



provence
alpes agglo



2020 - 2022

BILAN DE LA PREMIÈRE ÉTAPE

Sommaire

I. Rappels sur Provence Alpes Agglomération et la naissance du PAT	p.4
II. Pourquoi une animation territoriale sur l'alimentation ?	p.7
III. Enjeux et étapes-clé du PAT	p.10
IV. Articulation avec les autres politiques publiques de l'Agglomération	p.11
V. Plan d'actions 2021-2022	p.11
VI. Évaluation qualitative 2021-2022 et intégration des projets 2023-2025	p.12

Rédaction : Mathilde Jimenez
Conception graphique et mise en page :
Mathilde Boudin--Queyrel
Photos : Provence Alpes Agglomération



Le mot du Vice-président

Dès le lancement du Projet Alimentaire Territorial, je me réjouissais de l'approche collaborative ayant donné naissance à un plan d'actions. Il va donc de soi qu'au moment d'en réaliser le bilan, Provence Alpes Agglomération salue ces collaborations en publiant un rapport diffusé aux 46 communes membres, aux partenaires de la démarche, ainsi qu'à ses habitants.

Ces deux dernières années, ce Projet Alimentaire de Territoire a bien suivi un objectif : **favoriser l'accès à tous, à une alimentation saine, locale et de qualité.**

Notre territoire rural a une histoire forte avec **l'agriculture, qui est inscrite au cœur de son développement.** Il est également riche de projets et d'initiatives qui veulent **faire évoluer, mettre en lumière, sublimer cette agriculture.**

Nous approchons de l'anniversaire des trois ans de lancement de la démarche, convaincus qu'elle a permis de dessiner un projet commun, de fédérer autour des enjeux de l'alimentation durable, et d'inciter chacun à notre niveau, selon nos compétences et nos savoir-faire, à **faire évoluer les systèmes alimentaires.**

En coopérant et en mutualisant les moyens, **nous agissons plus efficacement et plus rapidement pour répondre aux enjeux de la transition alimentaire.**

Le bilan du programme d'actions 2021-2022 du **Projet Alimentaire Territorial** montre que nous avons créé de nouvelles dynamiques, du producteur au consommateur final. Nous avons exploré de nombreux sujets, et **pensé avec les acteurs la coordination d'un système alimentaire territorialisé.** En d'autres termes, c'est un **projet de territoire** qui a été engagé collectivement, bénéficiant aux habitants de Provence Alpes Agglomération comme à ses visiteurs.

Animer un Projet Alimentaire Territorial a permis d'identifier des leviers d'action concrets sur un **enjeu phare de la transition écologique**, en comptant directement sur les ressources locales. Productions agricoles de qualité, cantines exemplaires, formatrices et diététiciennes, conférenciers, restaurants engagés, associations inspirantes, la liste des partenaires est appréciable.

Ce rapport vise aussi à les remercier et à **mettre la lumière sur des initiatives et des ambitions admirablement menées depuis des années.** Ce Projet Alimentaire Territorial **concerne tous les habitants, tous les jours**, et représente également une priorité pour faire progresser l'égalité réelle.

Notre alimentation est un patrimoine, un savoir familial, culturel, et la promotion et l'accès à une alimentation saine est un devoir des institutions publiques. C'est pourquoi la restauration collective est une priorité du Projet Alimentaire Territorial.

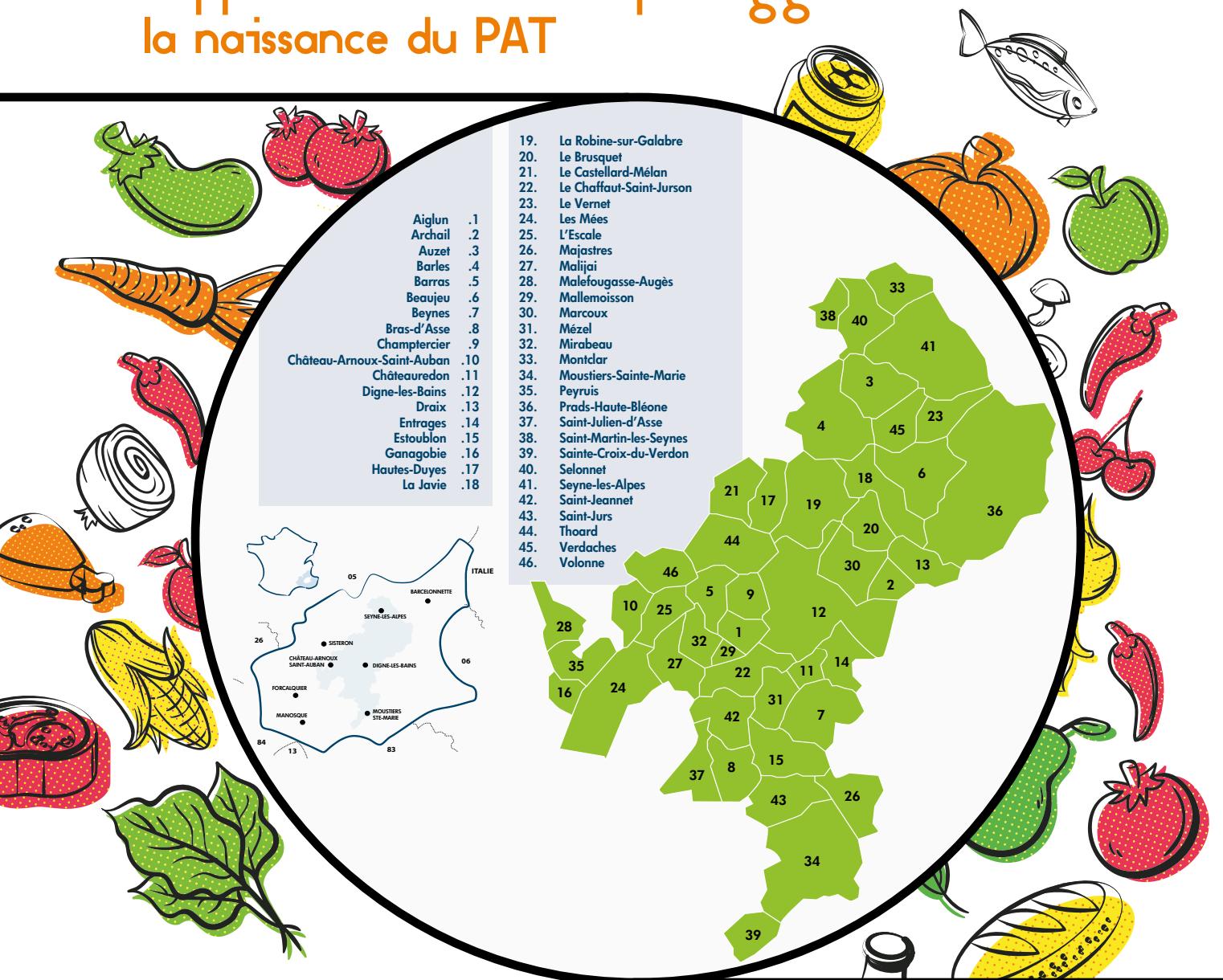
La sensibilisation est aussi **essentielle pour donner aux citoyens-consommateurs la capacité d'être acteurs de leurs choix de consommation** et de participer pleinement au **changement de modèle.**

Nous sommes tous mobilisés pour construire collectivement notre **système alimentaire local respectueux de la santé, de la nature et du climat, tout en agissant positivement sur l'économie et le développement de notre territoire.**

Ensemble, restons les acteurs d'une alimentation responsable !

Bruno ACCIAÏ, Vice-président de Provence Alpes Agglomération
délégué à l'agroalimentaire et à la ruralité

I. Rappels sur Provence Alpes Agglomération et la naissance du PAT



Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) a été initié par Provence Alpes Agglomération le 30 juin 2020, en vue d'asseoir une stratégie de développement territorial qui réponde aux enjeux agricoles et de santé publique.

Les PAT sont des stratégies reconnues par le Ministère de l'Agriculture, issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture (2014). Ils ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, le développement des circuits courts ou encore les restaurations collectives durables.

Il s'agit d'œuvrer à la fédération des acteurs du secteur alimentaire et agricole, basés sur le territoire de Provence Alpes Agglomération, dans un projet commun.

Pour la collectivité, cela se traduit par plusieurs moyens d'action :

- ▶ **Animer** des temps d'échanges et des réseaux de partage d'information, permettant la remontée des besoins selon les thématiques ;
- ▶ **Déployer** des moyens d'information et de sensibilisation du grand public sur l'alimentation saine et l'agriculture locale ;
- ▶ **Proposer** des temps d'interconnaissance et de formation à la transition vers une alimentation durable, aux professionnels du secteur.

Et concrètement ?

