture**



Sur fonds propres

Objectifs de résultats

- Intégrer les acteurs de l'aide alimentaire et de l'action sociale au PAT
- Réunir les acteurs institutionnels dans un groupe de travail
- Faire le lien entre ce groupe et les acteurs de terrain

Indicateurs de résultats

- Présence de la DDETSPP dans le groupe de travail
- Nombre de réunions du groupe
- Projets communes émergents sur la thématique de l'accessibilité alimentaire



Fiche action 6.1 – Développer un outil cartographique du volet alimentaire de la Pleine Santé

Contexte

- Enjeu de valorisation des producteurs, restaurateurs, distributeurs engagés pour une alimentation locale et de qualité, et de mise en relation producteur / restaurateur.
- Un travail de recensement des distributeurs et restaurateurs a déjà été initié par l'association GESPER, et une cartographie des marchés de producteurs et magasins en vrac par le service Prévention des déchets de PAA.
- Vigilance : ne pas multiplier les outils cartographiques spécialisés, qui au contraire limitent la visibilité. Faire un outil large.

PAA - Porteur

- Définir les critères (cahier des charges)
- Identifier les producteurs et artisans
- Mettre en place une cartographie numérique (*Appui à la réalisation : outils de la Région*)
- Valoriser cet outil auprès du grand public

Partenaires : GESPER, service Prévention des déchets (PAA)



- Mise en œuvre : service développement économique
- Diffusion : service communication
- Réalisation de l'outil : prestation extérieure

Chambre d'Agriculture - Partenaire

- Faire le lien avec les producteurs agricoles
- Mobiliser les ressources existantes (site Bienvenue à la Ferme, Frais et Local, Site régional « Alimentation locale »)
- Partager les données sur les points de vente de produits fermiers et les marchés de producteurs

Partenaire : AgriBio 04 : partage de données des producteurs bio sur le territoire de PAA



Chambre des Métiers et de l'Artisanat - Partenaire

- Lien avec les artisans alimentaires : incitation à apparaître sur la cartographie, détermination des données partagées, suivi et collecte des retours éventuels
- Partage de sa base de données d'artisans alimentaires, de marchés estivaux



Objectifs de résultats

- Avoir une base de données lisible et accessible des producteurs, distributeurs, restaurateurs sensibles à la thématique de l'alimentation locale et de qualité
- Communiquer pour la mise en relation de l'offre (producteurs) et de la demande (restaurateurs, touristes, habitants)

Indicateurs de résultats

Réalisation d'un support de communication numérique



Fiche action 6.2 – Valorisation et montée en gamme des producteurs et restaurateurs à travers le déploiement du label Geofood

Contexte

- 60% de restaurants traditionnels sur le territoire.
- Présence de restaurateurs qui portent des démarches d'approvisionnement local et/ou qui cherchent à améliorer leur approvisionnement.
- Il existe un label Unesco partenaire (*Geopartenaire*) sur le territoire de PAA (10 restaurateurs), mais n'est pas animé.
- Le Label Pays Gourmand n'existe plus mais certains restaurateurs ont gardé les outils de communication.

PAA (Service Développement économique et touristique – Geoparc) - Porteur

Contribuer à la restructuration de la politique de partenariats du Geoparc, ciblant les producteurs et restaurateurs présents sur le territoire, à travers le label GEOFOOD :

- Dresser une liste des anciens partenariats en cours
- Identifier un réseau d'exploitations et d'établissements intéressés par la labélisation
- Organiser la gouvernance et l'animation future du réseau de partenaires GEOFOOD
- Etablir des critères de suivi et de contrôle des labélisés



Intégration du dispositif au programme Espaces Valléens

Chambre d'Agriculture, Chambre de Commerce et d'Industrie - Partenaires

- Faire le lien avec les ressortissants : agriculteurs et établissements de restauration commerciale susceptibles d'être intéressés
- Diffuser et informer sur la démarche



Sur fonds propres

Objectifs de résultats

- 2021 : Consolider un groupe de travail interne sur la structuration du label GEOFOOD
- 2022 : Identifier un cœur de réseau d'exploitations et d'établissements partenaires

Indicateurs de résultats

- Nombre de réunions de travail sur le label GEOFOOD
- Proposition de feuille de route pour la mise en œuvre du label pour début 2022



Fiche action 6.3 – Mobilisation des restaurateurs du territoire sur la thématique de l'alimentation locale et de qualité

Contexte

- Un secteur du tourisme dynamique jouant un rôle clé dans l'économie - 2 millions de nuitées touristiques (25% du département) et 1 million d'excursionnistes.
- L'alimentation est le deuxième poste de consommation (114,5 M€)
- Manque de communication globale sur les produits du territoire, et de visibilité sur les distributeurs



PAA (Service développement économique), Chambre de Commerce et d'Industrie - Co-porteurs

