

*Cultivons
le goût d'ici*



provence
alpes agglom



2023-2025

**BILAN DE
LA PHASE 3**

Sommaire

Le mot du Vice-président.....	p.3
Le Projet Alimentaire Territorial « Cultivons le goût d'ici » en un coup d'œil.....	p.4
Articulation avec les autres politiques publiques.....	p.5
Animer une politique publique de l'alimentation.....	p.6
Des moyens d'animation.....	p.6
Une instance de suivi.....	p.6
Deux réseaux essentiels à la mise en œuvre en local.....	p.6
Synthèse du bilan 2020-2022.....	p.7
Bilan de la phase 3.....	p.8
1. Les actions en faveur de l'agriculture en un coup d'œil.....	p.10
Objectif opérationnel 1.1 Identifier et sensibiliser les communes sur les espaces agricoles à enjeux.....	p.11
Objectif opérationnel 3.1 Appréhender les changements climatiques et les besoins en eau.....	p.12
Objectif opérationnel 8.3 Poursuivre les temps d'échanges et d'informations autour de l'alimentation durable.....	p.12
<i>Focus sur... les abattoirs.....</i>	<i>p.12</i>
2. Bilan des actions en faveur des circuits-courts.....	p.14
Axe 6 – Valoriser les patrimoines alimentaires locaux et faciliter les circuits-courts, notamment de la restauration commerciale.....	p.15
<i>Focus sur... le dispositif LEADER (action n°61).....</i>	<i>p.17</i>
3. Bilan des actions en faveur de la restauration collective durable.....	p.18
Objectif opérationnel 7.1 : Accompagner les collectivités et leur prestataire dans le respect des obligations Egalim.....	p.19
Objectif opérationnel 7.2 : Favoriser la compréhension, l'appropriation et la mise en œuvre de l'obligation de diversification des protéines végétales	p.12
Objectif opérationnel 7.3 : Collaborer avec les acteurs du territoire sur l'éducation au goût des plus jeunes.....	p.20
Objectif opérationnel 7.4 : Développer les techniques de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective.....	p.20
<i>Focus sur... la nutrition-santé</i>	<i>p.21</i>
4. Bilan des actions en faveur de l'éco-exemplarité de PAA.....	p.22
Objectif opérationnel 8.2 : Contribuer à la démarche d'achats responsables en matière alimentaire.....	p.23
5. Bilan des actions à destination du grand public.....	p.24
Objectif opérationnel 5.1 : Soutenir les projets innovants pour l'alimentation durable accessible à tous.....	p.25
Objectif opérationnel 5.2 : Poursuivre la connaissance et la lutte contre la précarité alimentaire à l'échelle locale.....	p.25
Objectif opérationnel 5.3 : Accompagner la transition vers une alimentation durable facile et accessible.....	p.25
Objectif opérationnel 8.1 : Développer la participation aux événements culturels agricoles existants.....	p.26
Objectif opérationnel 8.3 : Poursuivre les temps d'échanges et d'informations autour de l'alimentation durable.....	p.26



Le mot du Vice-président

Provence Alpes Agglomération clôture la deuxième phase de son Projet Alimentaire Territorial avec un taux de réalisation de près de 60 % du programme d'actions.

Ce résultat est le fruit d'un important travail d'ingénierie, qui a permis de financer 98 actions en lien étroit avec un réseau d'acteurs locaux : chambres consulaires, associations, établissements publics et collectivités. L'ADEME, la MSA Alpes-Vaucluse et le Fonds national d'aménagement et de développement du territoire ont pris le relais des premiers financeurs que furent la Région Sud, la DRAAF et la DREAL.

Au total, plus de 350 000 € ont été mobilisés pour soutenir cette dynamique, auxquels s'ajoute l'effet levier du programme européen LEADER, moteur essentiel du développement rural.

Si je devais résumer le rôle de Provence Alpes Agglomération dans cette politique alimentaire, ce serait par un mot : rassembler ! Avec des moyens limités, mais une réelle détermination, la collectivité a cherché à relier les initiatives, à soutenir les porteurs de projets et à animer un écosystème territorial diversifié.

Élus comme agents ont su, ensemble, se rendre disponibles, être identifiés comme personnes-ressources, facilitateurs et passeurs de lien entre le monde agricole, les collectivités et les habitants.

Mais au moment du bilan, la lucidité s'impose.

L'ambition du label national de niveau 2 s'est révélée exigeante, parfois décalée des réalités locales : dispersion des moyens, complexité administrative, et difficulté d'articuler les différents niveaux d'intervention entre collectivités.

La situation économique et institutionnelle du pays renforce cette nécessité de se concentrer sur l'essentiel, dans le champ de nos compétences et avec des moyens maîtrisés.

Le label national « PAT » a sans doute évolué : d'un outil d'engagement collectif, il tend à devenir un instrument de mise en œuvre de politiques nationales. Provence Alpes Agglomération, fidèle à son pragmatisme, choisit de poursuivre sa propre stratégie alimentaire et agricole, en phase avec ses réalités territoriales.

L'action publique se recentre désormais sur les équipements structurants dont elle a la responsabilité : abattoirs, barrage, Maison de produits de pays... autant d'outils concrets au service d'une économie locale, résiliente et de proximité.

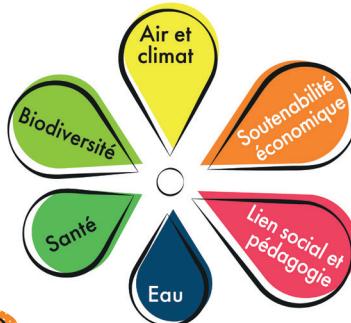
L'alimentation durable et les circuits-courts resteront au cœur de notre projet de territoire. Ils trouveront naturellement leur place dans nos prochaines feuilles de route, qu'il s'agisse du Contrat Local de Santé, du Plan Climat Air Énergie Territorial révisé, ou des stratégies de développement économique et touristique.

Leur réussite reposera, plus que jamais, sur la capacité collective à leur donner les moyens qu'ils méritent.

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

Rédaction : Mathilde Jimenez
Conception graphique et mise en page :
Mathilde Boudin--Queyrel

Le Projet Alimentaire Territorial « Cultivons le goût d'ici » en un coup d'œil



- ▶ Les PAT sont des **stratégies reconnues** par le Ministère de l'Agriculture, un label issu de la Loi d'avenir pour l'agriculture (2014) ;
- ▶ Objectifs : **relocaliser l'agriculture et l'alimentation** dans les territoires et **promouvoir une alimentation durable** ;
- ▶ Le label est un **engagement de la collectivité** à prendre en compte des enjeux forts.

« Cultivons le goût d'ici »...en répondant à 8 enjeux

Enjeu n°1 Encourager le maintien et le développement d'un **tissu agricole diversifié et dynamique**

Enjeu n°2 Pérenniser et développer la **filière viande locale**

Enjeu n°3 Soutenir la **transition agricole**

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**

Enjeu n°6 Valoriser les **patrimoines alimentaires locaux** et faciliter les **circuits-courts**, notamment de la restauration commerciale

Enjeu n°7 Accompagner la transition vers des **restaurations collectives durables**

Enjeu n°8 Sensibiliser et accompagner les **publics** vers une alimentation plus durable

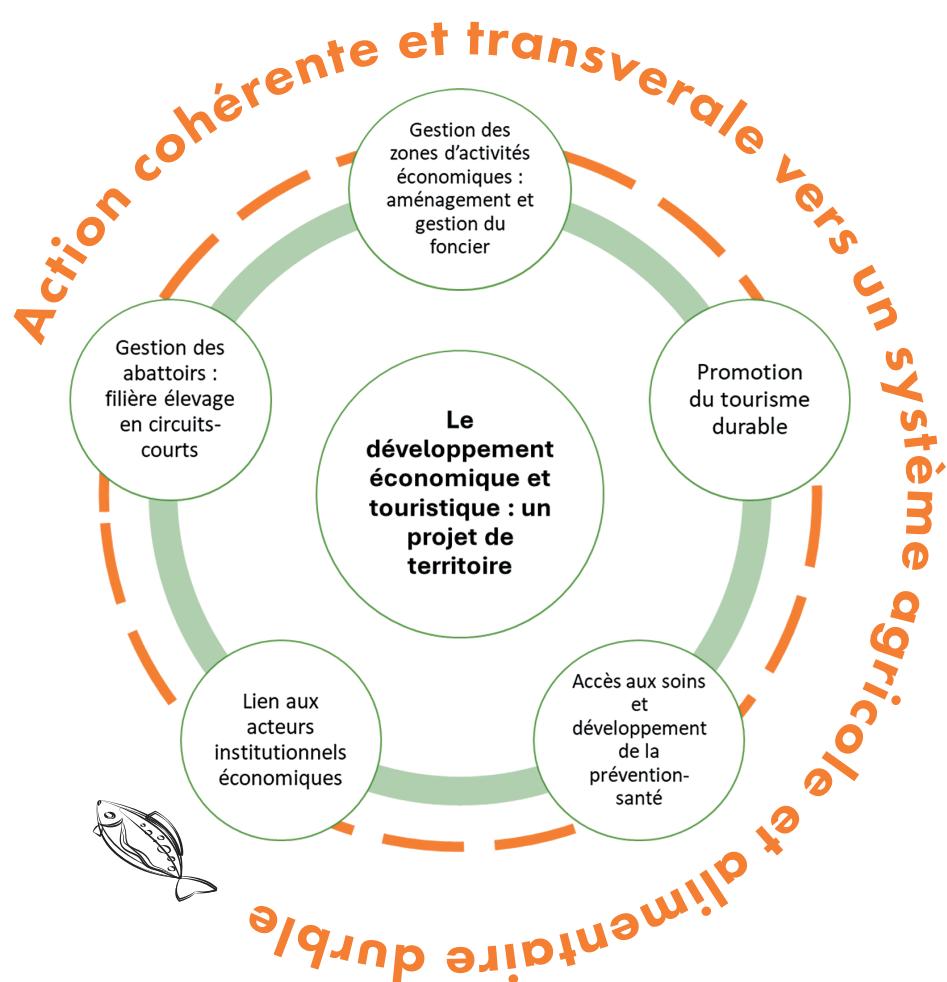
« Cultivons le goût d'ici »...en avançant en 3 étapes



Articulation avec les autres politiques publiques

Le Projet Alimentaire Territorial représentait en premier lieu une priorité en matière de développement économique et touristique du territoire. Provence Alpes Agglomération assorti son développement sur ses spécificités locales, telles que le dynamisme de l'agriculture en circuits-courts et de l'artisanat local, et l'ambition d'un territoire de « pleine santé ».