Des moyens d'animation

Le Projet Alimentaire Territorial est porté depuis 2020 par Monsieur **Bruno ACCIAÏ**, Vice-président de Provence Alpes Agglomération délégué à l'agroalimentaire et la ruralité.

Après un accompagnement par un bureau de consultants, depuis le 1^{er} mai 2021, l'animation de cette démarche est assurée en interne

au sein du service Développement économique et touristique. D'avril à septembre 2022, la collectivité a accueilli un étudiant du Master II Gestion des territoires et développement local de l'Université Paul Valéry (Montpellier), dans le cadre d'un **stage de fin d'études** sur la mise en œuvre d'un PAT.



Un réseau de partenaires

A l'origine, les structures partenaires dans le plan d'actions du PAT étaient les suivantes :

Le Conseil départemental 04, la Chambre d'Agriculture, la Chambre de Commerce et d'Industrie, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, la SAFER, le lycée agricole et centre de formation de Carméjane, l'UNESCO Geoparc de Haute-Provence, l'association GESPER ou encore AgriBio 04.

Avec le temps, le réseau constitué autour de Provence Alpes Agglomération sur ces thématiques s'est étoffé, ajoutant :

L'AMAP du Pays Dignois, les Paniers Terr'Asse, Chambre de l'Economie Sociale et Solidaire, Terre de Liens, CAF04, DDETS-PP, Association Point Rencontre, A Fleur de Pierre, FNÉO4, l'Etal des Trois Vallées, le Nusa café et bien-être, la Ligue de l'Enseignement 04, Duransia, Bienvenue à la Ferme, l'Association de promotion et

de sauvegarde de la Poire Sarteau de Draix, le Mouvement des Cuisines Nourricières, le lycée Pierre-Gilles de Gennes, la DDETS-PP, la coopérative Mosagri, le PNR du Verdon, Graines de Culture, la Communauté de communes Alpes Provence Verdon, le Parc naturel régional du Luberon, la commune de Jausiers, le Centre culturel René Char, les producteurs du marché de Digne-les-Bains, le CoDES 04, l'Agence de production Oiseau Bondissant, la graphiste GAMMA, le service Education de la ville de Digne-les-Bains, l'Office de tourisme de Haute-Provence,...



Le secteur alimentaire et agricole est large et le tissage de liens pour une collaboration avec chacun est un travail de long terme. L'Agglomération, comme locomotive, a vocation à impulser des projets, et favoriser l'émergence d'initiatives qui s'inscriraient dans cette dynamique partout sur le territoire.

Des cibles d'actions privilégiées

Le Projet Alimentaire Territorial est une démarche collective et co-portée, une politique dont chacun peut librement partager les valeurs. L'objectif d'une politique alimentaire locale est « d'amorcer une réorganisation du système de coopérations et d'interventions au niveau de chaque territoire »¹.

Les cibles privilégiées de cette démarche sont : Les **communes** de l'Agglomération, pour collaborer et échanger sur le foncier agricole ou la restauration collective par exemple. Le **grand public**, par des actions de sensibilisation à l'alimentation saine ou à la lutte contre le gaspillage alimentaire notamment.



¹ « Gouvernance territoriale des systèmes alimentaires : quelles compétences mobiliser ? », IUFN, 2019 (page 3)

Des instances de suivi

Le comité de pilotage du 29 juin 2021 a validé le schéma de gouvernance suivant :

- **Une assemblée plénière** réunissant les partenaires opérationnels et financiers, et les acteurs socioéconomiques, à la fin de la première étape du PAT (2023)
- **Un comité de suivi technique** réunissant les partenaires opérationnels

- **Differentes groupes de travail** selon l'avancée des actions et les besoins
- Un suivi régulier via le **comité de pilotage de la stratégie Pleine Santé** de l'Agglomération

Un plan de financement soutenu

Plan de financement pour l'émergence du PAT

Étape	Année	Financeur
Diagnostics	2020	Co-financement Région et DRAAF
Accompagnement	2020 - 05/2021	Co-financement Région et DRAAF
Animation	05/2021 - fin 2025	ADEME (COT) DREAL
Action gaspillage alimentaire	2020 - 2021	
Action restauration collective	2021 - 2022	Co-financement Région et DRAAF
Communication	2021 - 2022	Co-financement Région et DRAAF Auto-financement

Mise en œuvre du PAT

Étape	Année	Financeur
Animation	05/2021 - fin 2025	ADEME (COT)
Actions	2023 - 2025	Auto-financement



II. Pourquoi une animation territoriale sur l'alimentation ?

Les enjeux d'une transition agricole et alimentaire

Les systèmes alimentaires (c'est-à-dire l'ensemble des acteurs et des activités qui concourent à nourrir les êtres humains du champ à l'assiette), se situent aujourd'hui à la croisée d'enjeux sanitaires, écologiques et économiques interdépendants², questionnant leur résilience³.

Changements climatiques. Bouleversant les écosystèmes sauvages et cultivés, ils affectent la croissance des végétaux, l'activité des ravageurs de cultures, et créent des tensions sur la gestion des ressources en eau. Les événements climatiques extrêmes augmentent en fréquence et en intensité.

Santé. Les inégalités sociales sont très marquées dans le domaine de l'alimentation : «les régimes alimentaires sains et durables progressent, mais seulement dans les milieux aisés et diplômés. Les ménages modestes concentrent les problèmes de santé liés à l'alimentation trop riche et déséquilibrée héritée du XX^e siècle»⁴. Par ailleurs, l'alimentation inadaptée constitue le premier facteur de risque de mauvaise santé en France⁵.

Effondrement de la biodiversité. Le maintien de fonctions essentielles dans les écosystèmes cultivés (pollinisation, régulation des bioagresseurs, entretien de la fertilité des sols) est compromis.

Dégénération et artificialisation des sols. Des pollutions multiples touchent la plupart des sols et les taux de matière organique sont faibles dans les zones de grandes cultures et les terres viticoles. Ailleurs, les terres fertiles disparaissent au profit des constructions humaines, mettant en difficulté l'accès au foncier pour de nouvelles installations.

Épuisement des ressources énergétiques minières. La perspective d'un déclin de l'approvisionnement en pétrole à court terme questionne les capacités de production des fermes ainsi que l'organisation aval du système alimentaire.

Instabilité économique et politique. En période de crise, l'ensemble des acteurs du système font face à d'importantes difficultés, en particulier les agriculteurs et les ménages les plus pauvres.

Crises du secteur agricole. L'agrandissement des exploitations, la motorisation et l'utilisation d'engrais et produits phytosanitaires caractérisent les transformations majeures de l'agriculture française depuis les années 1950. En incitant les agriculteurs à s'agrandir et

gagner en compétitivité, l'agriculture française a perdu 80 % de ses exploitations et plus de cinq millions d'emplois agricoles⁶. «Dans dix ans, un agriculteur sur deux sera en âge de prendre sa retraite» : des associations, mais également le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, alertent sur ces données et engagent des moyens de communication pour revaloriser le métier.

Ces menaces appellent à une transition des systèmes alimentaires, au sein d'un processus de mutation général, comme l'a démontré l'ADEME dans sa recherche Transition(s) 2050⁷ :

«En plus de la question climatique et de l'urgence à laquelle nous faisons face, d'autres enjeux environnementaux sont plus pressants que jamais : la qualité et la disponibilité de la ressource en eau, la destruction et la perte de qualité des sols, l'érosion de la biodiversité, etc. Le choix de la stratégie française devra être justifié au regard de l'ensemble des enjeux écologiques, sociaux et économiques.

Ceci implique, dès les prochaines années, d'indispensables transformations, rapides, profondes et systémiques, pour diminuer considérablement nos impacts néfastes sur le climat et sur les écosystèmes, et lutter contre les pollutions. Ces transformations supposent une mobilisation sans précédent de tous les acteurs de la société, d'importantes innovations techniques, institutionnelles et sociales ainsi qu'une évolution profonde des modes de vie individuels et collectifs, des modes de production et de consommation, de l'aménagement du territoire.»

Les systèmes alimentaires ont perdu leur vocation et fonctionnement territorialisés, créant de nouvelles formes de dépendances qui peuvent compromettre la sécurité alimentaire. Ces discours sont à relativiser en zone rurale et agricole, mais l'enjeu de relocalisation des pratiques de consommation alimentaire touche aussi les communes de Provence Alpes Agglomération, notamment en restaurations collective et commerciale, qui n'échappent pas à certaines dynamiques. C'est ce qu'a identifié le diagnostic établi aux prémisses du Projet Alimentaire Territorial (2020).

Les enjeux de la transition agricole et alimentaire sont de taille

«Il s'agit tout à la fois de favoriser une alimentation satisfaisante pour la santé, satisfaisante pour l'environnement et financièrement accessible à tous, sans pour autant renoncer aux traditions et plaisirs culinaires si importants pour nos territoires et notre pays»⁸.

