SOUTENIR L'AGRICULTURE

Soutenir la filière

- Favoriser les installations et les transmissions
  Préserver les terres agricoles

Soutenir l'élevage

- Sauvegarder le modèle de l'abattoir local

Soutenir le végétal

- Développer le maraîchage, les vergers, les céréales et légumineuses

FACILITER LA TRANSITION VERS UNE AGRICULTURE PLUS ÉCOLOGIQUE

- Accompagner les conversions en agriculture biologique et HVE

Promouvoir les pratiques agroécologiques :

- restauration des sols
- rotation des cultures,
- préservation des pollinisateurs sauvages,
- prise en compte des risques naturels, dont la sécheresse

L'AGRICULTURE SUR LE TERRITOIRE DE PROVENCE ALPES AGGLOMÉRATION

1/3 des exploitants commercialisent leur production en circuits courts

Marché du foncier: moins de 10 notifications de vente par an, en moyenne, par commune

1 exploitation sur 2 a l'élevage pour activité principale

Autonomie alimentaire satisfaisante pour les filières ovine, œuf, fromage de chèvre/brebis, céréales.

10 nouvelles installations par an en moyenne, sur les vallées de la Blanche et de la Bléone principalement.

PERMETTRE L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION SAINE ET LOCALE POUR TOUS

Dans les restaurants

Dans les cantines

Grâce à de nouveaux points de vente et modes de distribution

- Accompagner les gestionnaires de cantines pour les aider à améliorer leur approvisionnement,

- Formation des gestionnaires de cantine co-organisée par le lycée Carmejane, le Réseau de Gouvernance Alimentaire Locale) et l'ARBE (Agence régionale pour la biodiversité et l'environnement).

SE MOBILISER CONTRE L'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE

800 ménages seraient concernés sur le territoire de Provence Alpes Agglomération.

- Étudier de manière approfondie les acteurs et les besoins sur le territoire, en lien avec les services d'action sociale (CCAS, CAF)

- Prendre en compte cette situation de précarité dans l'action publique pour favoriser l'accès aux produits locaux et de qualité

SOUTENIR LES CIRCUITS COURTS

- Créer une carte interactive des acteurs de l'alimentation locale
- Concevoir une labellisation des restaurateurs et producteurs du territoire

Des partenaires engagés

- Les Chambres d'Agriculture, de Commerce et d'Industrie, des Métiers et de l'Artisanat sont les principaux relais pour sensibiliser les professionnels. Elles contribuent à les mobiliser et à valoriser les circuits courts dans le cadre du PAT.

RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Chaque année, chaque Français gaspille l'équivalent de 150 kg de nourriture consommable.* On parle de nourriture « gaspillée » lorsqu'elle est perdue, jetée ou dégradée lors de sa production ou de sa consommation.

*(*Source : ADEME, Création d'outils pour soutenir les circuits courts)*

- Accompagner les restaurants et commerces du territoire par le déploiement des *«Gourmet bags»* et des kits *« Stop gaspi »*.

SENSIBILISER LES HABITANTS

- Informer sur l'alimentation saine
- Valoriser l'alimentation locale