Cela s'appuie sur une interprétation large du concept de développement, puisque ce service est à la charge de plusieurs politiques publiques qui toutes, en filigrane, rejoignent l'objectif d'un système alimentaire territorialisé.



Le Projet Alimentaire Territorial est intégré à d'autres documents de planification, pour favoriser la cohérence entre les politiques et leur mise en œuvre :

► **Transition écologique: le Plan Climat Air Energie Territorial (2020)** encourage le développement des circuits courts et des labels sur l'alimentation locale et de qualité. En 2023, ces axes ont été actualisés dans le cadre du Contrat d'Objectif Territorial (programme Territoire engagé pour la transition écologique), en tant que soutien à « l'alimentation durable ».

► **Aménagement du territoire : intégration du PAT dans le Schéma de Cohérence Territoriale** (arrêté en avril 2025), sur la thématique de la préservation du foncier agricole.

► **Développement : soutien aux porteurs de projet locaux via le dispositif de financement LEADER (2023-2027)**: « accompagner des projets collectifs pour développer la production et la consommation locales et durables ».

► **Réduction des déchets : intégration du PAT dans le Plan local de prévention des déchets ménagers et assimilés (PLPDM 2021-2026)** pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Animer une politique publique de l'alimentation

Des moyens d'animation

La phase 1 (2019-2020) a été accompagnée par deux consultants. Depuis le 1er mai 2021, le portage est assuré en autonomie. L'animation est assurée par le service Développement économique et touristique. De mai 2021 à août 2025, une chargée de mission a assuré à mi-temps la coordination de la stratégie. Elle a été appuyée :

- D'avril à septembre 2022, par un étudiant de Master II Gestion des territoires et développement local, en stage de fin d'études.

- De janvier 2024 à juin 2025, par l'animateur territorial de l'économie circulaire, pour mettre en œuvre les actions sur le terrain. Au 1^{er} septembre 2025, une évolution interne du service conduit la chargée de mission, devenue adjointe au responsable du service, à conserver le suivi des thématiques agricoles et alimentaires. Faute de moyens financiers dédiés, aucune Ressource humaine n'est affectée à l'animation du PAT.



Une instance de suivi

- Le 30 juin 2020 : comité de pilotage de lancement de la phase 1
- Le 29 juin 2021 : comité de pilotage de clôture de la phase 1
- Le 1^{er} mars 2022 : comité de suivi de la phase 2
- Le 5 juillet 2023 : comité de pilotage de préparation à la phase 3
- Le 8 juillet 2024 : comité de pilotage de lancement de la phase 3
- Le 3 novembre 2025 : comité de pilotage de clôture de la phase 3

◀ Lors du Copil de 2024, la présentation en plénière a été suivie de deux temps d'animation. Le deuxième comportait deux ateliers : l'alimentation des seniors et le développement de points de vente en circuits-courts.

© PAA, 2024

Deux réseaux essentiels à la mise en œuvre en local

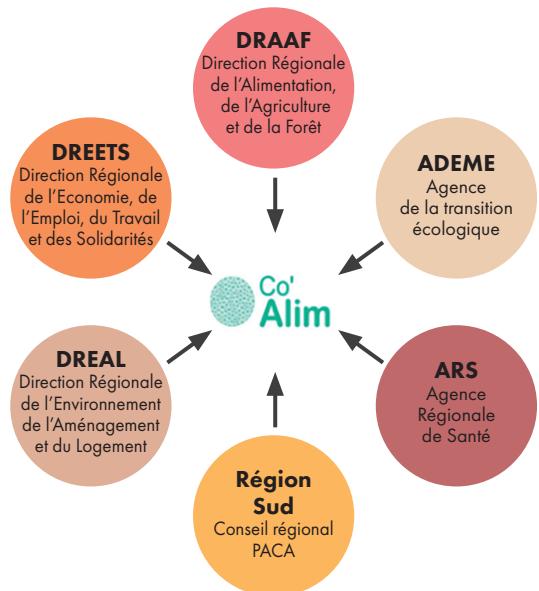
• L'inter-PAT 04

Les collectivités du département des Alpes de Haute-Provence sont mobilisées sur les thématiques agricoles et alimentaires, de façon structurée en PAT ou non. Dès lors, les services des collectivités (de la commune au conseil départemental, en passant par les parcs naturels régionaux) se réunissent plusieurs fois par an pour bâtir des projets et stratégies transverses.

► Conseil Départemental des Alpes de Haute-Provence, Communauté de communes Alpes Provence Verdon, Communauté de communes Sisteronais-Buëch, Communauté de communes Vallée de l'Ubaye Serre-Ponçon, commune de Jausiers, Parc naturel régional du Luberon, Parc naturel régional du Verdon.

• La CoAlim

La communauté de travail interministérielle et régionale permet un accompagnement précis des PAT : labellisation, financement, support technique, pilotage de réseaux thématiques.



Synthèse du bilan 2020-2022

Cultivons le goût d'ici: les prémisses

Un projet reconnu et organisé

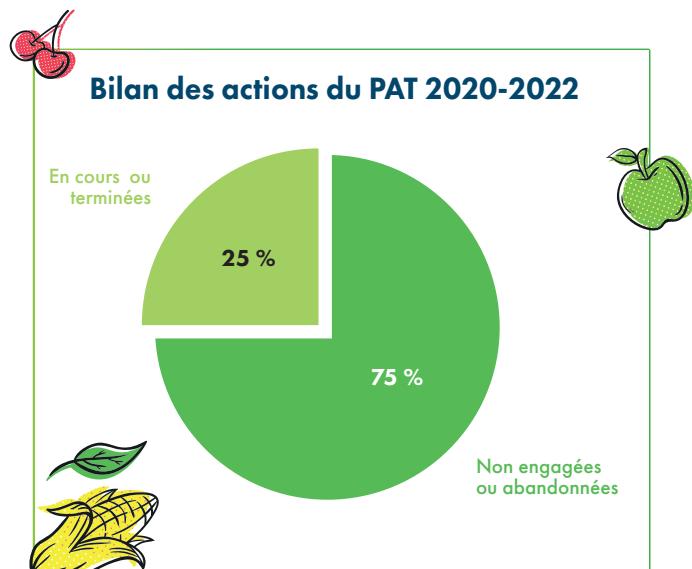
- Lancement en 2020 avec diagnostic et concertation des acteurs
- Labellisation nationale en 2021 pour 3 ans
- Gouvernance structurée : comité de pilotage annuel, groupes de travail thématiques
- Articulation avec les politiques publiques de l'Agglomération : Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET), Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT), Stratégie de développement économique, « Territoire de Pleine Santé ».

Des leviers de financement opérationnel

- Cofinancements de la Région, de la DRAAF et de la DREAL pour la préfiguration et le lancement, de l'ADEME pour l'animation.
- Animation confiée à un cabinet au départ, puis internalisée dès 2021 ➔ montée en compétence en interne (animatrice + stagiaire de six mois).

Actions phares

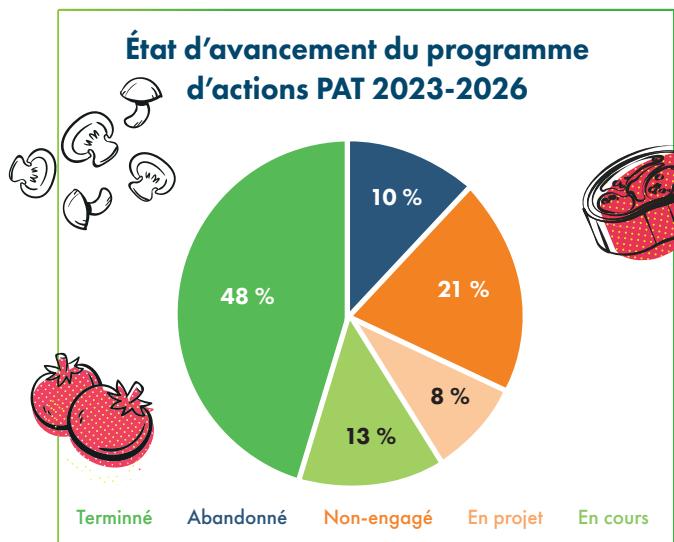
- Interconnaissance et professionnalisation avec les élus : sur la précarité alimentaire (DDETS-PP 04, CD04) sur la préservation du foncier agricole (SAFER, Chambre d'Agriculture).
- Premières expérimentations en restauration collective : formation, forum, ressources, interventions. Accompagnement sur la loi Egalim.
- Sensibilisation du grand public : Forum de la transition sur l'agroécologie, Foire de la Lavande, événement « De Ferme en Ferme », balades gourmandes.
- Lancement du Marathon de la biodiversité (plantation de 10 km de haies).
- Valorisation des produits locaux : lancement du label GEOfood, soutien aux porteurs de projet via le dispositif LEADER, livrets de recettes pour les seniors.
- Communication : une page facebook dédiée, une mini-série de 12 vidéos, une exposition-BD, des panneaux informatifs sur l'alimentation durable.



En résumé, le PAT a permis en trois ans de structurer un réseau solide d'acteurs, de poser les bases d'une agriculture locale renforcée et de développer des outils de sensibilisation. La dynamique a été lancée mais devra être consolidée par des moyens humains et financiers supplémentaires pour répondre aux enjeux du label et aux attentes citoyennes.



Bilan de la phase 3



Le programme d'actions 2023-2026 est constitué de 8 axes, déclinés en 29 objectifs opérationnels. Chaque objectif opérationnel est ensuite constitué de plusieurs actions, 98 au total.

61% du programme d'actions 2023-2026 est finalisé ou en passe de l'être.

Parmi les 61 actions terminées ou en cours,

39 sont portées par PAA (64%)

et 22 (36%) sont portées par des partenaires (ADEAR, Agribio 04, chambres consulaires, Conseil départemental,...).