² «Rapport d'information fait au nom de la délégation sénatoriale à la prospective sur Vers une alimentation durable : Un enjeu sanitaire, social, territorial et environnemental majeur pour la France», François Cartron et Jean-Luc Fichet, Rapport au Sénat n° 476, mai 2020.

³ La plupart des éléments ci-dessous sont issus de «Vers la résilience alimentaire. Faire face aux menaces globales à l'échelle des territoires», Les Greniers d'Abondance, 2020

⁴ «Rapport d'information fait au nom de la délégation sénatoriale à la prospective sur Vers une alimentation durable : Un enjeu sanitaire, social, territorial et environnemental majeur pour la France», François Cartron et Jean-Luc Fichet, Rapport au Sénat n° 476, mai 2020.

⁵ Idem.

⁶ Fondation GoodPlanet, «Trois minutes pour comprendre la crise agricole française», 2020

⁷ «Transition(s) 2050. Choisir maintenant. Agir pour le climat», ADEME Editions, novembre 2021.

⁸ Idem.





DÉFIS ET ENJEUX

- Changement climatique.
- Effondrement de la biodiversité sauvage et cultivée.
- Dégénération et artificialisation des sols.
- Épuisement des ressources énergétiques et minières.
- Instabilité économique et politique

VOIES DE RÉSILIENCE



Augmenter la population agricole

Et empêcher la disparition d'un quart des agriculteurs d'ici dix ans ! Des fermes nombreuses et diversifiées pour une production agricole résiliente.

Préserver les terres agricoles

Objectif zéro artificialisation nette ! Seul moyen de mettre un terme à la disparition des sols périurbains fertiles, indispensables à la résilience alimentaire des villes.

Favoriser l'autonomie technique et énergétique des fermes

Filières locales de conception, de construction, et de réparation d'outils, indépendance énergétique : autant de réponses à l'épuisement des ressources.

Diversifier les variétés, cultiver et développer l'autonomie en semences

Grâce à un réseau local de sélection et de partage des semences. Des cultures diversifiées et adaptées au terroir pour faire face aux crises.

Adapter une gestion intégrée de la ressource en eau

L'agriculture est en première ligne face aux sécheresses de plus en plus sévères. Économiser l'eau à tous les niveaux !

Évoluer vers une agriculture nourricière

Diversifier les productions locales, pour garantir la satisfaction des besoins de base de la population.

Généraliser l'agroécologie

Une transition agricole à grande échelle, pour restaurer les paysages, la biodiversité, et préserver les ressources.

Développer des outils locaux de stockage et de transformation

Silos, moulins, laiteries ... Pas de résilience alimentaire sans possibilité de traiter localement la production.

Simplifier et raccourcir la logistique et l'achat alimentaire

Réduire notre dépendance aux transports pour nous alimenter, grâce à des filières de distribution locales et des commerces de proximité.

Manger plus végétal

Réduire notre consommation d'aliments d'origine animale, et privilégier les filières de qualité, pour économiser terres et ressources.

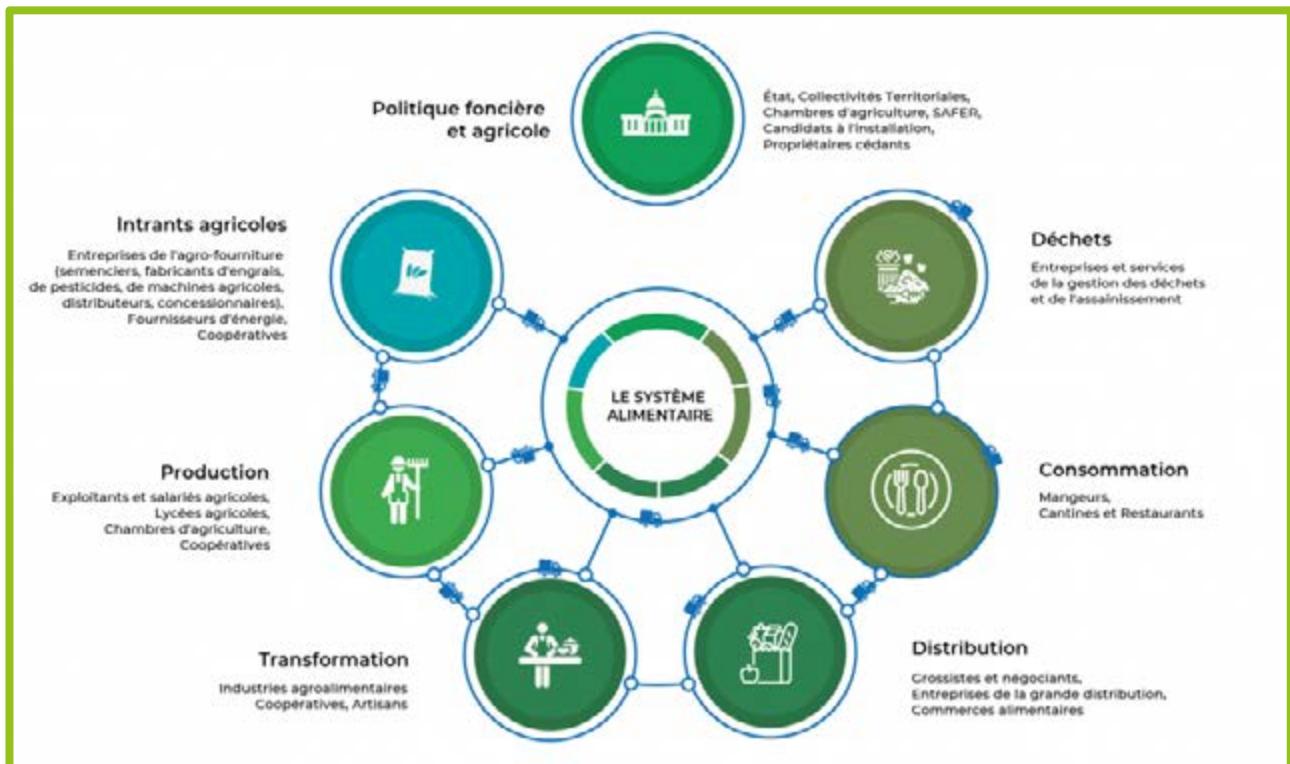
Recycler massivement les nutriments

Maintenir la fertilité, des sols grâce au retour au champ des nutriments exportés lors de la récolte.



L'animation d'un système alimentaire territorial

Au vu du schéma d'un système alimentaire ci-dessous, une **politique alimentaire territoriale** impliquera consommateurs, agriculteurs, transformateurs, restaurateurs et distributeurs, mais également organismes publics, élus et associations.



Source : Les Greniers d'Abondance

Un PAT vise à répondre au besoin de dialogue et de partage d'expériences. En effet, « pour faciliter une telle dynamique, volonté politique et animation territoriale paraissent essentielles »⁹.

Le but de l'équipe en charge d'une politique alimentaire territorialisée, incluant élus comme techniciens, est bien de mettre la lumière sur les enjeux de transition à chaque étape du système, et d'identifier les acteurs et ressources à mettre en réseau pour une réponse collaborative, au sein d'un projet commun.

Depuis 2014, les systèmes alimentaires territoriaux (SAT) puis les projets alimentaires territoriaux (PAT) se développent, jusqu'à atteindre la trentaine de PAT en région Sud-PACA en 2022.

Ces politiques sont « vecteurs de retombées positives pour le territoire » : par la diversité d'acteurs mobilisés, elles représentent un levier de soutien à l'économie locale, de gestion cohérente de l'espace, ou encore « pour relier alimentation, éducation et santé des populations ». Les partenariats et le lien social créés favorisent également « l'interconnaissance des rôles, contraintes et opportunités de chacun ».

« Cette dimension humaine est au cœur des projets alimentaires territoriaux », dans le partage de valeurs communes pour le territoire et sa population¹⁰.



⁹ « État des lieux des freins et leviers à l'émergence et à la structuration de systèmes alimentaires territoriaux en région PACA », Réseau rural PACA, décembre 2014.