- **Co-animer un groupe local de restaurateurs**, pour construire avec eux un projet pour la restauration sur ce territoire
- **Cibler les restaurateurs intéressés** pour constituer ce groupe
- **Présenter l'outil de cartographie directement aux restaurateurs** (fiche-action n°6.1)
- **Explorer la piste de l'élaboration commune ou par concours d'un plat de gastronomie représentatif du territoire de PAA**, en lien ou non avec le Geoparc
- **Réflexion sur la possibilité d'organiser une fête de la gastronomie** propre à PAA

Partenaire pressenti : Office de Tourisme



Chambre d'Agriculture - Partenaire

Contribuer au lien entre les restaurateurs et les agriculteurs pour améliorer l'approvisionnement local de la restauration commerciale.



Objectifs de résultats

Réunir un certain nombre de restaurateurs pour impulser une transition vers une offre de restauration issue de produits locaux et de qualité.

Indicateurs de résultats

- Nombre de restaurateurs mobilisés dans le premier groupe de travail
- Nombre de réunions de travail



Fiche action 7.1 – Sensibiliser les collectivités à l'utilisation de produits locaux de qualité

Contexte

- Si les collèges et lycées travaillent de longue date sur l'intégration de produits locaux et de qualité dans les repas, les communes et ESMS externalisent pour la plupart leur service de restauration à des sociétés de restauration collective et disposent de peu de leviers d'action. Les retours d'expériences sur les pratiques mises en œuvre par les structures leaders méritent donc d'être capitalisées et diffusées auprès des établissements en recherche de pistes d'action ou de méthodes.
- Par ailleurs, des marges de progrès importantes semblent possibles concernant la réduction du gaspillage alimentaire (estimé à 300 k€/an). Ces économies permettraient de renforcer le budget alloué aux achats alimentaires et renforcer les services de restauration collective des établissements fragilisés avec la crise.



EPL Carmejane - Porteur



- **Partager la démarche** (séminaire d'information et de sensibilisation, intervention auprès des équipes pour présenter la démarche, les outils et rechercher les solutions) : **octobre 2021**
- **Mobiliser les partenaires locaux** (forum d'échanges entre professionnels : élaboration de propositions de bonnes pratiques...) : **février 2022**
- **Accompagnement personnalisé** (sur deux jours, animé par Ghislain Cariou) de 3 à 5 services de restauration collective : **mai/juin 2022**

Partenaires : PAA (faire le relai auprès des collectivités), ReGAL (coordination avec action n°7.2), CA04 (utilisation de produits locaux)



Action prévue dans le plan de financement

Objectifs de résultats

Cœuvrer en faveur de l'approvisionnement local des établissements de santé (ESMS) et des cantines d'école primaire (Objectif loi EgAlim : 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité dans la restauration collective publique au 01/01/22)

Indicateurs de résultats

- Nombre d'inscriptions au séminaire et au forum
- Nombre d'accompagnements sollicités



Fiche action 7.2 – Former les acteurs de la restauration collective scolaire sur l'approvisionnement local et de qualité

Contexte

- Un travail important est effectué pour faciliter la rencontre entre les acteurs de l'offre et de la demande notamment au travers du réseau REGAL. Ce réseau ne couvre néanmoins que les collèges et lycées pour l'instant.
- On observe une relative faible adhésion des agriculteurs aux marchés de la restauration collective en raison de contraintes de volumes, de prix ou de réponse aux marchés.

ReGAL- Porteur

Premier axe : **Poursuivre le déploiement du cœur de l'action de ReGAL :**

- Accompagner les changements de pratiques induits par un approvisionnement des restaurants scolaires en circuits courts : retour d'expérience sur la rédaction de marchés publics en lien avec la réalité de l'offre territoriale, formation à la réglementation sanitaire et commerciale en circuits courts, établir de nouvelles relations de travail entre chefs de cuisine et producteurs (anticipation des commandes, jours de livraisons, type de conditionnement,..)

Partenaires : *Chambre d'Agriculture, EPL Carmejane*

- Rentrée 2021 : Valoriser les engagements pris par les établissements scolaires en matière d'approvisionnement en produits issus du territoire, à travers le label « partenaire de la démarche ReGAL »

Second axe : **Actions ciblées sur les cantines d'écoles primaires :**

- Identifier la ressource agricole et agro alimentaire du territoire en capacité de travailler avec la restauration scolaire des communes

Partenaires : *Chambre d'Agriculture, Agence Régionale de la Biodiversité et de l'Environnement (ARBE)*

- Faciliter la mise en relation entre producteurs, chefs de cuisine et élus en charge de la RS (à travers des journées de rencontres)
- Mettre en place des "partenariats territoriaux" qui définissent une relation de travail et des engagements réciproques entre les acteurs

Action en cours sur fonds propres



Objectifs de résultats

- Favoriser l'approvisionnement local des restaurations scolaires
 - Œuvrer sur d'autres thématiques de la loi EgAlim
 - Maintenir et élargir les collaborations entre les établissements et le collectif CELA

Indicateurs de résultats

- Nombre d'acteurs formés
- Nombre d'établissements labellisés

PAA (service Développement économique) - Partenaire

Faire le relai, auprès des collectivités, des outils et ressources mis à disposition des communes par ReGAL, l'Agence Régionale de la Biodiversité et de l'Environnement et l'EPL Carmejane.