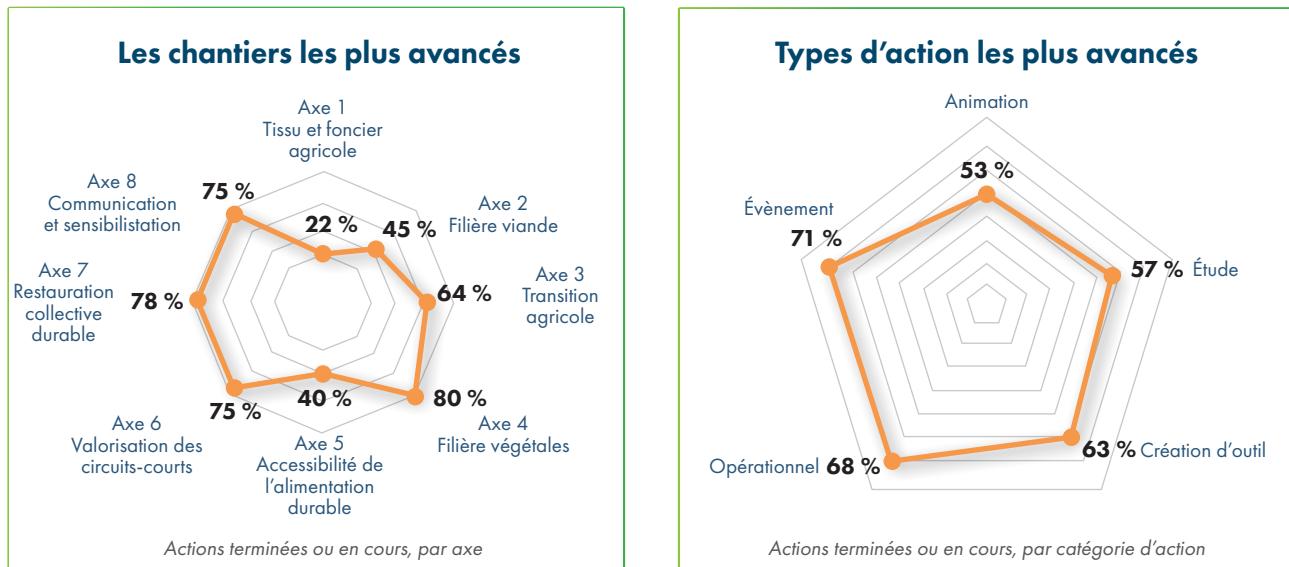


Recettes 2023-2024

Motif	Années	Financeur	Montant
Coordination (RH)	2023 – 2025	ADEME (Contrat d'Objectif Territorial, COT)	88 500 €
Animation (RH)	2024 – 2025	Préfecture des Alpes de Haute-Provence (VTA)	7 500 €
Opérations subventionnées	2023 – 2025	ADEME PACA (Actions en faveur de la transition écologique)	32 092,96 €
	2024 – 2025	FNADT (structuration consommation alimentaire touristique)	24 247,20 €
	2023 – 2025	ADEME (Contrat d'Objectif Territorial, COT)	3 000 €
	2023 – 2025	MSA Alpes-Vaucluse (Grandir en milieu rural)	6 500 €
TOTAL			159 140,16 €

Dépenses 2023-2024

Motif	Période	Montant	Précisions
Coordination et animation	été 2023 – été 2025	104 250 €	RH (2 x 0,5 ETP)
Portage d'opérations subventionnées	été 2023 – été 2025	88 550,99 €	Part subventionnée : 62 840,16 € (71%)
Subvention aux acteurs locaux	2024 et 2025	140 000 €	Foire de la lavande
	2023, 2024, 2025	3 000 €	GR CIVAM (De ferme en ferme)
	2024-2025	2 876 €	PNR du Verdon (Manger Verdon)
Frais d'animation, communication et réception	2023 - 2025	2 801,23 €	
Achats Foire de la lavande	2024 et 2025	4 976,89 €	
TOTAL			346 422,11 €



À date de publication du bilan, Provence Alpes Agglomération n'a pas obtenu les financements nécessaires pour pérenniser l'animation sur les sujets agricoles et alimentaires. En effet, bien que le fonds exceptionnel du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire de 2025 ait ouvert la possibilité d'un soutien financier à l'animation du PAT, ce soutien s'est révélé

insuffisant pour assurer la continuité et la portée durable de l'action sur le territoire.

Dans le cadre de sa prochaine stratégie de développement économique, la collectivité souhaite donc se recentrer sur les équipements dont elle est propriétaire ou compétente : abattoirs, barrage, Maison de pays, etc.





	TERMINÉ
1.1 Identifier et sensibiliser les communes sur les espaces agricoles à enjeux	33% <div style="width: 33%;"></div>
2.1 Organiser la mise en délégation de service public de l'abattoir de Seyne pour la poursuite de l'activité	75% <div style="width: 75%;"></div>
3.2 Poursuivre les dispositifs pilotes de l'agroécologie	100% <div style="width: 100%;"></div>
3.3 Poursuivre l'implantation d'un méthaniseur en collaboration avec le monde agricole	100% <div style="width: 100%;"></div>
4.1 Favoriser la transformation en filière végétale	40% <div style="width: 40%;"></div>
4.2 Favoriser l'installation et la pérennisation de projets structurant la filière végétale	66% <div style="width: 66%;"></div>
3.1 Appréhender les changements climatiques et les besoins en eau	28% <div style="width: 28%;"></div>

	EN COURS
	2.3 Poursuivre la démarche d'amélioration du service à Digne-les-Bains
	3.4 Assurer le service de broyage et compostage des déchets verts à destination des exploitants agricoles
	4.3 Structurer la filière blé paysan sur le territoire
	NON-ENGAGÉ
	1.2 Développer l'animation pour favoriser la préservation, la maîtrise et l'orientation du foncier sur ces secteurs
	1.3 Déployer l'outil « espace-test » pour favoriser les installations
	2.2 Faciliter la commercialisation en circuits-courts des éleveurs usagers de l'abattoir
	2.4 Étudier l'opportunité d'un outil de transformation en filière viande

Objectif opérationnel 1.1

Identifier et sensibiliser les communes sur les espaces agricoles à enjeux

Intégrer les préoccupations sur le foncier agricole dans le document d'aménagement de PAA

- Février 2024. Réalisation d'une cartographie de référence pour les documents d'aménagement et de planification, pour identifier les zones à enjeux agricoles à l'échelle communale (action n° 1). Cette carte est intégrée au projet de Schéma de cohérence territoriale (SCoT) qui sera approuvé fin 2025, et sert aussi d'outil accessible aux communes pour qu'elles puissent s'y référer à leur échelle.
- Avril 2025. Arrêt du projet de Schéma de Cohérence Territoriale, dont le Document d'orientation et d'objectifs est ambitieux pour le foncier agricole :



Prescription n°10 : Les documents d'urbanisme locaux veillent à préserver les espaces agricoles de l'urbanisation et doivent justifier et argumenter le développement urbain sur des terres agricoles. Les espaces agricoles équipés à l'irrigation doivent être au maximum préservé de toute urbanisation.

Prescription n°11 : (...) Le SCoT fixe des objectifs chiffrés de lutte contre la consommation d'espaces agricoles naturels, et forestiers.

Prescription n°12 : (...) Les documents d'urbanisme locaux doivent maintenir les dynamiques agricoles identifiées dans les différents secteurs du territoire de l'agglomération qui présentent des cultures agricoles spécifiques ((plantes à parfum et apiculture dans le Verdon, pâturages en zone montagnarde, cultures périurbaines dans la vallée de la Durance).



Objectif opérationnel 3.1

Appréhender les changements climatiques et les besoins en eau

Juin 2024. Première étape de travaux sur le barrage de Vaulouve

Depuis 2017, Provence Alpes Agglomération assure la gestion et la surveillance de l'ouvrage des Hautes-Duyes. Les travaux de réhabilitation de la station de pompage ont permis de :

- Sécuriser l'irrigation de la vallée des Duyes pour soutenir les activités agricoles ;
- Réduire de 60 % le coût énergétique du pompage ;
- Assurer une pression stable et adaptée aux besoins.

L'étude de faisabilité pour l'installation d'un nouveau déversoir de crue a également été conduite, conformément à la réglementation en vigueur.

Plan de financement : 160 000 €, co-financé par le Conseil départemental (28%)

Mai 2025. Rendu de l'enquête « Agriculture et changement climatique: perceptions, impacts et adaptations ? » auprès d'une vingtaine d'exploitations (action n°21)

Les agriculteurs observent unanimement les effets négatifs du changement climatique sur leur activité :

- 9 sur 10 observent une intensification des aléas climatiques, entraînant pertes de production, maladies, ravageurs et dégradation de l'environnement.
- 7 sur 10 souhaitent s'engager dans une démarche d'adaptation, et 35 % envisagent même une reconception complète de leur système (agroforesterie, intégration culture-élevage, conservation,..)
- Parmi les 23 enquêtés, 2 ont déjà totalement repensé leur exploitation et 8 ont profondément modifié leurs pratiques.

Ces changements restent cependant conditionnés à la santé économique des fermes, à un accompagnement financier, à la disponibilité de temps pour se former, ou encore au soutien public.

Plan de financement : 18 000 €, co-financé par l'ADEME (70%)

Objectif opérationnel 8.3

Poursuivre les temps d'échanges et d'informations autour de l'alimentation durable

- Collaboration avec le BPREA dans leur enquête pédagogique sur l'intégration territoriale, pour favoriser la compréhension du PAT (action n°93)**

La collaboration à deux reprises avec le BPREA Maraîchage biologique du CFPPA de Carmejane, dans le cadre de leur enquête pédagogique sur l'intégration territoriale, pour favoriser la remontée de données et besoins du terrain (mars 2022 et octobre 2023). Lieux de commercialisation, événementiel, restauration collective,... après une présentation du PAT en salle, les stagiaires BPREA ont testé les intentions de Provence Alpes Agglomération sur le terrain.

La session de 2023 a été restituée au Vice-président de Provence Alpes Agglomération délégué à l'agroalimentaire et la ruralité. © PAA, 2024 ➔



ENJEUX POUR LA SUITE

- Accompagner les élus dans la mise en œuvre des prescriptions du SCoT ;

- Réaliser les travaux de mise en conformité du barrage de Vaulouve ;
► Restituer les résultats de l'enquête aux élus locaux ainsi qu'au monde agricole.

Focus sur... les abattoirs

Des équipements clés pour une filière locale et durable



La création de la Communauté d'Agglomération a entraîné le transfert de la gestion des deux abattoirs de proximité, sous la compétence : « Actions de promotion, soutien, développement de l'économie rurale et forestière ».



Seyne : réouverture de l'abattoir en délégation de service public

Malgré d'importants travaux de modernisation réalisés en 2019, l'abattoir est resté fermé durant trois ans suite à des problématiques régulières de recrutement et à un déficit d'exploitation. Pour mettre en œuvre une solution soutenue par les représentants locaux de la filière, Provence Alpes Agglomération a mis en place l'évolution du mode de gestion :

- Par délibération du Conseil communautaire le 13 décembre 2023, l'évolution vers une délégation de service public a été approuvée.
- Après le lancement d'un appel à candidature, la signature du contrat avec la société coopérative Abattoir du Pays de Seyne a été opérée en octobre 2024, pour une mise en service en janvier 2025.

► Pour cinq ans, PAA reste responsable du service, mais la société coopérative en assure le fonctionnement et se rémunère avec les recettes générées. Une redevance

annuelle est versée en fonction du tonnage traité.