¹⁰ Idem

III. Enjeux et étapes-clé du PAT de Provence Alpes Agglomération

Calendrier

JUIN – NOVEMBRE 2020

- Phase de diagnostic / Chambre d'Agriculture et cabinet Triesse-Gressard
- ▶ Restitution du diagnostic du territoire et des enjeux



JUIN 2021

- Labellisation de niveau 1 & Validation du plan d'actions 2021 – 2022

- ▶ Lancement de la mise en œuvre

PRINTEMPS 2023

- Comité de suivi sur le plan d'actions 2023 – 2025

Enjeux du territoire



- 1 Développer un **tissu agricole diversifié et dynamique**
- 2 Pérenniser et développer la **filière 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**
- 8 **Informier, sensibiliser, communiquer** autour de l'offre en produits locaux, et de l'alimentation durable



IV. Articulation avec les autres politiques publiques de l'Agglomération

Le Projet Alimentaire Territorial représentait en premier lieu une priorité en matière de développement économique et touristique du territoire. Les paysages et l'économie agricoles actuels témoignent d'une histoire et d'un patrimoine, mais font aujourd'hui face à des enjeux pour lesquels la collectivité doit s'entourer de partenaires pour définir une action adaptée et efficace. Installation de jeunes agriculteurs, transmission des exploitations, préservation du foncier agricole, diversification sont autant d'enjeux économiques importants.

Il s'agit également d'une volonté politique inscrite à la feuille de route « transition écologique » de la collectivité. En effet, les actions n°37 et n°38 du Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET) approuvé début 2020 ont abouti au développement des circuits courts, à la promotion de labels sur l'alimentation locale et de qualité, et à la communication et sensibilisation. Aujourd'hui, ces axes ont été actualisés et renforcés dans le cadre du Contrat d'Objectif Territorial

(programme Territoire engagé pour la transition écologique), en tant que soutien à « l'alimentation durable ».

Les ambitions du Projet Alimentaire Territorial sont reprises et intégrées dans d'autres documents de planification, pour favoriser la cohérence entre les politiques et leur mise en œuvre :

► **Aménagement du territoire** : intégration du PAT dans le Schéma de Cohérence Territoriale, sur la thématique de la préservation du foncier agricole.

► **Développement** : intégration du PAT dans le document-cadre de la stratégie LEADER, en faveur de la structuration de la filière agricole et alimentaire locale et du développement de la commercialisation en circuits courts.

► **Réduction des déchets** : intégration du PAT dans le Plan local de prévention des déchets ménagers et assimilés (PLPDMA) pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

V. Plan d'actions 2021-2022



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. Étude 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'accès à 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'accès à des produits locaux et de qualité

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

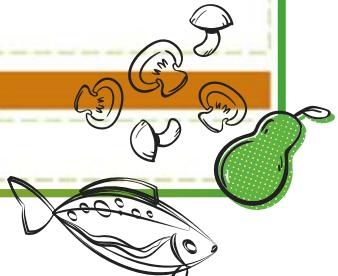
- 6.1 Développer un outil de cartographie propre au Projet Alimentaire Territorial
- 6.2 Valorisation et montée en gamme des producteurs et restaurateurs à travers le déploiement du label Geofood
- 6.3 Mobilisation des restaurateurs du territoire sur la thématique de l'alimentation locale et de qualité

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



VI. Évaluation qualitative 2021–2022 et projets

e bilan de 2021 - 2022 est positif : il y trois fois plus d'actions en cours et terminées (69) que d'actions non engagées, abandonnées ou en stand-by (23).

La mobilisation des partenaires est satisfaisante et la dynamique engagée commence à se faire connaître. Les actions d'animation, de communication, et de coordination ont démontré leur intérêt sur un certain nombre d'enjeux. Pour certains, il s'agissait de coordonner l'action publique ou privée pour faire progresser le sujet. Pour d'autres, les premières années du PAT ont permis à la collectivité d'approfondir la thématique ainsi que les acteurs concernés, en vue d'une action de long terme.

En outre, il convient de rappeler que certains objectifs opérationnels, issus de la concertation, n'avaient pas été retenus dans le plan d'actions 2021 - 2022, car jugées insuffisamment matures ou comme faisait l'objet d'une réflexion plus structurelle :

- Gestion de l'équilibre carcasse via des partenariats (bouchers, grandes et moyennes surfaces - GMS)
- Développement d'outils de transformation (conserverie)

- Développement des autres filières viandes
- Sécuriser l'accès à l'irrigation
- Développer la transformation des productions végétales
- Développer des stratégies collectives de commercialisation
- Développer des relations de confiance entre producteurs et GMS
- Création de régies alimentaires publiques dédiées à la restauration collective
- Promouvoir l'origine des produits par une identification sur les lieux de vente
- Construire des outils pour la mise en relation entre offre et demande

Le besoin de travailler sur ces axes stratégiques à large échelle a été attesté et sera pris en compte pour envisager la suite du PAT de Provence Alpes Agglomération.



Évaluation par enjeu

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

La Chambre d'Agriculture comme la SAFER sont des partenaires-clé pour inscrire le soutien à l'économie agricole locale dans le PAT. Ces partenariats, chacun renouvelés en 2022, sont l'occasion d'accompagner les communes membres de Provence Alpes Agglomération sur les enjeux de préservation du foncier agricole ou de soutien à l'installation de jeunes agriculteurs, en s'appuyant sur les outils des structures. Des partenariats avec d'autres structures sont en émergence.

Suivi. La Chambre d'Agriculture est en mesure de présenter le bilan de l'activité agricole chaque année sur le territoire (installations, conversions, transmissions, etc.).

Communication :

- Mise en avant du « Point Accueil Transmission » de la Chambre d'Agriculture dans une vidéo de présentation des partenaires du PAT¹¹ (avril 2022) ;
- SAFER et Mosagri : Participation au 2nd Forum de la transition sur le thème de la transition agroécologique, et notamment à l'enregistrement d'un podcast (septembre 2022).

Sensibilisation :

- Intervention du directeur départemental de la SAFER en Conférence des Maires sur les leviers d'actions municipaux pour la préservation, maîtrise et orientation du foncier agricole (juin 2022) ;
- Organisation d'une visite de l'espace-test du Chaffaut-Saint-Jurson, géré par Mosagri, où 2 hectares sont mis à disposition d'un maraîcher pour trois ans (septembre 2022).

Accompagnement :

- Organisation d'un séminaire pour les élus sur les enjeux et outils du foncier agricole avec interventions de la Chambre d'Agriculture, la SAFER, Mosagri et Terre de Liens (septembre 2022) ;
- Animation par la Chambre d'Agriculture et la SAFER d'un groupe de trois communes pilotes pour approfondir les possibilités de remobilisation de parcelles enfrichées (en cours)

¹¹Pour l'ensemble des vidéos : www.provencealpesagglo.fr/les-partenaires-de-lagglo-qui-font-vivre-le-pat-a-lhonneur

2. Pérenniser et développer la filière viande locale

2.1 Étude stratégique sur le devenir des outils d'abattage de PAA

Provence Alpes Agglomération a été accompagnée pour étudier le devenir de ses deux outils d'abattage et découpe, situés à Digne-les-Bains et Seyne. Si les études ont permis d'apporter des éléments au dossier et d'alimenter une réflexion structurelle, la prise de décision n'est pas encore à l'ordre du jour.

Digne-les-Bains. Une fois les travaux les plus urgents réalisés pour maintenir le service, il s'agira d'arbitrer entre une modernisation complète ou une construction neuve.

Seyne. 2023 sera l'année de prise de décision concernant la délégation de la gestion à une société coopérative.

3. Répondre aux enjeux environnementaux

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

La Chambre d'Agriculture, la SAFER, AgriBio04 ou encore le lycée agricole et centre de formation de Carmejane sont des partenaires qui œuvrent, dans leur cœur de mission, à développer la formation sur l'agriculture biologique et en assurent la promotion et le suivi sur le territoire.

Des pistes concrètes ont été creusées par ailleurs :

Irrigation. Un travail est mené par la Chambre d'Agriculture pour étudier les enjeux, usages et perspectives du barrage de Vaulouvre. Cette infrastructure bâtie sur la rivière des Duyes, dont la propriété et gestion appartiennent à la collectivité, assure l'accès à l'irrigation à certaines exploitations agricoles de la vallée.

Dans l'étude portée par PAA notamment vis-à-vis des travaux de remise aux normes, un volet porte sur l'usage de l'irrigation dans un contexte de changements climatiques. Un groupe de travail pourra être envisagé pour les agriculteurs concernés, encouragé par le PAT.

Filières. AgriBio04 poursuit son implantation sur le territoire pour

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



développer ses filières végétales biologiques. L'association a notamment bénéficié de l'enregistrement d'une vidéo de promotion¹², participé au 2nd Forum de la transition, et été interviewé dans le podcast enregistré à cette occasion¹³.

Pédagogie. En 2023 et pour la deuxième fois, Provence Alpes Agglomération soutient l'organisation du week-end *De Ferme en Ferme* qui vise à promouvoir les pratiques agricoles à faible impact sur l'environnement, par la pédagogie et le dialogue. Ce partenariat financier permet à AgriBio04 d'envisager un événement de grande ampleur sur le département, et de toucher certaines zones qui n'étaient jusqu'à présent que peu mobilisées.

