



COMPTE-RENDU

Séminaire de lancement
du Plan Alimentaire Territorial
« Le Parc dans mon assiette »
Saint-Pons-de-Thomières, le 27 février 2020



SOMMAIRE

INTERVENANTS	1
1. LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT) : Contexte, définition, acteurs.....	2
a. Contexte.....	2
b. Définition d'un Plan Alimentaire de Territoire (PAT).....	2
c. Types d'acteurs sur ce projet.....	2
2. TEMOIGNAGES DE PAT.....	3
a. Le PAT du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises	3
b. Le PAT du Pays Haut-Languedoc et Vignoble.....	4
3. LE PROJET ALIMENTAIRE DU PARC DU HAUT-LANUEDOC	5
a. Le contexte.....	5
b. Pourquoi un PAT à l'échelle du Parc du Haut-Languedoc ?	6
c. Le périmètre du PAT	6
d. Les atouts du territoire identifiés	7
e. Quelle complémentarité avec le PAT du Pays Haut-Languedoc et Vignobles ?.....	7
f. Une méthodologie collaborative	8
4. VOS PROJETS SUR LE TERRITOIRE.....	9
CONCLUSION	11
ANNEXE 1 : Présents / Excusés	12

INTERVENANTS

- Daniel VIAELLE - Président du Parc naturel régional du Haut-Languedoc
- Florence ESTRABAUD – Conseillère départementale du canton de Mazamet, de la Vallée du Thoré et élue référente du Plan Alimentaire Territorial
- Michel CASTAN – Vice-Président du Parc naturel régional du Haut-Languedoc en charge de l'Agriculture et des circuits courts, éleveur
- Claire DERAM – Responsable de l'unité politique de l'alimentation, DRAAF Occitanie
- Sylvie HERPSON – Directrice générale adjointe, Pays Haut Languedoc et Vignobles
- Céline ARILLA – Chargée de mission éducation au territoire, Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises
- Hélène NOYER – Chargée de mission Projet Alimentaire de Territoire, Parc naturel régional du Haut-Languedoc

Animation assurée par Nathalie SAUTTER, Directrice adjointe du Parc naturel régional du Haut-Languedoc.

1. LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT) : Contexte, définition, acteurs...

a. Contexte

Le Plan National de l'Alimentation (PNA) est mené par le Ministère de l'Agriculture et décliné en région par le DRAFF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) sous forme de Plan Régional de l'Alimentation.

En Occitanie, le Plan Régional de l'Alimentation est développé autour de 6 axes :

- Promouvoir l'éducation des jeunes au bien manger
- Encourager une restauration collective de qualité
- Favoriser l'accès des populations fragiles à une alimentation de qualité
- Valoriser le patrimoine agricole, agroalimentaire et culinaire
- Soutenir une production et une consommation responsables et lutter contre le gaspillage alimentaire
- Encourager l'élaboration de Projets Alimentaires de Territoires (PAT)

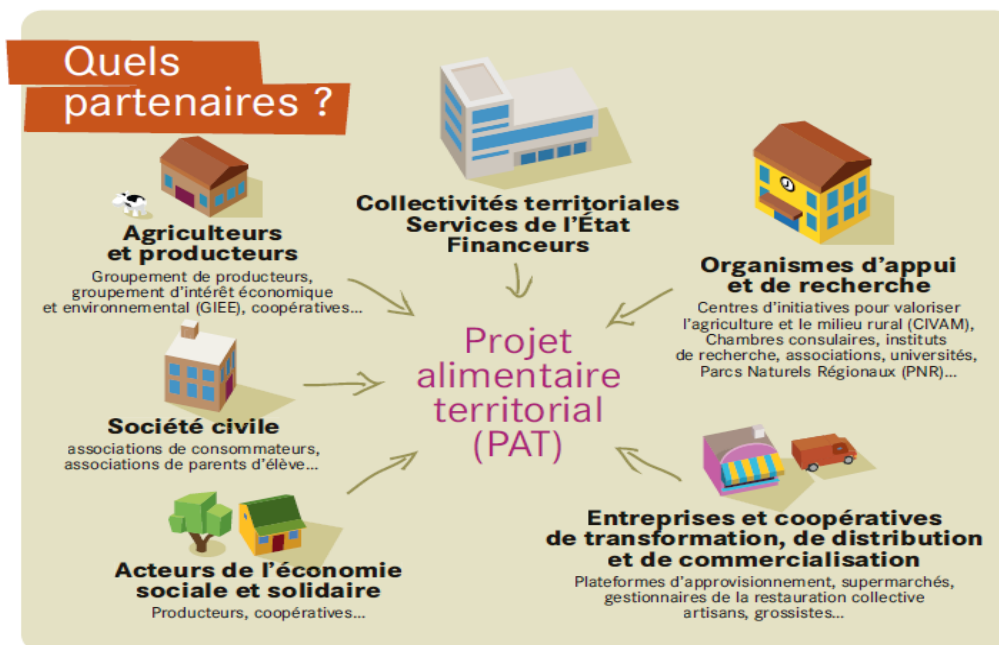
Les PAT sont inscrits depuis 2014 dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, rappelé par la loi EGALim d'octobre 2018.