La société coopérative est composée d'une douzaine d'éleveurs des vallées de la Blanche et de l'Ubaye, qui assurent la gestion administrative, l'abattage au rythme d'un par semaine et le nettoyage. Près de 50 tonnes ont été abattues au 1^{er} semestre, en phase avec les objectifs fixés (bovins, ovins, caprins). La structure a également obtenu son agrément sanitaire et le renouvellement de l'agrément BIO.

La réouverture de l'abattoir de Seyne consolide par ailleurs l'activité de la Codevia, Coopérative de Découpe de Viande, qui exploite la salle de découpe dont Provence Alpes Agglomération est propriétaire, via un bail non révocable. 60 % du tonnage de l'abattoir est traité dans cette salle de découpe, fournissant directement des colis à la quarantaine d'éleveurs coopérateurs.

La vallée de la Blanche compte 88 exploitations professionnelles, soit 22% du nombre d'exploitations total de l'Agglomération. Elle se compose de 84% de parcours de pâturage et de prairies permanentes, témoignant d'une agriculture de montagne, spécialisée en élevage bovins viande (48 % des exploitations). Il s'agit du secteur connaissant le plus d'installations aidées, avec un taux d'installation annuel de près de 4,5 %.

Le poids des circuits courts sur cette filière y est croissant, malgré un contexte économique plus favorable aux circuits longs sur les dernières années. Plusieurs éleveurs commercialisent à 100% en vente directe.

La vallée fait face à des enjeux d'accès au foncier pour les exploitations, afin de sécuriser l'autonomie alimentaire des troupeaux. Des outils d'abattage, découpe et transformation sont une clé de réussite de la structuration de la filière.

Digne-les-Bains : un outil au service des circuits-courts

L'établissement fonctionne en régie directe, avec une équipe de 14 agents (agents polyvalents dédiés à l'abattage ou à la découpe, bouvier, deux agents administratifs). Bovin, porcs, cabris, caprins, ovins, veaux, chevaux : toutes les espèces sont accueillies, pour répondre aux besoins spécifiques des 299 éleveurs locaux et soutenir l'ensemble des filières. L'abattoir possède les agréments Viande Bovine Française (VBF) et Bio.

Quelques chiffres : 417 tonnes d'abattage en 2024, 385 en 2023, 378 en 2022.

L'abattoir de Digne-les-Bains offre un service sur-mesure : pas de minimum de volume pour les éleveurs, pas de calibrage ni de restriction par espèce. Son rôle dépasse les frontières de Provence Alpes Agglomération puisque **67 % des abattages réalisés proviennent de clients extérieurs au territoire**. Face à la raréfaction des structures de proximité, il offre un service pour les territoires d'élevage dépourvus d'outil.

► **Durant cette deuxième phase du Projet Alimentaire Territorial, Provence Alpes Agglomération s'est attachée à valoriser cet outil, en diversifiant les formats de communication et développant les visites (visite annuelle du CFA, deux visites à destination des agents de PAA en 2024 et une visite à destination du conseil d'administration de la Chambre d'agriculture, une visite pour la presse en avril 2025).**

Cette valorisation a pour but de replacer l'outil dans son contexte économique : si son intérêt économique n'est plus à démontrer, ce « service public industriel et commercial » (SPIC) est un équipement vieillissant, nécessitant des travaux et investissements réguliers pour renouveler le matériel et répondre aux nouvelles normes. Ainsi, depuis la reprise de sa gestion en 2017, Provence Alpes Agglomération a déjà investi plus de 570 000 € dans la modernisation de l'équipement.

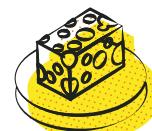
Cependant, et malgré les travaux réalisés, certaines caractéristiques de l'abattoir ne sont plus adaptées aux pratiques actuelles. À moyen terme, une modernisation en profondeur, voire la construction d'un nouvel abattoir, semble indispensable pour garantir la pérennité de ce service essentiel.

Environ 60% du tonnage se dirige ensuite vers l'atelier de découpe. Une partie bénéficie du service de saucisserie et de préparation hachée proposé sur le site. ➔



ENJEUX POUR L'AVENIR DE CE SERVICE PUBLIC

- Pérenniser l'exploitation de l'abattoir de Seyne via une délégation de service public robuste et financièrement viable ;
- Assurer la continuité de l'activité de l'abattoir de Digne-les-Bains en préparant un scénario alternatif pour son exploitation.



© PAA, 2024

2. Bilan des actions en faveur des circuits-courts



6.1 Améliorer la connaissance des besoins et habitudes alimentaires des touristes pour mieux répondre par l'offre locale

6.2 Étudier le potentiel de requalification de la Maison de Produits de Pays

6.3 Accompagner les démarches de commercialisation en circuits-courts, notamment auprès de la restauration commerciale

TERMINÉ

100%

6.4 Développer les marques territoriales

TERMINÉ

22%

6.5 Organiser un grand événement valorisant l'alimentation locale et de qualité

100%

6.9. Recensement de l'offre en circuits courts organisée pour répondre à la demande de la restauration collective et diffusion de la base de données

100%

70. État des lieux du maillage logistique territorial et expérimentation d'une solution logistique bas carbone innovante

50%

Axe 6 - Valoriser les patrimoines alimentaires locaux et faciliter les circuits-courts, notamment de la restauration commerciale



© Madrigal Prod, 2024

2025. Étude sur les consommations alimentaires touristiques (action n°58)

Le Fonds National d'Aménagement et de Développement des Territoires (FNADT) a permis à Provence Alpes Agglomération de travailler à échelle intercommunautaire, avec la CC Alpes Provence Verdon, la commune de Jausiers et la CC Vallée de l'Ubaye Serre-Ponçon.

Cette collaboration portait sur une enquête pour qualifier la demande touristique et ainsi évaluer l'accessibilité des produits locaux, en analysant les pratiques et attentes alimentaires des vacanciers vis-à-vis de l'offre (restaurants, épiceries, points de vente,...). Elle a été administrée en face à face, et un plan de sondage a garanti la représentativité territoriale et saisonnière (hiver/été).

En somme, 85 % des touristes ont à cœur de consommer des produits locaux pendant leurs vacances. Les marchés constituent le principal lieu d'achat (66 %), devant les restaurants et grandes surfaces, mais seuls 18 % jugent leur mise en avant satisfaisante en restauration. Enfin, 97 % considèrent le rapport qualité-prix satisfaisant, surtout en vente directe.

L'enquête sera restituée le 5 novembre aux institutions partenaires (Offices de tourisme, Agence de développement, parcs,...).

Plan de financement : 9 448,80 € par collectivité, co-financé par le FNADT (80%)

Mai 2025. Diagnostic et étude de faisabilité sur la requalification de la Maison de Produits de Pays de Mallemoisson (action n°59)

Provence Alpes Agglomération a confié à la Chambre d'agriculture et à la Chambre des métiers et de l'artisanat l'étude du potentiel de la Maison de Produits du Pays digneois, dont elle est propriétaire. Co-financée par le Fonds National d'Aménagement et de Développement des Territoires (FNADT), elle traite de sept points :

- Consommation locale : l'établissement reste perçu comme un lieu surtout touristique, avec une clientèle locale encore peu mobilisée. Un système de fidélisation a, depuis, été mis en place.
- Consommation touristique : l'emplacement stratégique attire des visiteurs de passage, mais leur consommation reste ponctuelle. Le développement passe par une diversification et un meilleur équilibre entre clientèles, grâce à des aménagements (restauration, services) et une communication renforcée.
- Offre : les nombreuses références et produits haut de gamme sont soulignés, mais l'établissement souffre d'un manque de produits frais et de prix jugés élevés, surtout dans un contexte de baisse de fréquentation touristique et de pouvoir d'achat.
- Agencement et localisation : malgré une situation visible et stratégique, la première impression peut être négative (parvis inutilisé, aspect fermé, prédominance de l'artisanat).
- Réseaux et partenariats : l'ancrage local est réel, mais la participation des associés reste faible. Les petits producteurs sont parfois exclus (commission trop élevée) et le réseau des Maisons de Produits du Pays mérite d'être renforcé.
- Économie : la diversification des canaux de vente a soutenu le chiffre d'affaires, hors périodes de travaux. Les casiers automatiques offrent notamment une piste intéressante pour améliorer la rentabilité et l'autofinancement.
- Communication : enjeu central, elle doit s'appuyer sur une identité visuelle claire et sur les réseaux sociaux pour mieux valoriser l'ancrage local.

Plan de financement : 17 955 €, co-financé par le FNADT (80%)

Octobre 2025. Organisation d'un salon professionnel d'interconnaissance entre producteurs locaux et restaurateurs (action n°63)

Provence Alpes Agglomération et le Département des Alpes de Haute-Provence étaient partenaires de l'événement Local'Pro, organisé le 6 octobre 2025 à Digne-les-Bains par la Chambre de commerce et d'industrie 04, en collaboration avec la Chambre d'agriculture et la Chambre des métiers et de l'artisanat.

Cette rencontre professionnelle visait à mettre en relation producteurs, artisans, restaurateurs, gestionnaires de cantines, ou encore commerçants et hébergeurs du territoire. Grâce à des rendez-vous ciblés, Local'Pro a permis de rapprocher l'offre et la demande locales et de renforcer les débouchés commerciaux des filières de proximité.

29 artisans et producteurs ont accueilli 56 potentiels acheteurs sur ce rendez-vous, pour un total de 150 rendez-vous professionnels.

2024-2025. Recensement de l'offre en circuits courts organisée pour répondre à la demande de la restauration collective, et diffusion de la base de données (action n°69)

Le Département a collaboré avec les chambres consulaires et les associations agricoles pour élaborer un outil de recensement de l'offre en produits alimentaires, à destination des professionnels de restauration collective et commerciale (RHD, hôtellerie, grande distribution). Envisagé sous la forme d'une cartographie numérique, cet outil sera actualisé régulièrement via les contributions des agriculteurs et artisans, et la connaissance fine des chambres consulaires du tissu économique. Cet annuaire répond au besoin croissant des professionnels d'identification de l'offre correspondant à leur demande (volume, saisonnalité, fréquence de livraison), et permet à la collectivité d'œuvrer à simplifier la commercialisation en local. L'outil a été présenté à l'occasion du salon professionnel Local'Pro.

2024-2025. État des lieux du maillage logistique territorial et expérimentation d'une solution logistique bas carbone innovante (action n°70)

En septembre 2024, le Conseil départemental a lancé une « Etude de la structuration et du développement de la logistique alimentaire locale sur le territoire du Département des Alpes de Haute Provence », co-financée par l'ADEME et la Région PACA dans le cadre de l'appel à projets sur la logistique bas-carbone. L'objectif est de comprendre la logistique alimentaire des produits locaux, pour optimiser et développer les circuits-courts.