Agroécologie. La collectivité avait été lauréate de l'appel à projet de l'Agence de l'Eau « Marathon de la biodiversité », programme visant à replanter des haies et créer des mares. Les premières commissions de candidatures ont validé l'admissibilité d'un certain nombre de dossiers, portés par des exploitants agricoles comme des particuliers, et même des collectivités (commune du Chaffaut-Saint-Jurson ou de Volonne).

4. Structurer les filières végétales sur le territoire

4.1 Soutenir le développement du maraîchage et la diversification fruitière

Collaboration. Provence Alpes Agglomération a été invitée par le CFPPA de Carmejane dans le cadre de la formation destinée aux adultes souhaitant devenir responsables d'exploitation agricole en maraîchage biologique (BPREA). En mars 2022, les étudiants ont consacré deux jours de leur module « territoire » au PAT, par le biais d'entretiens sur le terrain, sur un tissu d'une quinzaine d'exploitations. Il s'agissait d'évaluer l'ancrage du PAT et de discuter des pistes d'amélioration recensées.

Promotion. Rapprochement et soutien à l'association de Promotion

et de Sauvegarde de la Poire Sartea Blanche de Draix. Provence Alpes Agglomération a tenu un stand le 23 octobre pour promouvoir les liens étroits entre sauvegarde du patrimoine agricole et culinaire local, et le PAT.

Ces liens entre l'association et la collectivité autour des mêmes préoccupations agroécologiques ont été creusés à l'occasion de l'enregistrement d'une émission « CO₂ mon amour » animée par Denis Cheisson sur France Inter. Diffusée en mai 2023, cet épisode représentera un nouveau levier de communication sur le PAT.

¹² Pour l'ensemble des vidéos : www.provencealpesagglo.fr/les-partenaires-de-lagglo-qui-font-vivre-le-pat-a-lhonneur

¹³ A écouter ici : www.oiseaubondissant.fr/podcast-poids-plume ou sur une plateforme de streaming (cf ci-dessous pour explications)



Le 23 octobre, en compagnie du sénateur Jean-Yves Roux, du Vice-président Bruno Acciaï, du maire de Draix Victor-Pascal Serra et du président de l'association Claude Pelestor.

Une association dédiée à la Poire Sarteau est également implantée à La Javie. Le partenariat avec Provence Alpes Agglomération s'est cette fois illustré sur le stand de la Foire de la lavande animé dans le cadre du PAT fin août 2022 (cf ci-dessous, page 21).



Pour l'enregistrement de C02 Mon Amour, en compagnie du maire de Draix Victor-Pascal Serra, du président de l'association Claude Pelestor et du journaliste Denis Cheissoux.

Installation. Une visite au maraîcher actuellement installé sur l'espace-test du Chaffaut-Saint-Jurson a été organisée afin de faire une démonstration de l'outil aux élus, et de soutenir la recherche de foncier.

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

AMAP. L'accent a surtout été mis sur les AMAP à ce jour, avec notamment la promotion des Paniers Terr'Asse à l'occasion d'une vidéo¹⁴, et l'invitation de l'AMAP du Pays Dignois au 2nd Forum de la transition. Aussi, un magasin de producteurs, le « Coin Paysan » (La Javie) ainsi que l'Epicerie des Champs (Château-Arnoux-Saint-Auban) ont tenu un petit stand lors de la Foire de la Lavande, répondant au double objectif de valoriser ces structures comme le programme LEADER qui a soutenu leur financement.

Soutien aux initiatives. La chargée d'animation du PAT est régulièrement appelée à fournir des avis techniques sur des dépôts de projets LEADER, dont un grand nombre sont liés aux circuits courts. A ce propos, la stratégie qui encadrera la nouvelle génération d'appels à projet LEADER est bâtie en articulation directe avec le Projet Alimentaire Territorial.

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

Provence Alpes Agglomération a pour objectif de participer à l'effort de lutte contre la précarité alimentaire, en travaillant sur l'approvisionnement local de l'aide alimentaire ou encore l'éducation à l'alimentation durable.

Ainsi, le premier programme d'actions mentionne en premier lieu la création de lien entre les acteurs : associations de l'aide alimentaire, épiceries sociales et solidaires, institutions en charge de ces thématiques (CCAS, CAF, DDETS-PP, Conseil départemental,...) afin de dresser un état des lieux des besoins.

Rencontre. Fin 2021, création d'un petit groupe de travail avec les représentants du CCAS de Digne-les-Bains, la DDETS-PP, la CAF et PAA (élu et services). L'occasion de faire connaissance et prendre la mesure de l'étendue des compétences de chacun dans ces domaines.

¹⁴ Pour l'ensemble des vidéos : www.provencealpesagglo.fr/les-partenaires-de-lagglo-qui-font-vivre-le-pat-a-lhonneur/



Journée sur la lutte contre la précarité alimentaire, 16 février 2022, Malijai

Interconnaissance et dialogue. A l'initiative de PAA, une formation-sensibilisation sur la lutte contre la précarité alimentaire a été co-organisée avec la DDEST-PP le 16 février 2022 à Malijai. L'enjeu était de favoriser la remontée de besoin de l'ensemble des acteurs, notamment ceux « de terrain ». Le collectif a bénéficié de l'animation de l'Agence Nationale des Solidarités Actives (ANSA), afin de construire une base commune d'informations et de données sur le sujet.

Au-delà des riches rencontres et de la sensibilisation des élus au sujet, la journée a permis de mettre en lumière les difficultés d'approvisionnement.

Le compte-rendu détaillé est en ligne¹⁵.

Réseau. Toujours dans l'objectif de renforcer les (inter) connaissances, une délégation des Alpes-de-Haute-Provence s'est rendue à la journée technique régionale « Faire le lien entre alimentation durable et lutte contre la précarité alimentaire » à Marseille (CD04, DDETS-PP, PAA).

Structuration de l'action. Le 4 janvier 2023, Provence Alpes Agglomération a organisé une rencontre de la DDETS-PP, la CAF¹⁶ et les services sociaux du Conseil départemental avec le service en charge de la candidature PAT, afin de clarifier les compétences et les actions pouvant être menées conjointement. Quelques pistes ont été évoquées notamment sur la pédagogie alimentaire. A cette occasion, la DDETS-PP a annoncé avoir commandé un diagnostic de la précarité alimentaire sur le département. Il sera coordonné par l'équipe de l'ANSA déjà familière des lieux.

5.3 Engager de véritables actions sur l'accessibilité à tous de l'alimentation saine et locale

Pour compléter la démarche multipartenariale qui a vocation à consolider les liens entre les structures et identifier les marges de collaboration possibles, la collectivité a travaillé d'autres sujets.

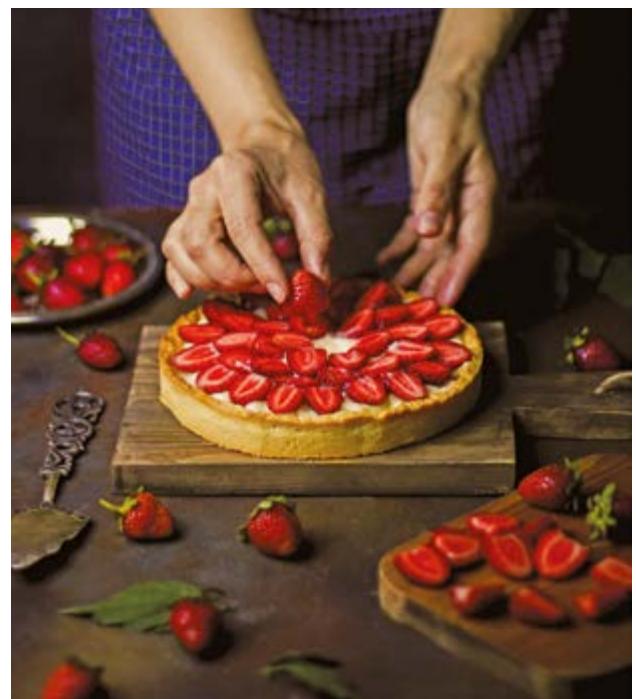
Visite. L'équipe a visité les locaux de Point Rencontre, première épicerie sociale et solidaire du département, qui se situe sur son territoire à Château-Arnoux-Saint-Auban. L'équipe en a profité pour présenter les travaux d'amélioration et extensions dont les travaux seront financés par LEADER.

Sensibilisation et pédagogie. 500 exemplaires d'un livret de recettes visant à favoriser la cuisine des produits frais et locaux, notamment par les seniors, ont été offerts à Point Rencontre. En effet, ces livrets ont été réalisés dans le cadre du programme de financement Interreg Alcotra « Prosol Seniors » en collaboration avec la mission Pleine Santé de PAA. Il s'agissait de répertorier une vingtaine de recettes à base de six légumes et quatre fruits qui poussent dans nos régions et que l'on trouve au marché. 5000 exemplaires ont été distribués dans les structures à vocation sanitaire et sociale.