b. Définition d'un Plan Alimentaire de Territoire (PAT)

Un Plan Alimentaire de Territoire est un outil qui rassemble tous les acteurs qui œuvrent dans le domaine de l'alimentation sur un territoire pour :

- Réaliser un diagnostic partagé (qu'est-ce qu'on produit, qu'est-ce qu'on mange sur ce territoire ? quels sont les acteurs qui travaillent sur l'alimentation ?). Il ne s'agit pas de partir de zéro mais plutôt de s'appuyer sur l'existant.
- Elaborer collectivement un plan d'actions à mener pour aller vers l'alimentation future souhaitée sur le territoire

c. Types d'acteurs sur ce projet



Un PAT regroupe des acteurs variés liés à des thématiques très diversifiées : agriculture, restauration collective, gaspillage alimentaire, culture, patrimoine, santé, éducation, installation, foncier, aménagement du territoire. La transversalité des thématiques amène le projet à être en lien avec d'autres dispositifs existants (SCOT, PCAET, CLS, ...) à prendre en compte.

Un PAT c'est une démarche qui évolue dans le temps. Il débute par une thématique puis évolue vers d'autres thématiques.

Chaque PAT est spécifique à son territoire et aux acteurs qui le compose. Les acteurs font la force et la diversité du projet.

Depuis 2017, le ministère en charge de l'agriculture a lancé un dispositif national de reconnaissance. Aujourd'hui, 27 PAT en France dont 10 en Occitanie. La Labellisation permet un gage de qualité.

Est-ce que le projet d'achat territorial entre dans le cadre de la Loi EGALim pour la restauration collective ?

L'article 24 indique qu'à compter du 1^{er} janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs devront comprendre au minimum 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (=labels HVE1 HVE2 Bio, SIQO) et 20% de produits bio.

Dans cet article, le terme « durable » est employé du fait de la réglementation de la concurrence dans les marchés publics et du droit international ce qui a empêché d'écrire « local » dans la loi en France, quand il y a eu tous les états généraux de l'alimentation.

La politique publique du PNA, depuis qu'elle existe, cherche à promouvoir le local, tout comme les collectivités, dans la volonté de reterritorialiser l'alimentation.

« Local » n'a pas pu être écrit dans la loi EGALim mais il est mentionné quelque part dans la loi qu'il faut favoriser les achats qui s'inscrivent dans le cadre d'un Projet Alimentaire de Territoire.

De ce fait, dans toutes les actions qui sont promeuvent dans les Régions, il est indiqué comment utiliser le code des marchés publics pour favoriser l'achat de qualité et également local.

2. TEMOIGNAGES DE PAT

a. Le PAT du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises

L'ancien Président du Parc naturel régional Pyrénées Ariégeoises était très engagé sur l'économie, l'alimentation et l'agriculture. Il fût l'un des 1^{ers} Président de Communauté de communes à s'engager pour qu'il y ait 2 repas bio par semaine dans la cantine qu'il gérait via la Communauté de communes. De plus, le Parc a beaucoup développé la marque Valeurs Parc (14 gammes, centaine de bénéficiaires). De plus, le territoire est engagé dans différentes actions sur l'alimentation, les habitants sont en demande de ce type d'alimentation et le département à une des surfaces bio la plus importante de la région.