Le diagnostic a mis en évidence une forte hétérogénéité territoriale avec un éloignement des territoires de montagne. L'accès aux produits locaux n'est pas uniforme sur le département et l'activité logistique des producteurs locaux est peu structurée.

Ces constats montrent qu'aucune solution unique ne peut répondre à toutes les spécificités du territoire. Plusieurs pistes de travail sont envisagées : mieux organiser les collectifs logistiques liés aux magasins de producteurs, structurer l'offre des bassins de productions du sud-ouest du département pour répondre aux demandes non pourvues dans les vallées, accompagner les exploitants dans l'amélioration de leur pratiques logistiques (outils numériques, juridiques, calculs des couts de livraisons...). En septembre 2025, un atelier avec les collectivités et acteurs locaux a permis de choisir une expérimentation, priorisant les liens entre bassins maraîchers (Forcalquier, Digne, Seyne) et vallées de montagne (Ubaye, Verdon).

2024, 2025. Soutien financier à l'association Foire de la lavande, et collaboration opérationnelle pour valoriser l'alimentation durable et locale sur l'événement (action n°68)

Une subvention de 70 000 € est accordée à l'association pour mettre en place cet évènement incontournable du Pays digne, dans le cadre de la dynamisation du centre-ville et du soutien à l'économie locale. En 2023, l'évènement n'a pas eu lieu du fait d'un déficit financier trop important après-Covid.

En 2024 et 2025, la subvention a bien été versée et Provence Alpes Agglomération a élargi son concept dédié aux producteurs et artisans alimentaires locaux, testé en 2022. « L'Espace Terroir » est né de la volonté d'une part d'associer les communes membres de PAA, en les incitant financièrement à louer un stand mis à disposition de leurs acteurs économiques locaux, et d'autre part de développer les animations culinaires pour sensibiliser le grand public. Une douzaine de communes et partenaires ont participé en 2024, et l'année 2025 a été marquée par un programme dense de dégustations et démonstrations culinaires autour de produits phares (amandes, miel de lavande, banon, lavande, miel et huile d'olive). Un programme concocté par le chef Frédéric Payan, prestataire et partenaire fidèle de Provence Alpes Agglomération pour ces animations.

Plan de financement : 140 000 € de subvention + 5 000 € de frais de communication, décoration, etc.

• À venir. Grande campagne d'information sur les circuits-courts

Provence Alpes Agglomération a porté une candidature auprès du dispositif LEADER. En cours d'instruction, elle permettrait de voir émerger, en 2026-2027, une campagne d'information et de communication sur les produits locaux, les lieux de vente, et les enjeux de relocalisation de l'alimentation. Plusieurs supports sont envisagés (vidéo, télévision, affichage, panneaux d'entrée de village). Cette opération est estimée à 35 000 €.

ENJEUX POUR LA SUITE

- ▶ Poursuivre l'implication de PAA dans le maintien et développement de lieux de vente en circuits-courts ;
- ▶ Améliorer la connaissance des circuits alimentaires locaux pour affiner le rôle des collectivités.



© PAA 2025

Focus sur... le dispositif LEADER (action n°61)

Un soutien financier essentiel au territoire

Le programme européen LEADER 2023-2027 est un levier essentiel pour le développement rural et l'innovation locale. Porté par Provence Alpes Agglomération, il mobilise plus de 1,6 million d'euros de fonds européens et régionaux pour soutenir des projets favorisant l'alimentation durable et les circuits-courts, mais aussi l'énergie, le tourisme et la culture. Ce dispositif traduit l'engagement de la collectivité à renforcer une économie locale résiliente, fondée sur la valorisation des productions du territoire et la coopération entre acteurs publics et privés, au service d'un développement plus durable, solidaire et ancré dans les ressources locales.

Sur le programme 2014-2023, dont les dossiers sont en cours de solde fin 2025, sept projets ont été soutenus et valorisés dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (**action n°61 : Veille, accompagnement et suivi des projets dans le cadre du dispositif de financements européens LEADER**).

- **Revitalisation du centre-ville par la mise en valeur de produits locaux dans un lieu intergénérationnel**
– **L'épicerie des Champs (Château-Arnoux-Saint-Auban)**

L'Epicerie des champs est un commerce de proximité dédié aux produits locaux sur la place centrale de la cité ouvrière de Saint Auban. Dans le cadre de la redynamisation du centre-ville, une extension a été financée afin de proposer aux clients un lieu d'échanges et de dégustations.

- **Cuisine solidaire et participative – La Maison Commune (Château-Arnoux-Saint-Auban)**

La Maison Commune est une pépinière de projets citoyens. Elle a créé la cuisine solidaire « La cerise sur le gâteau » afin de proposer des repas sains, et si possible composés de produits locaux, à un large public, en particulier à des personnes touchées par la précarité. L'aménagement et l'équipement de la cuisine et du réfectoire, ainsi que des formations et des ateliers, ont été financés.

- **Développement d'une brasserie artisanale avec approvisionnement et distribution en circuits-courts – BEVEDIS (Le Chaffaut-Saint-Jurson)**

Une brasserie artisanale de qualité, avec approvisionnement et distribution en circuits-courts. Le projet répond à un besoin de développement de services de proximité avec la présence sur les marchés locaux et de cohésion sociale avec l'organisation d'évènements sur la commune.

- **La cidrerie alpine – Domaine de Haute-Tige (Montclar)**

Mise en place d'une nouvelle production sur l'exploitation. Un cidre de qualité fabriqué et transformé à partir des fruits biologiques de la production, permettant de valoriser et sauvegarder certaines variétés fruitières. Il est vendu pour la plus grande partie, directement sur le territoire.

- **Boulangerie et torréfaction avec cuisson au four solaire – Au soleil levain (Le Brusquet)**

Les produits sont en vente directe dans un local sur la place du village. Cette technique permet un impact réduit sur l'environnement en produisant sainement.

- **Aménagement d'un magasin de vente à la ferme avec point de dépôt vente – GAEC Ferrand (Seyne)**

- **Extension d'un atelier de transformation pour le développement des activités de salaison et charcuterie – Ferme des Pelissonnes (Seyne)**

Montant total investi dans le territoire sur le programme précédent : 344 255,88 €



3. Bilan des actions en faveur de la restauration collective durable



TERMINÉ

7.1 Accompagner les collectivités et leur prestataire dans le respect des obligations Egalim

66%

TERMINÉ

7.3 Collaborer avec les acteurs du territoire sur l'éducation au goût des plus jeunes

40%

7.2 Favoriser la compréhension, l'appropriation et la mise en œuvre de l'obligation de diversification des protéines végétales

100%

80%

7.4 Développer les techniques de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective

Accompagner la transition vers des restaurations collectives durables

Objectif opérationnel 7.1 : Accompagner les collectivités et leur prestataire dans le respect des obligations Egalim

Depuis le 1^{er} janvier 2022, la loi ÉGalim impose aux établissements de restauration collective de déclarer chaque année, via la plateforme nationale « ma cantine », leurs approvisionnements afin de vérifier le respect des objectifs fixés (produits labellisés bio et de qualité).

Après la période de mise en place de l'obligation de déclaration (cf. bilan 2020-2022), la médiation opérée par Provence Alpes Agglomération a pris plusieurs formes :

- Relai d'informations au réseau de gestionnaires et fournisseurs de restauration collective : relai des mails du Ministère, intervention en conférence des maires (juin 2025) ;
- Appui à la déclaration, chaque année avec les prestataires identifiés des communes de PAA ;
- Valorisation des démarches : mettre en lumière les initiatives et démarches performantes.

La prise en main de cette obligation de déclaration semble plus laborieuse en milieu rural. Les petites entreprises qui livrent des repas, et les petites communes qui organisent le temps de la cantine, sont suivies de près par Provence Alpes Agglomération.

En cas de service de restauration collective déléguée ou concédée à un prestataire, cette procédure requiert un partenariat entre la collectivité et l'entreprise qui la fournit. En effet, c'est elle qui détient les données de volume et de qualité d'achat nécessaires à la déclaration. La médiation de PAA vise à simplifier la tâche à l'ensemble des acteurs en identifiant bien le rôle de chacun.



Objectif opérationnel 7.2 : Favoriser la compréhension, l'appropriation et la mise en œuvre de l'obligation de diversification des protéines végétales

Juin 2024. Ateliers à destination de la restauration collective scolaire, intégrant les traiteurs-prestataires (action n°75) et du centre hospitalier de Digne-les-Bains (action n°76).

Provence Alpes Agglomération a mis à profit le dispositif « Actions en faveur de la transition écologique » de l'ADEME pour organiser trois sessions d'une formation inspirée des Cuisines Nourricières en restauration collective. La collaboration avec la cantine des Mées, la cantine de Carmejane et la cuisine centrale de Seyne a réuni une trentaine de cuisiniers et gestionnaires, favorisant l'intégration progressive des légumineuses et autres protéines végétales dans les menus d'établissements scolaires et de santé. Le partenariat avec le Conseil départemental a permis à 15 agents travaillant en collèges de participer, représentant près de la moitié des participants.

Éléonore Flandin, cuisinière-formatrice, a combiné apports théoriques et ateliers pratiques pour sensibiliser tous les acteurs, des producteurs aux agents de service, en passant par les responsables. Cette action, visant la mise en œuvre de la loi ÉGalim, contribue à l'appropriation du principe de « manger moins, mais mieux » de viande. Au total, près de 7 000 convives sont concernés.

La journée a suscité un intérêt varié : certains stagiaires ont approfondi des pratiques déjà connues, tandis que d'autres ont découvert de nouvelles approches. Des contraintes liées à la gestion concédée, aux groupements d'achat et à la validation diététique des menus ont été signalées, soulignant le besoin d'accompagnement et de concertation avec les décideurs. La formation a ainsi permis de tester différentes pratiques auprès des agents, encourageant les collectivités à renouveler l'expérience et les outils d'accompagnement.

Plan de financement : 3 500 € co-financé par l'ADEME (70%)



Diversification des protéines en restauration collective

19 juin - Restaurant scolaire
Les Mées

3 juillet - EPLEFPA Carmejane
Le Chaffaut-Saint-Jurson

10 juillet - Cuisine centrale du GIP
Seyne
avec Éléonore FLANDIN,
cuisinière formatrice



Objectif opérationnel 7.3 : Collaborer avec les acteurs du territoire sur l'éducation au goût des plus jeunes

Décembre 2023. Organisation d'une édition de Saveurs d'ici avec les enfants du quartier du Pigeonnier-Barbejas (action n°56)

L'événement, organisé devant le centre d'animation sociale du Pigeonnier-Barbejas à Digne-les-Bains avec l'appui de Provence Alpes Agglomération, a réuni une trentaine de participants. Grâce à un partenariat avec les producteurs du marché de Digne-les-Bains, plusieurs animateurs faisaient jouer les enfants sur les légumes de décembre, de la graine à l'aliment, en mobilisant leurs différents sens. Les participants ont aussi préparé une soupe collective à base de légumes de saison et d'invendus. L'action a été financée par l'État (DDETSPP) dans le cadre de son dispositif de lutte contre la précarité alimentaire.