L'idée d'éditer un livret de recettes « petits prix » a été évoqué avec les partenaires. Il s'agirait d'en faire un support pour des ateliers de cuisine dans les différents lieux du ressort de la DDETS-PP ou du Conseil départemental, en partenariat avec les Epiceries sociales et solidaires.

Projet. Enfin, un projet LEADER avait été travaillé à l'occasion d'un stage de fin d'études à l'été 2022, afin de développer la sensibilisation

à l'alimentation saine et locale dans les écoles, la mise en place d'un frigo solidaire prochaine d'une cantine et le développement des « cueillettes solidaires ». Pour des raisons techniques ce projet n'a pas vu le jour, malgré un certain intérêt des associations locales sollicitées pour un partenariat (Point Rencontre, A Fleur de Pierre, Graines de Culture).



¹⁵ www.provencealpesagglo.fr/un-seminaire-pour-se-former-et-se-coordonner-a-la-lutte-contre-la-precarite-alimentaire

¹⁶ Dans les Alpes-de-Haute-Provence, la CAF finance les ESS au titre de leur rôle d'espace de vie sociale.

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

6.1 Valorisation et montée en gamme des producteurs et restaurateurs par déploiement du label Geofood

L'UNESCO Géoparc de Haute Provence est une institution gérée par la collectivité. Dans sa stratégie de développement, le Géoparc porte le déploiement du label GEOfood, marque internationale déposée par le Géoparc MAGMA destinée à promouvoir les patrimoines alimentaires locaux des Géoparcs.

Le déploiement du label GEOfood est un objectif du PAT en ce qu'il garantit au consommateur qu'un plat, un menu ou un produit labellisé est issu du territoire du Géoparc et d'une démarche de développement durable.

Démarche partenariale. Le Géoparc a pu s'appuyer sur le réseau du PAT, mobilisé pour l'occasion : la Chambre de commerce et d'industrie, la Chambre des métiers et de l'artisanat, la Chambre d'agriculture et l'Office de tourisme ont contribué à bâtir la stratégie de déploiement.

Lancement. Une soirée de lancement a été organisée le 28 juin 2022¹⁷. Quatre premiers labellisés, géopartenaires historiques travaillant l'huile d'olive, le miel, la poire Sarteau ou encore le safran se sont vus remettre un certificat d'ambassadeur du label.



La Présidente Patricia Granet-Brunello et les Vice-présidents Bruno Acciaï (agroalimentaire) et Bernard Teyssier (tourisme), avec le directeur du Géoparc Jean-Simon Pagès

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

Initialement, cet axe sur la restauration collective était composé de deux actions :

- ▶ l'une portée par le lycée et centre de formation agricole Carmejane ;
- ▶ l'autre par le Conseil départemental, à travers son animateur RéGAL.

La démarche RéGAL est à peine relancée fin 2022, avec le recrutement d'un conseiller culinaire à destination des collèges. Cette approche vise à accompagner les équipes de cuisine dans l'amélioration structurelle de leur fonctionnement, et plus particulièrement l'adaptation des menus à la loi Egalim.

L'action portée par Carmejane pour sensibiliser voire former les acteurs de la restauration collective est terminée, et peut faire l'objet d'un compte-rendu détaillé :

Exemplarité. Carmejane est un partenaire expérimenté en matière de restauration collective. L'action dans le cadre du PAT a permis à un certain nombre de gestionnaires d'appréhender les mesures de la loi Egalim¹⁸. Si l'accent était mis à l'origine sur le sourcing pour répondre aux obligations de s'approvisionner en produits de qualité dans le bassin de production local, d'autres piliers réglementaires ont pu être explorés au gré des interventions.

L'action était articulée autour de trois axes :

1/ Partager la démarche vertueuse de l'établissement lors d'un séminaire de sensibilisation

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

Animé par le chef cuisinier, ce séminaire s'est tenu le 22 octobre 2021 et a réuni 24 participants, parmi lesquels 8 communes et 3 établissements médico-sociaux.

2/ Mobiliser les partenaires locaux dans un forum d'échanges entre professionnels

Le forum s'est tenu le 18 mars 2022 a réuni une quarantaine de participants, parmi lesquels 18 producteurs ou revendeurs, 2 communes, 3 établissements scolaires (collèges/lycées) et 2 établissements médico-sociaux. Il a également été animé par le chef cuisinier, qui a témoigné de son expérience de collaboration avec les producteurs des Alpes-de-Haute-Provence et des Hautes-Alpes.

3/ Proposer un accompagnement bref et personnalisé de quelques structures

La demande avait été formulée par le GIP de Seyne, la commune de Thoard et l'Hôpital de Digne-les-Bains. L'objectif était que le chef cuisinier de Carmejane passe quelques jours sur les lieux afin d'échanger sur les pratiques et besoins, et identifier avec l'équipe des leviers d'action. A Seyne, divers empêchements ont finalement contraint à l'annuler l'intervention.

¹⁷ Compte-rendu :

www.provencealpesagglo.fr/lancement-officiel-du-label-geofood

¹⁸ La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite loi « EGALIM », complétée par la loi du 22 août 2021 portant sur le climat, dite loi « Climat et résilience », prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée. Ce secteur constitue un levier d'action essentiel du Programme national pour l'alimentation (2019-2023) pour favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, durable et accessible à tous.

Thoard. A l'école élémentaire, le chef a proposé un atelier pédagogique sur le goût à partir d'épices.

Le premier jour, accompagné de l'Adjointe au Maire déléguée à l'enfance, il a fait sentir et découvrir les épices à l'occasion d'un atelier en classe. Le deuxième jour, il est intervenu avec l'équipe du PAT dans le réfectoire, pour faire deviner aux enfants dans quels plats consommés elles pouvaient se cacher.

Cet atelier avait été préparé avec le prestataire assurant les repas, un traiteur du village. La mairie de Thoard avait exprimé un besoin d'accompagnement sur la pédagogie alimentaire, pour faire redécouvrir aux enfants le plaisir de manger et de s'intéresser aux éléments composant leur assiette. Une forme d'éducation au goût mais aussi de prévention au gaspillage alimentaire.

Centre hospitalier. Le chef a également rencontré le personnel de cuisine et l'équipe de direction en charge des achats au CHU de Digne-les-Bains, afin d'étudier les freins au changement pour opérer une transition vers les critères Egalim.

Après une visite de la cuisine à laquelle a participé l'équipe du PAT et plusieurs échanges sur les modes de fonctionnement (achat par catalogue et lots de marché, plats assemblés, produits surgelés,...), le chef a proposé une deuxième journée dans les locaux de Carmejane

pour échanger sur le côté technique de l'approvisionnement, et la mise en place d'une équipe formée et mobilisée pour la cuisine de produits frais et bruts.

Guide pratique. Carmejane a donc transmis un livrable de fin de mission qui fournit des conseils tangibles aux établissements du territoire souhaitant se lancer dans une démarche similaire.

Ces fiches-actions pratiques sur diverses expériences de Carmejane et thématiques de la loi Egalim ont été diffusées massivement dans les structures de restauration collective¹⁹.



Atelier en classe à Thoard, 31 mai 2022

7.3 Soutenir les acteurs de la restauration collective publique dans leur démarche Egalim et pérenniser les réflexions structurelles avec les autres collectivités

1/ Accompagnement des structures et collectivités de PAA

L'action portée par Carmejane a mis en exergue un besoin d'animation notamment auprès des communes, pour progresser en réponse à la

loi Egalim ainsi qu'aux attentes citoyennes. Dès lors, voici les actions menées par l'équipe en charge du PAT sur l'année 2022.

Action et objectifs	Porteur / partenaires	Date
Diagnostic des pratiques dans les crèches	PAA	2022
Diffusion d'un questionnaire des besoins des communes en matière d'accompagnement pour les objectifs Egalim	PAA	Juin 2022
Réunion de travail avec cinq communes sur les critères Egalim en gestion concédée	PAA / Ville de Digne-les-Bains et DRAAF	Octobre 2022
Journée d'initiation aux cuisines nourricières notamment pour l'introduction des protéines végétales en restauration collective ²⁰	PAA / Mouvement des cuisines nourricières	Octobre 2022
Formation à la pédagogie alimentaire pour le personnel de cantine et animateurs ²¹	PAA/ CODES	Novembre 2022
Visite de la cantine scolaire des Mées en présence de producteurs fournisseurs, pour communiquer sur ce modèle de proximité et qualité	PAA / Commune des Mées	Novembre 2022
Diffusion d'un questionnaire des besoins pour redéployer la formation à la pédagogie alimentaire	PAA/ CODES	Février 2023
Webinaire de 2h sur les « achats durables », intégrant un volet sur les clauses Egalim	PAA/ APESA	Printemps 2023



Évaluation des besoins. Douze communes ont répondu au questionnaire diffusé en juin 2022, représentant les ¾ des communes gestionnaires d'une restauration collective.