La volonté politique et la demande de la population ont incité le Parc à s'emparer du sujet et coordonner les actions afin d'apporter une cohérence.

Le lancement s'est réalisé en 2018, grâce au financement de la DRAAF Occitanie, avec une 1^{ère} action pour préfigurer la suite du PAT.

Il y a actuellement 8 actions en cours :

- **Défi famille alimentation positive** : accompagnement de familles en difficultés sociales (ateliers diététiques, ateliers cuisine, conseils, suivi des consommations) pour qu'elles augmentent de 20% leur consommation de produits bio et locaux sans augmenter leur budget. L'objectif est de montrer qu'en changeant les pratiques alimentaires, il est possible de manger de qualité et local pour un prix constant.

- ⇒ Difficile de mobiliser des personnes qui se sentent loin de ce type d'alimentation, pas concernées et qui ont des aprioris sur cette alimentation (prix élevé, alimentation pour d'autres populations). Il y a donc un besoin d'informer et d'accompagner
- **Toile alimentaire** : diagnostic géolocalisé des flux alimentaires sur le territoire (lieux des productions, des lieux de vente). Le travail est fini pour les produits Valeurs Parc et est en train d'être complété sur les produits bio
 - ⇒ Difficile de mobiliser des moyens humains
- **Rassemblement des acteurs de l'alimentation** début juin pour définir les enjeux pour tous. Appui sur la toile alimentaire pour déterminer ceux sur lesquels travailler pour faire du Pnr Pyrénées Ariégeoises, un territoire à alimentation positive.
- **Mobilisation foncière** : sensibiliser les élus à l'existence d'outils pour pouvoir mobiliser du foncier et favoriser l'installation agricole, de préférence respectueuse de l'environnement. Avec la toile alimentaire, il sera possible d'identifier les productions manquantes (exemple : maraichage, céréales, légumineuses) pour les quantifier et favoriser les installations pour combler ces manques.
- **Restauration hors domicile** : depuis plus de 20 ans, 2 repas bio par semaine, des viandes locales et une majorité de produits bruts locaux sont proposés dans les écoles de la Communauté de communes.

La Chambre d'agriculture a créé une plateforme « Terroir d'Ariège » qui permet à la restauration collective de s'approvisionner en produits locaux.

Le CIVAM Bio a développé un bon savoir-faire des collectivités et des cuisiniers.
- **Education à l'alimentation durable auprès des jeunes** : interventions en classe sur ce qu'est une alimentation locale/ de qualité, apprendre à décrypter un label et la liste d'ingrédients d'un produit, apprendre l'équilibre alimentaire avec l'ADEIC (Association de Défense, d'Éducation et d'Information du Consommateur).
- **Création d'une plateforme web** pour savoir qui produit, quoi, où, apporter des conseils pour améliorer son alimentation et faciliter l'acte d'achat.
- **Partenariat avec l'Andorre** sur la valorisation des produits alimentaires et le partage des savoir-faire de chacun.

b. Le PAT du Pays Haut-Languedoc et Vignoble

Démarrage en 2008 par un diagnostic pour bien connaître le territoire :

- **Etude « consommateurs »** (avec le *Mouvement Rural de l'Hérault*) afin d'identifier :
 - Les attentes et pratiques des consommateurs en produits de proximité, en volume, en périodicité et en mode d'approvisionnement.
 - Le degré d'intérêt et d'implication des personnes enquêtées pour évoluer vers de nouveaux modes de consommation.
- **Etude « producteurs et réseaux de commercialisation »** (avec l'*INRA*) afin d'identifier :
 - Les productions
 - L'organisation des pratiques commerciales et des réseaux de commercialisation.