Depuis 2023. Poursuite du dispositif « Ratatouille et Cabrioles» dans 7 écoles maternelles du territoire (action n°78)

« Ratatouille et Cabrioles » est un programme régional financé par l'Agence Régionale de Santé (ARS). Le CODES 04 intervient ainsi

dans plus de 15 écoles maternelles du département, proposant un programme d'activités ludiques et pédagogiques sur la nutrition, afin d'explorer les cinq sens et de découvrir de nouveaux goûts et aliments. Ce programme est triennal et implique les écoles de l'ensemble du département. Cette rotation explique que le nombre de classes participantes sur le territoire soit en diminution pendant la durée du Projet Alimentaire Territorial (7 écoles en 2023/2024 contre 3 en 2025/2026, concentrées sur Digne-les-Bains).

- **À venir. Développement de la mallette « céréales et légumineuses » et formation des acteurs à son utilisation avec les plus jeunes (action n°81)**
- **À venir. Adaptation du jeu « La cagette au long cours » au territoire de PAA, édition du jeu en plusieurs exemplaires et animation de séances de jeu (action n°98)**

Ces deux actions sont envisagées dans le cadre d'une candidature à l'appel à projets LEADER 2024, validé en comité de programmation début 2025 et en cours d'instruction. Plusieurs outils pédagogiques de ce type pourraient être déployés dans ce programme, à horizon 2026 et selon les ressources humaines disponibles. Le projet s'appuie aussi sur la disponibilité des établissements d'enfance et de petite enfance.

Objectif opérationnel 7.4 : Développer les techniques de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective

2024-2025. Diagnostiquer et accompagner certains établissements, et essaimer les techniques (actions n°82 à 85)

À l'aide du dispositif de financement « Actions en faveur de la transition écologique » de l'ADEME, Provence Alpes Agglomération a confié à FNE 04 l'animation d'une démarche de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective. L'opération a concerné cinq établissements :

- Le self du personnel et des étudiants du Centre Hospitalier de Digne-les-Bains ;
- La cuisine centrale du GIP de Seyne, qui accueille les enfants de l'école maternelle, de l'école primaire et du collège ;
- L'Établissement Public de Santé (EPS) de Seyne, fourni par le GIP ;
- La cantine de l'école de l'Escale, en gestion concédée à un traiteur local ;
- La cantine de l'école de Champtiercier, en gestion concédée à un traiteur local.

La démarche s'est déroulée en un an, découpé en quatre phases :

- 1.Une première semaine de pesée visant à qualifier le gaspillage alimentaire du restaurant, restituée avec des préconisations aux gestionnaires et décideurs ;
- 2.Une phase de plusieurs mois d'application des recommandations ;
- 3.Une restitution des premiers résultats auprès des convives afin de les sensibiliser sur le sujet ;
- 4.Une seconde semaine de pesée pour évaluer les progrès réalisés sur l'année d'accompagnement.

L'accompagnement a permis à 4 des 5 établissements de réduire significativement leur gaspillage alimentaire. La moyenne de gaspillage alimentaire observée a évolué de 127 g/rep./pers. en 2024 à 125,4 en 2025, soit une diminution d'un peu plus de 1%. Cependant, ces chiffres

sont très peu représentatifs de la réalité en raison de 1) la diversité des établissements ayant suivi l'accompagnement, 2) de grandes disparités dans les résultats obtenus. Un cas particulier d'augmentation du gaspillage souligne l'intérêt d'une équipe stable. La continuité favorise l'adhésion au projet, permet un meilleur accompagnement des enfants et une adaptation plus fine des pratiques.

Trois préconisations sont récurrentes :

- Organiser régulièrement des pesées pour accentuer la prise de conscience des convives (à noter que la mise en place d'actions d'évaluation et de réduction du gaspillage alimentaire est une obligation de la loi Egalim)
- Travailler sur les conditions de la prise de repas (bruit, ambiance, agencement, décoration,...)
- Affiner les relations avec les prestataires pour accorder au mieux les quantités commandées avec les besoins des convives.

Chaque établissement a reçu un kit pédagogique (supports de sensibilisation et livrets pour scolaires) afin de prolonger la lutte contre le gaspillage alimentaire jusque dans les foyers.

Plan de financement : 16 700 € co-financé par l'ADEME (70%)

Focus sur le gaspillage du pain

- À la suite de la première restitution, le self du personnel et des étudiants du centre hospitalier a pris des mesures efficaces en plaçant le pain en fin de chaîne et en affichant des messages incitant au partage du pain individuel, réduisant ainsi le gaspillage de 30 %.
- À l'école de Champtiercier, les agents distribuent le pain en fine tranche au fur et à mesure du repas.

2024-2025. Diagnostiquer et accompagner deux collèges (action n°86)

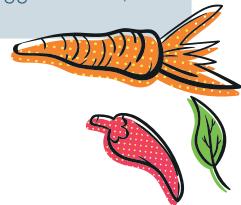
FNE 04 a animé la même démarche, pour le Conseil départemental, auprès des collèges Camille Reymond (Château-Arnoux-Saint-Auban) et Gassendi (Digne-les-Bains). Ces deux collèges sont livrés par l'UPC (Unité de préparation culinaire, qui prépare quotidiennement les repas de la majorité des collèges du département), mais gardent la main sur les entrées et les desserts. En un an, le collège Camille Reymond a diminué de 40% son gaspillage alimentaire. Celui de Digne-les-Bains, de 23%.

Les principales actions mises en place sont :

- Mise en place d'un salade bar
- Proposition de demi-portion de pain, positionnement en bout de file
- Mise en place des petites et grandes assiettes
- Proposition de fromage à la coupe

ENJEUX POUR LA SUITE

- Poursuivre l'acculturation des restaurations collectives et de leur prestataire, aux enjeux de la loi Egalim,
- Outiliser les restaurations collectives publiques pour l'évaluation, la maîtrise et la réduction de leur gaspillage alimentaire,
- Faire de la lutte contre le gaspillage alimentaire un axe fort de la politique déchets de Provence Alpes Agglomération, en appui aux acteurs du territoire.



Focus sur... la nutrition-santé



Depuis sa création en 2017, Provence Alpes Agglomération porte une politique de « pleine santé » qui s'appuie sur la qualité de son cadre de vie : environnement naturel préservé, climat ensoleillé, gastronomie locale et nombreuses activités de pleine nature. Historiquement tournée vers le tourisme, elle développe une stratégie visant à promouvoir le bien-être, la prévention et la qualité de vie des habitants comme des visiteurs. L'ambition est de faire du territoire une référence en matière de remise en forme, de prévention de la perte d'autonomie et, plus largement, de bien-vivre — dans laquelle l'enjeu du « bien manger » occupe une place centrale.

L'animation du Projet Alimentaire Territorial, et l'animation de la stratégie de pleine santé, sont intégrées dans le même service.

Durant la période 2023-2025, seul le projet « Des goûters sains et locaux » a pu voir le jour en matière de santé (cf. page n°23). Une absence de ressource humaine pendant la moitié de la période, et la difficulté à mobiliser une ingénierie financière ont freiné les ambitions sur cette thématique.

Pourtant, la priorité fixée par Provence Alpes Agglomération en 2023 (délibération en faveur de la prise de compétence « Santé » de la collectivité) a été consacrée par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire dans sa refonte du label PAT de niveau 2. En effet, la nutrition-santé est désormais un critère obligatoire d'action des collectivités labellisées de niveau 2.

• Projet non-réalisé : Mise en place d'ateliers de cuisine à destination de publics prioritaires, focus durabilité et santé (action n°55)

En 2023, Provence Alpes Agglomération a répondu à l'appel à projets Mieux Manger Pour Tous (DREETS PACA). Le projet prévoyait dix ateliers de cuisine en milieu rural, animés conjointement par un cuisinier et un diététicien, ainsi que l'édition de livrets de recettes et conseils pour les participants.

D'un montant total estimé à 21 000 €, le projet a été retenu partiellement, avec un cofinancement limité aux seuls ateliers de cuisine. Provence Alpes Agglomération a choisi de ne pas donner suite, considérant que la multiplication d'ateliers isolés sur un territoire vaste aurait un impact limité et ne permettrait pas de générer une dynamique de sensibilisation ou de changement durable.

• Projet non-réalisé : Programme d'intervention sur la nutrition auprès de personnel d'EHPAD

En 2024, Provence Alpes Agglomération a monté un projet de d'échange entre pairs et de formation autour de la nutrition des seniors. Il visait d'une part les professionnels en EHPAD et d'autre part les aidants professionnels et familiaux, à domicile. Ce parcours aurait pu être financé par la CPTS (Communauté Professionnelle Territoriale de Santé) Alpes Bléone Durance, sur son fonds de prévention et son fonds dédié aux personnes âgées.

Le projet n'a pas pu aboutir en raison de changements de coordination et d'un manque de ressources humaines au moment où sa relance était envisageable.

Living lab : vers un lieu de pratique de la prévention-santé par l'alimentation

Provence Alpes Agglomération a développé son Living Lab, l'Atelier 7.7, via le programme européen transfrontalier CLIP E-Santé silver economy et un financement de la Région SUD.

Son action se décline autour de la formation des métiers de l'aide à la personne, de la prévention et du maintien à domicile. Intégralement équipé, le lieu est mis à disposition de nombreux partenaires dans ce cadre, pour des formations ou des ateliers : MFR pour les formations aux futurs aidants professionnels, ADMR, France Travail,...

En 2025, PAA a conventionné avec le CODES 04 pour la mise en place de cinq ateliers de cuisine grand public, qui ont touché une quarantaine de personnes.