¹⁹ Lien vers le guide: www.provencealpesagglo.fr/restauration-collective-dans-le-pat-3-conclusions-du-partenariat-avec-carmejane

²⁰ Un compte-rendu est disponible sur le site internet de PAA : www.provencealpesagglo.fr/les-cuisines-nourricieres-arrivent-dans-les-cantines/

²¹ Idem : www.provencealpesagglo.fr/les-communes-se-forment-a-la-pedagogie-du-bien-manger

Quelles prestations seraient susceptibles de vous intéresser ?				
Pédagogie autour du goût	Les critères d'approvisionnements durables dans une délégation de service public	Cuisine des protéines végétales	Organisation et gestion des approvisionnements	Lutte contre le gaspillage alimentaire
<input checked="" type="checkbox"/> 9	<input checked="" type="checkbox"/> 2	<input checked="" type="checkbox"/> 3	<input checked="" type="checkbox"/> 2	<input checked="" type="checkbox"/> 9

Source : Extrait des résultats du questionnaire, besoins identifiés par commune

La diffusion de ce questionnaire et les réponses perçues permettent d'attester que les communes de Provence Alpes Agglomération sont attentives aux propositions de la collectivité pour les accompagner dans leur transition. La présence d'acteurs et de ressources sur le territoire offre, en outre, la garantie que les moyens existent pour y parvenir.

Focus. Le 25 octobre 2022, Provence Alpes Agglomération a réuni 15 personnes issues de la restauration collective pour se former à l'introduction de protéines végétales avec le Mouvement des Cuisines Nourricières, accueillies au lycée Pierre-Gilles de Gennes à Digne-les-Bains. Cette journée était co-financée avec le Conseil Départemental, la Communauté de communes Alpes Provence Verdon et la commune de Jausiers. Les quatre collectivités ont collaboré pour offrir à leur personnel l'intervention de deux formatrices. D'Annot à Banon, de Jausiers à Digne-les-Bains, de la crèche au lycée et de l'école à l'EHPAD, la restauration collective scolaire du département était largement représentée.

Cette journée visait à donner aux apprenants des techniques d'appropriation, d'appréhension des protéines végétales. Après un bref rappel rapide sur les acides aminés essentiels et la connaissance des légumineuses et des céréales, les participants ont été dispatchés en quatre groupes pour cuisiner quatre menus entrée / plat / dessert

2/ Réflexions structurelles des collectivités sur la structuration de l'approvisionnement des restaurations collectives



Élus (Jean-Michel Tron, Bruno Acciaï, Maurice Laugier) et techniciens du Conseil départemental, de la Communauté de communes Alpes Provence Verdon et de Provence Alpes Agglomération.

en « réduisant la quantité, mais améliorant la qualité » de la viande. La démarche a été approuvée lors de la phase de dégustation. L'objectif était d'offrir des techniques pour introduire aisément et à bas-coût les protéines végétales dans les menus de cantine; un besoin identifié suite au constat que l'obligation issue de la loi Egalim de proposer un menu végétarien par jour dans les cantines a jusqu'à présent surtout favorisé le gaspillage alimentaire.

En somme, une journée de cuisine et d'échanges de techniques autour d'une passion commune : faire apprécier un bon repas, qui réponde aux besoins essentiels à tous les âges.



Journée de formation aux «cuisines nourricières» en restauration collective.

ion de l'approvisionnement des restaurations collectives

Il est question pour ces collectivités de collaborer pour l'émergence d'outils favorisant la transformation locale mais surtout la structuration

Il s'agirait de faciliter l'approvisionnement local des cantines : outre le sujet de la commande publique et des difficultés éprouvées par la profession d'y répondre, se pose aussi la question de la logistique, propre aux contraintes géographiques et infrastructurelles du département. Dès lors, la création d'une plateforme numérique et physique de centralisation des commandes et de livraison, a été appréhendée comme une solution permettant de valoriser l'économie agricole locale, renforcer l'accès à tous à une alimentation saine et locale, et répondre aux objectifs de la loi Egalim. A ce jour, ce sujet serait davantage porté par le Conseil départemental au titre de son échelle d'action, au sein notamment de sa candidature pour un PAT.

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

Outils de communication

Charte graphique. En septembre 2021, Provence Alpes Agglomération a déterminé sa charte graphique afin de doter sa stratégie alimentaire

d'une identité propre et reconnaissable. Des outils matériels ont été créés à cette occasion (roll-up et flyer pour présenter le PAT).

Plusieurs outils appuient la démarche de sensibilisation à l'alimentation durable :

Action, outil	Porteur / partenaires	Date / état
Des pages Facebook et LinkedIn gérées en direct, ainsi qu'un volet dédié au PAT dans le site internet ²²	PAA	Automne 2021
Une mini-série de 12 vidéos pour expliciter le PAT au travers de ses partenaires ²³	PAA / Ligue de l'enseignement	Février – avril 2022
Achat d'outils de communication pour consolider la marque PAT, améliorer son identification au grand public et servir d'accroche lors d'événements	PAA	Juillet 2022
Création de trois roll-up à visée informative : définir l'alimentation durable en trois temps, la production, la consommation et la prévention du gaspillage alimentaire	PAA	Août 2022



Soutenir l'expansion de l'événement national « De Ferme en Ferme »

Comme évoqué précédemment, cet événement de connaissance des fermes locales et de promotion des savoir-faire des agriculteurs engagés dans un développement durable est organisé chaque année. Les bases ont été posées en 2022 afin de bâtir la collaboration des

années suivantes. L'édition de 2023 devrait se concentrer sur les terres de « robines », les terres noires, et des projets d'« événements dans l'événement » sont en discussion.

Impulser l'initiation aux protéines végétales

Le 18 juin 2022, le Projet Alimentaire Territorial a contribué à un événement organisé sur la commune de Saint-Jurs. Financée par le programme Alcotra, cette journée sous l'égide du bien vivre et de la pleine santé a été l'occasion pour le PAT de créer un atelier, en invitant une diététicienne du CODES 04 à collaborer avec une formatrice du Mouvement des Cuisines Nourricières.

Cet atelier a été l'occasion de faire tester de nouvelles recettes au

maximum végétale (un peu de fromage blanc, de feta et de poisson ont été utilisés) tout en mettant l'accent sur les apports nutritionnels de l'association entre légumineuses et céréales.

Notons que le Mouvement des Cuisines Nourricières est à nouveau intervenu le 24 septembre pour la collation des exposants du Forum de façon participative (cf ci-contre, page 21).

Valoriser le territoire à travers des animations sur les marchés

A l'été 2022, le PAT est intervenu sur les marchés via le financement de plusieurs interventions.

d'une Disco-Soupe organisée sur le marché, permettant aux passants de se restaurer grâce aux fruits et légumes moches ou abîmés des exposants. GESPER a proposé des astuces, des recettes et des outils pour sensibiliser le public sur le gaspillage alimentaire. Cette prestation a également été menée lors de la journée à Saint-Jurs.

Balades gourmandes. Animées par le Chef Frédéric Payan pour faire découvrir ou redécouvrir l'histoire et la spécificité des produits locaux, suivies d'une démonstration de cuisine. Elles se sont notamment déroulées en mai sur le marché de Digne-les-Bains, dans le cadre du Concours du Plus Beau Marché de France initié par TF1, et à nouveau pour la fête de la poire Sarteau de Draix le 22 octobre.

Gaspillage alimentaire. Le 14 mai, toujours dans le cadre du Plus beau Marché de France, PAA a commandé à l'association GESPER d'assurer une sensibilisation au gaspillage alimentaire en parallèle

²²Liens vers les trois pages : www.facebook.com/projetalimterritorialPAA ; <https://www.linkedin.com/company/projet-alimentaire-du-territoire-de-paa/?viewAsMember=true>; www.provencealpesagglo.fr/category/dynamiser-entreprendre/projet-alimentaire-territorial/

²³Compte-rendu de l'action : www.provencealpesagglo.fr/les-partenaires-de-lagglo-qui-vivent-le-pat-a-lhonneur/



Extrait de la story de la page facebook du PAT à Estoublon



Dégustation de produits locaux à Moustiers-Sainte-Marie

Marchés Bienvenue à la Ferme. Une balade gourmande avec le chef Payan sur le marché de Moustiers-Sainte-Marie en août, et un jeu concours sur le marché d'Estoublon en juillet animé par l'équipe.

Le but de ce jeu était de faire connaître le PAT et ses actions au travers d'un QCM de 15 questions. Les trois participants avec les meilleures réponses ont obtenu un panier garni avec les produits des exposants du marché Bienvenue à la ferme d'Estoublon, financé par le PAT.