Financement sur fonds propres



Fiche action 8.1 – Développer des outils de sensibilisation des citoyens à l'alimentation saine et locale

Contexte

- Les citoyens, par leur acte d'achat, peuvent contribuer à mettre en place un système alimentaire territorial et durable.
- Les consommateurs ont des attentes vis-à-vis de leur consommation, mais manquent parfois d'informations sur l'alimentation durable. La sensibilisation pourrait toucher des publics éloignés de ces questions, mais également les jeunes, qui sont les consommateurs de demain.
- L'alimentation, le bien-être et le terroir sont au cœur de la signature touristique « Terre d'émotions pures ». Il est nécessaire de mettre en avant la richesse du territoire pour la faire découvrir aux visiteurs.

PAA (Service Développement économique) - Porteur

- **Animation d'un groupe de travail sur la communication propre au PAT**

- Groupe de travail réunissant les partenaires et organismes concernés par la valorisation de l'alimentation locale.
- Réflexion sur la ligne de communication et l'identité visuelle du PAT, préparation de la campagne de communication.
- Identification des temps forts de communication (WE de Ferme en Ferme ; journées Innov'Action).

Partenaires pressentis : Partenaires du PAT, Office de tourisme, communes, personnalités locales, Dignamik

- **Campagne de communication**

- Sensibiliser le grand public à l'alimentation locale et de qualité : des producteurs, aux points de vente de proximité existants sur le territoire ;
- Informer les administrés des objectifs fixés par PAA pour valoriser l'alimentation locale, et des moyens qui leur sont alloués.



Action prévue dans le plan de financement

GESPER - Porteur

- **2021 : Animation d'un groupe "Défi foyer à alimentation positive" dans le secteur de Moyenne Durance**
- **2022 : Constituer et animer un groupe "Défi foyer à alimentation positive" dans le secteur de Digne**



Financements à rechercher pour 2022

Objectifs de résultats

- Faire connaître le PAT au grand public et aux acteurs de l'agro-alimentaire du territoire
- Communiquer et sensibiliser les habitants à la consommation alimentaire locale et de qualité

Indicateurs de résultats

- Mise en place d'une ligne graphique, d'une identité visuelle
- Intégration de la thématique aux plans de communication de PAA
- Emergence de nouveaux projets



Fiche action 8.2 – Prévenir le gaspillage alimentaire

Contexte

- La Loi du 11 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage définit le gaspillage alimentaire comme « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ».
- Selon l'ADEME, chaque année en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées, soit l'équivalent de 150 kg/hab./an. Dans les ordures ménagères et assimilées, on trouve l'équivalent de 20 kg/hab./an de déchets alimentaires, dont 7 kg de produits alimentaires encore emballés.
- Le gaspillage alimentaire coûterait entre 12 et 20 milliards d'euros par an en France, soit l'équivalent de 159 euros par personne pour les seuls ménages.

GESPER - Porteur

Action en cours jusqu'à fin 2021 :

- Déploiement des « Gourmets Bags » dans les restaurants du territoire de l'Agglomération, c'est-à-dire inciter les restaurateurs à proposer des boîtes pour que la clientèle emporte ses restes.
- Déploiement du kit « Stopgaspi » au sein des commerces du territoire, c'est-à-dire accompagner et communiquer auprès des commerces pour limiter la quantité d'invendus.



Action prévue dans le plan de financement

Objectifs de résultats

- Obligation depuis le 01/07/21 (loi EgAlim) pour la restauration commerciale : offrir la possibilité au client d'emporter les aliments non consommés sur place.
- Prévenir le gaspillage alimentaire dans les commerces.

Indicateurs de résultats

- Nombre de restaurateurs concernés et pourcentage de clients qui acceptent le gourmetbag
- Nombre de commerçants qui acceptent les kits antigaspi et évolution du taux d'invendus



CONTACTS

Provence Alpes Agglomération

MATHILDE JIMENEZ

Animatrice du Projet alimentaire territorial

mathilde.jimenez@provencealpesagglo.fr

Provence Alpes Agglomération

RENAUD ROUQUETTE

Responsable du service Développement économique

renaud.rouquette@provencealpesaggolo.fr

Chambre d'Agriculture 04

SABINE HAUSER

Responsable de pôle Territoires et Environnement

shauser@ahp.chambagri.fr