4. Bilan des actions en faveur de l'éco-exemplarité de PAA



TERMINÉ

8.2 Contribuer à la démarche d'achats responsables en matière alimentaire

100%

Objectif opérationnel 8.2 :

Contribuer à la démarche d'achats responsables en matière alimentaire

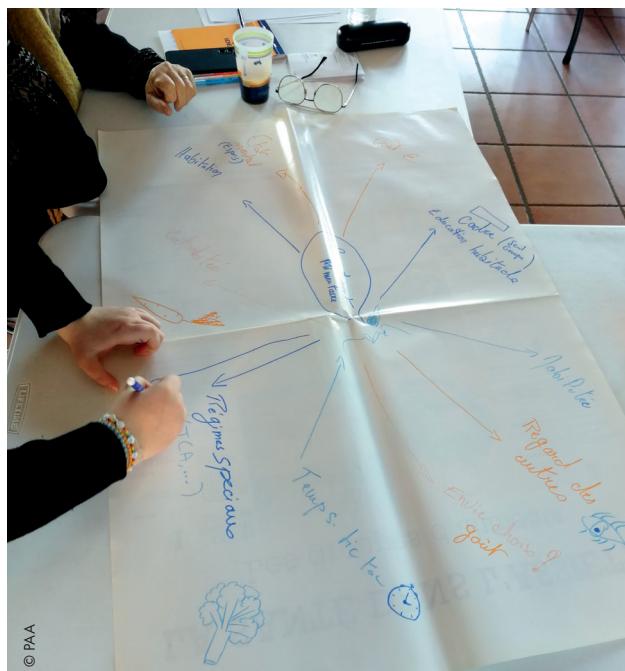
2024-2025. Conduire un projet d'accompagnement au changement de pratiques dans les établissements de compétence de PAA concernant les goûters

De septembre 2024 à juin 2025, Provence Alpes Agglomération a mené, avec le soutien de la MSA Alpes-Vaucluse via le dispositif Grandir en Milieu Rural et l'appui du CODES 04, une expérimentation sur la qualité des goûters et collations. 11 structures (médiathèques, crèches et accueils collectifs de mineurs) ont participé, représentant environ 480 bénéficiaires. La démarche s'est déroulée en quatre temps, auprès des agents de ces 11 structures :

- Un diagnostic des pratiques,
- Deux sessions de formation en nutrition,
- Quatre ateliers thématiques sur l'approvisionnement local et l'éducation au goût,
- Un temps collectif de bilan.

Ces temps croisés mêlant les structures, organisés par bassin de vie, ont permis d'acquérir des bases communes et de favoriser les échanges entre pairs. Les ateliers ont mis en évidence des freins (diversité des pratiques, contraintes organisationnelles, éloignement géographique) mais ont apporté de nombreuses ressources aux participants, pour faciliter l'évolution des pratiques d'achat. L'expérimentation a permis des évolutions tangibles dans les goûters : recherche d'alternatives moins sucrées, intégration de recommandations dans un Projet Éducatif de Territoire, remplacement des sodas par des jus locaux dans une médiathèque, et expérimentation d'animations pédagogiques comme un « repas serein ».

Plan de financement : 9 450 € pour les interventions du CODES 04.



Juin 2025. Conception d'un guide des critères pour la mise en place de buffets durables et éco-exemplaires et partage en interne de la base de données (actions n°90 à 93)

Provence Alpes Agglomération fait la promotion des éco-événements à travers le prêt de matériel réutilisable aux acteurs associatifs locaux, formalisé par une charte délibérée en 2024. PAA est aussi investie sur ses propres événements, comme en témoignent les deux dernières éditions du Festival de la Rando et de l'Outdoor, où PAA a contractualisé avec des producteurs et artisans locaux pour l'ensemble de ses petits-déjeuners et apéritifs. Cette démarche d'éco-exemplarité a été introduite dans un guide dédié aux achats alimentaires, réalisé en interne et diffusé aux services communaux et intercommunaux.

Le livret « Un buffet local et responsable » guide l'organisation de buffets, réceptions et collations respectueux de l'environnement, de la santé et de l'économie locale. Cet outil présente les enjeux des achats alimentaires publics et propose des conseils pratiques : cahier des charges, choix de produits locaux et de saison, alternatives végétariennes, boissons moins sucrées, limitation du gluten et des produits ultra-transformés. Le livret aborde aussi la réduction du plastique, la gestion des restes et la valorisation des déchets, favorisant la mise en œuvre concrète des objectifs de transition écologique (Plan Climat Air Energie Territorial, Programme Local de Prévention et Diminution des Déchets Ménagers et Assimilés, et PAT).

Plan de financement : 126 € pour quelques impressions pour diffusion en interne.



5. Bilan des actions à destination du grand public



↑ Sur six ateliers, trois étaient réservés aux adultes, un était réservé aux enfants et deux mêlaient parents et enfants.

© PAA, 2024

5.1 Soutenir les projets innovants pour l'alimentation durable accessible à tous

TERMINÉ

25%

5.2 Poursuivre la connaissance et la lutte contre la précarité alimentaire à l'échelle locale

TERMINÉ

33%

5.3 Accompagner la transition vers une alimentation durable facile et accessible

TERMINÉ

25%

8.1 Développer la participation aux événements culturels agricoles existants

TERMINÉ

33%

8.3 Poursuivre les temps d'échanges et d'informations autour de l'alimentation durable

TERMINÉ

80%

Objectif opérationnel 5.1 : Soutenir les projets innovants pour l'alimentation durable accessible à tous

2022-2024. Poursuite de la valorisation de lieux et associations engagés en faveur de l'accès à tous à une alimentation saine et durable (action n°47)

Le Vice-président et les animateurs du PAT ont visité cinq lieux, qui ont donné lieu à des articles sur le site internet de PAA sous la bannière « Rencontres inspirantes ». En effet, les acteurs rencontrés répondent à un, voire plusieurs thèmes du programme d'actions et permettent de communiquer autour de concepts qui incarnent les ambitions du Projet Alimentaire Territorial :

- La Fontaine de l'Ours, à Auzet, pour une restauration collective saine et locale, en février 2023
- l'épicerie des champs, à Château-Arnoux-Saint-Auban, en juin 2022
- La Maison Commune, à Château-Arnoux-Saint-Auban, en septembre 2023
- Le domaine de Valx, siège du Parc naturel régional du Verdon à

Moustiers-Sainte-Marie, en mars 2024

-Les vallées pastorales et la cuisine centrale de Seyne, en avril 2024.

2023-2025. Appuyer des projets d'acteurs (actions n°42 à 48)

Provence Alpes Agglomération a vu émerger un nombre croissant d'initiatives locales qui s'inscrivent dans la volonté de reconnecter producteurs et consommateurs. Les acteurs ont désormais le réflexe de solliciter PAA pour un soutien dans leurs démarches, témoignant de sa place dans l'écosystème territorial. Plusieurs ont d'ailleurs bénéficié du dispositif LEADER (cf. page 17)

Lorsque le soutien financier direct n'était pas possible, PAA a apporté un appui en temps de travail - participation à des réunions, accompagnement au montage de dossiers de subvention ou relais de communication - contribuant ainsi à maintenir une coopération active avec les porteurs de projet.

Objectif opérationnel 5.2 : Poursuivre la connaissance et la lutte contre la précarité alimentaire à l'échelle locale

2023. Diagnostic de situation de la précarité alimentaire et des solutions départementales ; étude des actions à mettre en place en conséquence (action n°50)

Provence Alpes Agglomération est à l'initiative d'une réflexion, à l'échelle territoriale et avec les services de l'Etat, sur la précarité alimentaire (cf. bilan 2020-2022). Dans la continuité, la DDETS-PP a commandé un diagnostic départemental présentant : les indicateurs de précarité socio-économique, la répartition de l'offre d'aide alimentaire sur le territoire, la cartographie des zones à risque et les recommandations pour l'instance de coordination. En effet, ce travail préparatoire depuis 2022 a permis de créer une instance

pilotée par la DDETS-PP et soutenue par le Conseil départemental. La collectivité a candidaté au programme Mieux Manger pour Tous et ainsi recruté un coordinateur de l'aide alimentaire durable en 2024, œuvrant dans le cadre du PAT départemental. Ce poste vise à faire évoluer l'approvisionnement de l'aide alimentaire vers plus d'agriculture biologique et de qualité. Il se veut être un pivot entre les institutions dotées de compétences croisées, les têtes de réseau de l'aide alimentaire et les représentants économiques (tant des producteurs, que des distributeurs). La mission du coordinateur départemental est directement bénéfique aux collectivités, bien qu'aucune convention d'objectif n'ait été signée avec Provence Alpes Agglomération par exemple.

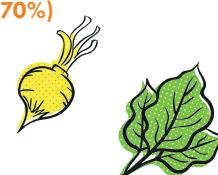
Objectif opérationnel 5.3 : Accompagner la transition vers une alimentation durable facile et accessible

2024-2025. Cycle d'ateliers de cuisine et d'échanges dans un Quartier Prioritaire de la Politique de la Ville sur l'alimentation durable (action n°54)

Grâce au dispositif Actions en faveur de la transition écologique de l'ADEME, Provence Alpes Agglomération a organisé un cycle d'ateliers de cuisine et d'échanges dans le quartier du Pigeonnier-Barbejas à Digne-les-Bains, entre décembre 2023 et avril 2024. Animés par Éléonore Flandin, cuisinière-formatrice et membre du Mouvement des Cuisines Nourricières, ces rendez-vous mensuels ont réuni une cinquantaine de participants dans les centres d'animation sociale. La régularité des ateliers a favorisé l'ancrage des pratiques et le plaisir de revenir partager expériences et idées. Une vidéo

réalisée par la Ligue de l'enseignement (publiée sur le youtube de TEMA TV) a permis de communiquer en images sur cette opération. Les participants ont exploré quatre axes : diversification des menus, amélioration de la qualité des produits, soin des méthodes de fabrication et plaisir de partager la cuisine. L'action a été clôturée par un événement convivial le 16 janvier 2025, autour d'un café et de pâtisseries réalisées selon les recettes de la formatrice, au cours duquel un livret de conseils a été remis à chacun, prolongeant les échanges et matérialisant cette opération.

Plan de financement : 4 500 € co-financé par l'ADEME (70%)



Objectif opérationnel 8.1 :

Développer la participation aux événements culturels agricoles existants

- Depuis 2022. Pérennisation du soutien financier à De Ferme en Ferme annuel, incluant un circuit propre à PAA identifié (action n°87)**

Le GR CIVAM PACA et Agribio 04 pilotent la mise en œuvre en local de l'évènement national « De Ferme en Ferme ». A ce titre, PAA délibère chaque année pour attribuer une subvention de 1 000 €. Au total sur les quatre éditions subventionnées, 11 fermes ont ouvert leurs portes au public, avec une fréquentation très dépendantes de différents facteurs de réussite (moyens de communication, nombre de fermes participantes, météo,...) : 240 visites en 2025, 450 en 2024, 280 en 2023. Cet évènement reste néanmoins un temps fort de pédagogie et promotion de l'agriculture locale.

Plan de financement : 4 806 € de subvention au GR CIVAM, et d'animation et communication en 2023.