Par ailleurs, en début d'année 2023, PAA a passé commande auprès de Bienvenue à la Ferme pour faire figurer dans une page de sa brochure annuelle, une présentation du PAT et du podcast précédemment mentionné. Un moyen de toucher les agriculteurs au plus près.

Un événement phare pour promouvoir les producteurs locaux: la Foire de la lavande

Du 25 au 29 août 2022 s'est tenue la 100^{ème} édition de la Foire de la Lavande à Digne les Bains. La volonté politique de capitaliser sur les bénéfices du réseau du PAT a permis aux équipes d'imaginer un espace de six stands dédiés aux producteurs locaux durant les cinq jours de Foire, avec sur certains une rotation quotidienne. Cinq stands ont été mis à disposition de producteurs locaux suite à une mobilisation par phoning, leur octroyant une visibilité sur un événement hautement fréquenté et un chiffre d'affaires intéressant. Le dernier stand était celui du PAT, pour renseigner et le faire découvrir au grand public et accueillir des partenaires ou des prestataires.

En l'occurrence, ont été financés :

- Un atelier de cuisine pour les enfants avec une formatrice des P'tits grains de Lisette
- Une dégustation de produits locaux avec le Chef Payan
- Un atelier d'échange sur l'approvisionnement local avec les producteurs du marché
- Une présentation des savoir-faire locaux avec l'association La Javie Autrefois

L'occasion également de communiquer via l'agence de communication locale Dignamik, ainsi que via les canaux locaux (animateur micro, page dans La Provence, dans le programme de la Foire).



Atelier des producteurs du marché



Producteurs de bière à Volonne

S'impliquer dans les Forums de la transition

Le 28 septembre 2021 se tenait le premier Forum de la transition de l'Agglomération. Le PAT était représenté parmi la quinzaine de stands, tenant une table à côté du Géoparc qui présentait notamment GEOfood, et du Parc naturel régional du Verdon qui présentait son dispositif agroécologique REGAIN.

La deuxième édition du Forum, les 23 et 24 septembre 2022, se voulait cette fois-ci thématique et a mis en lumière la transition agroécologique.

Conférences. L'équipe d'animation du PAT a organisé une table ronde intitulée « Climat, repas, même combat? » autour de Denis Lairon, entouré d'acteurs locaux issus du réseau des partenaires du PAT.

²⁴ Compte-rendu : www.provencealpesagglo.fr/forum-de-la-transition-2-cette-annee-la-transition-agroecologique

Détail de la table ronde du 23 septembre 2022

L'équipe du PAT a permis la mobilisation d'exposants sur le forum ainsi que sur la communication dans le réseau²⁴.

Le Projet Alimentaire Territorial a organisé et financé dans ce cadre-là l'acheminement de l'exposition Manger vers le futur, et

un atelier de cuisine pour le repas des exposants le midi. Enfin, la dernière vidéo de la mini-série de la Ligue de l'enseignement a été tournée ce jour-là pour mettre à nouveau en lumière les nombreux partenaires du PAT²⁵.



Première table ronde



Expo-BD «Manger vers le Futur»

Expliciter le PAT à travers un podcast

Une collaboration avec l'agence de production Oiseau Bondissant, dont la fibre audio comme visuelle est de donner la parole aux acteurs de la transition agroécologique, a permis la réalisation d'un hors-série de leur podcast spécialement réalisé sur le Forum. Le podcast fait intervenir à tour de rôle²⁶:

- Mathilde Jimenez, chargée de mission transition écologique et animatrice du PAT

- Damien Fornengo, conseiller en grandes cultures biologiques et animateur de la filière Blé Paysan Bio chez AgriBio04
- Laurent Vinciguerra, directeur départemental (et aujourd'hui régional) de la SAFER PACA
- Éléonore Flandin, formatrice du Mouvement des Cuisines Nourricières
- Frédéric Béguel, directeur du CFPPA de Carmejane

Représenter les ambitions du PAT lors des premières Assises départementales de l'Economie sociale et solidaires à Digne-les-Bains

Provence Alpes Agglomération avait été ciblée par la ville de Digne-les-Bains et la CRESS pour tenir un stand et intervenir lors de la seconde table ronde de la journée, sur la transition écologique.

Organisée sur la base des sept piliers de l'économie circulaire, l'intervention de PAA illustrait les engagements pris par la collectivité à travers notamment des exemples de sa stratégie alimentaire²⁷.



Inciter les communes à mettre en place leurs propres événements

A l'occasion d'Halloween, la commune de la Robine-sur-Galabre a commandé et organisé une dégustation de soupes « locales » par le Chef Frédéric Payan, valorisé dans le cadre du PAT. Par la suite, la mairie a profité des animations de Noël pour installer une animation avec Les p'tits grains de Lisette, sous la forme d'un atelier culinaire parents-enfants.

Ce modèle a également été retenu par la mairie du Chaffaut-St-Jurson, sur un stand du marché de Noël.

Cet essaimage de prestataires de qualité et d'animations dans les communes constitue une ambition du PAT et sera renforcé en 2023, tant dans les prestataires mobilisés que dans les lieux et formats.

²⁵ A retrouver sur le site internet et dans cette publication : www.facebook.com/projetalimterritorialPAA

²⁷ A voir ici : www.youtube.com/watch?v=w7vkwjPK5zY à compter d'1h45

²⁶ A écouter ici : www.oiseaubondissant.fr/podcast-poids-plume/ ou sur une plateforme de streaming

Intégrer des critères de productions locales et durables dans l'organisation de buffets

Le PAT a permis de bâtir un petit réseau de fournisseurs potentiels pour des buffets, voire de traiteurs habitués à travailler les produits frais et locaux.

Des efforts sont fournis à chaque événement ou animation du PAT pour que la provenance des aliments offerts soient « saine, locale et de qualité ».

Un travail de sourcing et de synthèse est en cours afin d'aider les services et collectivités à définir une certaine exigence en matière de buffets, pour favoriser la consommation responsable et l'éco-exemplarité.



Soirée de lancement du label GEOFood, 29 juin 2022

8.2 Prévenir le gaspillage alimentaire



GESPER. L'association GESPER a mené une action de lutte et de réduction auprès des acteurs économiques, prévue dans un partenariat à l'origine du plan de financement du PAT.

L'objectif était de mobiliser les restaurants et les commerces de l'Agglomération pour relayer le message et les bons gestes à leurs clients²⁸.

Plus d'un millier de Gourmets Bags, petites boîtes compostables pour récupérer les restes d'assiettes non terminés, ont été distribués à 18 restaurants du territoire, en plus des 7 déjà équipés lors du projet précédent. Cette action a été très bien accueillie par les restaurants, qui n'aiment pas voir leurs bons petits plats finir à la poubelle. Elle favorise les évolutions culturelles pour passer de « je n'ose pas demander » à « ça devient une habitude ! ».

Les commerces ont aussi joué le jeu : 9 petites et moyennes surfaces du territoire ont relayé le kit de communication Stopgaspi auprès de leurs clients : affiches sur les dates limites de consommation, sur les légumes moches, livrets sur la gestion du frigo et des dates, recettes anti-gaspi,...

Too Good To Go. A l'occasion d'une délibération du Conseil communautaire du 15 juin 2022, Provence Alpes Agglomération s'est

engagée parmi les collectivités membres du « Réseau des Villes Anti-Gaspi » porté par la société Too Good To Go. Ce réseau fournit des outils simples et pertinents pour contribuer à la sensibilisation contre le gaspillage alimentation auprès du grand public et dans les écoles.

Ces objectifs sont inscrits en ligne de mire pour le Projet Alimentaire Territorial, mais également pour le Plan Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés, approuvé fin 2022. Cette action se veut donc transversale et de grande ampleur.

A ce jour, une seule action a réellement pris forme à l'occasion de la Semaine européenne de réduction des déchets en 2022²⁹. Des supports ont également été imprimés pour les différentes séquences événementielles. Néanmoins, pour une plus grande efficacité de l'action un programme d'interventions en milieu scolaire devrait être favorisé, notamment au regard des besoins exprimés par les communes (cf ci-dessus).

Cela demanderait une coordination et un temps d'animation pour 2023-2025, les outils étant déjà disponibles via le dispositif « Mon école anti-gaspi » du réseau.

²⁸ Un rapport exhaustif de l'action est disponible au besoin.

²⁹ Article sur le site internet: www.provencealpesagglo.fr/campagne-de-sensibilisation-au-gaspillage-alimentaire-pour-la-semaine-europeenne-de-reduction-des-dechets/



*Cultivons
le goût d'ici*



Infos et contacts

Service Développement économique et touristique
4 rue Klein – BP 90153
04990 Digne-les-Bains Cedex