↑ En 2023, PAA avait ouvert le week-end avec le spectacle *Les chants dans les Champs* de Pierre Kofi et Anna Cosima
© PAA, 2023

Objectif opérationnel 8.3 : Poursuivre les temps d'échanges et d'informations autour de l'alimentation durable

- 2023-2025. Cycle d'animations du programme Manger Verdon**

L'opération « Manger Verdon : plus d'autonomie et moins de gâchis » a été portée par le Parc naturel régional du Verdon en partenariat avec Provence Alpes Agglomération, qui a apporté un soutien financier de 2 876 € et un relai de communication. Le programme promeut une alimentation locale, saine et accessible à tous, et limiter le gaspillage. Cela s'est traduit par des projections-débats autour de l'alimentation et de l'agriculture, des ateliers pratiques sur le potager, les conserves ou la cuisine anti-gaspî, et une formation à la cuisine durable pour les restaurateurs du territoire. Le Parc du Verdon a ainsi mis à profit sa salle pédagogique et son atelier de transformation situés près de son siège, à Moustiers-Sainte-Marie. En tout, l'opération a mobilisé près d'une centaine d'habitants et professionnels, malgré quelques annulations liées à la période estivale. Ce partenariat s'inscrit pleinement dans la politique du Parc du Verdon, dont la charte promeut les circuits-courts et l'éducation à l'alimentation.

Plan de financement : 2 876 € de subvention au PNR du Verdon.

- Juin 2025. Conception d'une exposition photo partagée et accueil des communes dans des lieux propices à l'échange (action n°94)**

L'exposition est le dernier sujet de coopération impulsée grâce au Fonds National d'Aménagement et de Développement des Territoires (FNADT) entre Provence Alpes Agglomération, la CC Alpes Provence Verdon, la commune de Jausiers et la CC Vallée de l'Ubaye Serre-Ponçon. RACINES présente les « visages et savoirs-faires » de l'agriculture locale. Inaugurée à Digne-les-Bains en juillet 2025, l'exposition est en itinérance depuis juillet, de Digne-les-Bains à Seyne, en passant par Champtercier et l'Escale. En décidant de la prêter gratuitement aux communes, PAA favorise l'accès des habitants à cet outil de médiation, contribuant à la valorisation de l'agriculture de montagne et à la reconnaissance de son rôle dans l'identité et la souveraineté du territoire.

Plan de financement : 5 824 € par collectivité, co-financé par le FNADT (80%).



L'inauguration par les trois collectivités a eu lieu le 2 juillet 2025 à la médiathèque de Digne-les-Bains. Chaque collectivité a son exemplaire pour favoriser sa diffusion.

→
© PAA, 2025

À Saint-Jurs, en partenariat avec le Parc du Verdon, PAA a également financé l'intervention du co-réalisateur de « Tu nourriras le monde ».

↓ © PAA, 2023



Depuis 2023. Organisation de nouveaux rendez-vous projections-débats ou conférences (action n°95)

- Dans le cadre du PAT, Provence Alpes Agglo a impulsé l'élargissement des projections du festival Alimenterre à l'échelle de son territoire. En partenariat interne avec le réseau de lecture publique, ainsi qu'avec Artisans du Monde, l'AMAP de Digne-les-Bains et la Confédération paysanne, trois projections ont été organisées chaque année depuis 2023, en faisant systématiquement participer des acteurs locaux.
- 2023 : Digne-les-Bains, Les Mées, Saint-Jurs
- 2024 : Digne-les-Bains, Seyne, L'Escale
- 2025 : Digne-les-Bains, Malijai, Thoard

DANS NOS RÉGIONS

RÉGÉNÉRATION DES SOLS | Après Manosque cet hiver, la FDSEA 04 a proposé un nouveau ciné-débat mercredi 28 juin sur le climat et l'agriculture au centre René-Char à Digne-les-Bains.

Dialoguer plutôt que s'affronter

La FDSEA 04 et Provence Alpes Agglo ont proposé une nouvelle projection-débat dans le cadre de l'agriculture, auteur du documentaire « Mission Régénération », au Centre culturel René-Char de Digne-les-Bains. Le projection était suivie d'un temps d'échange avec un panel d'experts : Laurent Depieds, directeur de la biodiversité des Alpes-de-Haute-Provence, Sébastien Fayot, directeur de l'Etablissement agricole de l'Office français d'échange animé par Sébastien Fayot, horticulteur à Sainte-Tulle montagne, et Michel Jussaume, député à Manosque. « Circuits courts, lutte contre le déclinage sont des projets qui sont en cours de développement qui a renforcé l'agriculture au cœur de la montagne », a déclaré Laurence Baraille, présidente du Conseil départemental des Alpes-de-Haute-Provence. « C'est un débat qui a été organisé par le directeur de l'Etablissement agricole de l'Office français d'échange animé par Sébastien Fayot, horticulteur à Sainte-Tulle montagne, et Michel Jussaume, député à Manosque. « Circuits courts, lutte contre le déclinage sont des projets qui sont en cours de développement qui a renforcé l'agriculture au cœur de la montagne », a déclaré Laurence Baraille. On va poser à la vitesse supérieure pour développer ces projets, mais on va poser à roue de politique. »

« C'est un débat qui a été organisé par le directeur de l'Etablissement agricole de l'Office français d'échange animé par Sébastien Fayot, horticulteur à Sainte-Tulle montagne, et Michel Jussaume, député à Manosque. « Circuits courts, lutte contre le déclinage sont des projets qui sont en cours de développement qui a renforcé l'agriculture au cœur de la montagne », a déclaré Laurence Baraille. On va poser à la vitesse supérieure pour développer ces projets, mais on va poser à roue de politique. »

L'agriculture et la forêt

« Ce film illustre bien les deux partenariats qui ont été initiés d'un côté agricole contemporaine », ajoute Michael Jussaume, directeur de la biodiversité des Alpes-de-Haute-Provence. « C'est une façon de faire de l'agriculture comme le film le rappelle ». Interviewé Yannick Léonard, directeur de l'ONF, et Laurence Baraille. On va poser à la vitesse supérieure pour développer ces projets, mais on va poser à roue de politique. »

« C'est un débat qui a été organisé par le directeur de l'Etablissement agricole de l'Office français d'échange animé par Sébastien Fayot, horticulteur à Sainte-Tulle montagne, et Michel Jussaume, député à Manosque. « Circuits courts, lutte contre le déclinage sont des projets qui sont en cours de développement qui a renforcé l'agriculture au cœur de la montagne », a déclaré Laurence Baraille. On va poser à la vitesse supérieure pour développer ces projets, mais on va poser à roue de politique. »



Laurent Depieds, président de la FDSEA 04 et de la FNSA Paca, accompagné d'Elaine Baraille, Sébastien Fayot et Michel Jussaume, a dénoncé l'agroforesterie.

« On a mis en place les Ateliers de la forêt, dit Elaine Baraille, pour que ce qui est concrète qu'il faut s'occuper de la forêt soit vraiment mise en place quand on constate par exemple que les granules de bois sont fabriqués en Chine et qu'ils sont importés en Alpes-de-Haute-Provence », ajoute-t-elle.

« On a mis en place un développement de projets à long terme à partir de nos ateliers, ajoute Laurent Depieds pour renforcer la forêt et la biodiversité et la forêt. C'est encore et toujours grâce à l'élevage qu'on valorise les massifs forestiers », ajoute-t-il.

« Qu'est-ce qui a été fait au niveau de la conservation de la forêt », interroge un spectateur. « On a mis en place plusieurs départs sur un projet de spéléologie dans les Alpes-de-Haute-Provence », répond Laurent Depieds, et sur diverses productions, notamment en énergie, mais aussi dans la forêt. « On ne faut pas déboiser l'agroforesterie comme malheureusement on peut le constater dans certains secteurs », dit encore Michel Jussaume.

« Si on possède dans le département une surface de 150 000 ha de forêt en agroforesterie, c'est parce qu'il y a 150 ans des déclétors locaux qui ont été créés », ajoute Sébastien Fayot en citant les dernières études, rappelant une spectaculaire.

« On a vu dernièrement un projet de culture du bambou pour piéger le carbone. Or le

bambou n'est pas une plante endémique et consomme beaucoup d'eau. C'est une façon irresponsable d'agir », ajoute Sébastien Fayot, et Michael Jussaume, député à Manosque, répondant à une question de l'assistance. « C'est pour ça que le gouvernement d'une association écologique. L'ONF, c'est de créer un lieu de dialogue entre l'agriculture, la forêt et l'environnement en général, mais aussi entre l'agriculture et l'environnement pour trouver peut-être à voir à des projets plus durables », conclut Elaine Baraille. ■

Bernard Falli

- En juin 2023, PAA a également organisé un ciné-débat autour de « Mission Régénération », en partenariat avec la FDSEA 04 et les Rencontres cinématographiques de Digne au Centre culturel René Char. Ce documentaire nord-américain de Josh et Rebecca Tickell était projeté en français en accès gratuit au grand public. L'objectif était aussi d'interpeller les intervenants locaux suite à la projection, et d'échanger sur les préoccupations agricoles et environnementales prioritaires. La table ronde a réuni la Présidente du Conseil départemental, le Directeur départemental de l'ONF, et le Directeur du lycée agricole et du CFPPA de Carmejane et le Président de la FDSEA 04.

Depuis 2022. Poursuite des ateliers et démonstrations culinaires à base de produits locaux, et accompagnement de leur développement dans les communes (action n°97)

- Le concept de la Foire de la lavande (cf. page...) est déployé sur certains évènements locaux. Provence Alpes Agglo finance un professionnel de la cuisine pour effectuer une démonstration, puis une dégustation, à base produits locaux. Les fournisseurs sont toujours valorisés.

L'action a confirmé son intérêt, mais son déploiement a été limité par le temps de coordination et les moyens disponibles. PAA souhaite désormais soutenir les communes dans leurs initiatives locales, avec un appui méthodologique et logistique, dans une logique de co-construction et de cofinancement pour garantir la pérennité de la démarche.

- Depuis 2023, un partenariat avec le chef Payan prolonge cette démarche lors du Festival de la randonnée et de l'outdoor, organisé chaque année en septembre par Provence Alpes Agglo. Parmi une programmation variée, la découverte des plantes sauvages comestibles, et leur dégustation, est devenue un rendez-vous incontournable.

Plan de financement : 2 150 €, co-financé par l'ADEME (COT).

Si les dégustations gratuites sont toujours appréciées des passants, qui en profitent pour découvrir un produit ou une recette, ce ne sont que trois communes qui ont été touchées sur la période : Draix (fête de la poire Sartea blanche, de 2022 à 2024, Digne-les-Bains (forum de la transition, 2023) et La Javie (foire aux tardons, 2024).

ENJEU POUR LA SUITE

- Clarifier le rôle de Provence Alpes Agglo comme soutien aux initiatives locales.e.





*Cultivons
le goût d'ici*



Infos et contacts

Service Développement économique et touristique
4 rue Klein – BP 90153
04990 Digne-les-Bains Cedex
contact@provencealpesagglo.fr