Dès 2010, des actions identifiées notamment par le diagnostic ont pu être mises en place :

- **Marchés en mouvement** (avec le *Mouvement Rural de l'Hérault*) : Dispositif expérimental sur une dizaine de marchés de plein vent, entre 2012 et 2014
- **Les rencontres entre producteurs et points de vente** pour renforcer les liens (avec l'*ADASEAH*) Accompagnement de professionnels sur deux bassins de vie test pour évaluer leurs productions en numéraire et en quantitatif, étudier leurs débouchés en s'appuyant sur les circuits de ventes existants, les accompagner et les former.
- **Poursuite des actions de promotion des produits locaux**
Les Assiettes de Pays (formations, communication...), les RV au Pays (programmation annuelle)

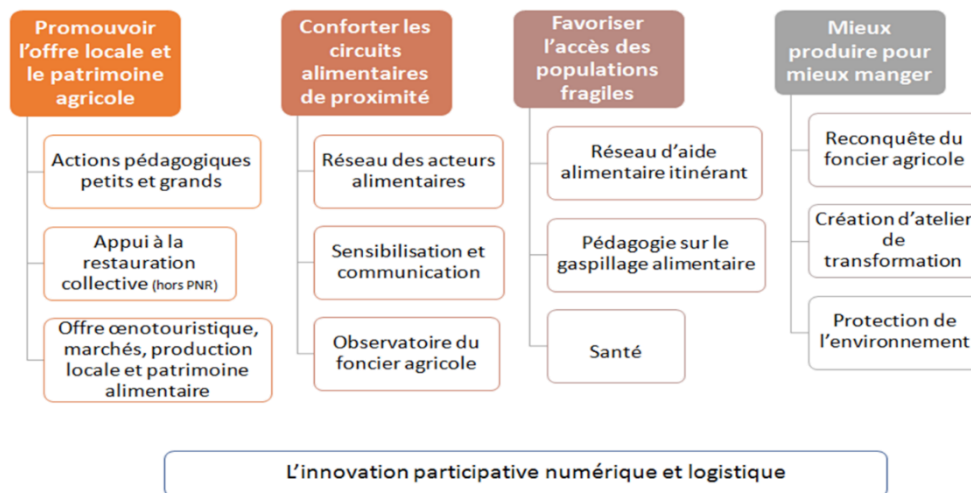
2015 : Engagement du Pays dans la démarche de Projet Alimentaire Territorial

De 2016 à 2018, les actions sont menées autour de 4 axes de travail portés par le Pays Haut Languedoc et vignobles mais aussi les communautés de communes, le Parc du Haut-Languedoc, associations, :

- **Conforter les circuits alimentaires de proximité** (L'animation territoriale et la mise en place du club des acteurs de l'alimentation (producteurs, transformateurs, commerçants et consomm'acteurs) par bassin, communication (groupe Facebook, outils numériques coopératifs, flyer, presse...) Le soutien aux commerces locaux et poursuite des actions sur les marchés et l'expérimentation d'un point de vente collectif itinérant -> étude comparative, de faisabilité -> acteur déjà en place sur ce travail
- **Structurer et promouvoir l'offre de produits locaux et le patrimoine agricole** (actions pédagogiques pour petits et grands pour sensibiliser au bien manger, à la saisonnalité, à la problématique du goût...)
- **Favoriser l'accès des populations fragiles à une bonne alimentation,**
- **Sensibiliser les publics au « mieux produire, pour mieux manger »**

2019, le PAT obtient la reconnaissance ministérielle

2019 - 2022, poursuite des actions autour des 4 axes



LE PROJET ALIMENTAIRE DU PARC DU HAUT-LANGUEDOC

a. Le contexte

Depuis 2008, le Parc naturel régional du Haut-Languedoc réalise de nombreuses actions autour de l'alimentation.

- Lutte contre le gaspillage alimentaire (gachimètre, poulailler, sensibilisation dans les écoles, etc.)
- Valorisation des circuits de proximité : organisation des Echanges Gourmands, édition du bottin des gourmands, développement de la marque Valeurs Parc (marque de territoire)
- Outils et formations auprès des cuisiniers de la restauration collective
- Développement de l'agroécologie : le travail sur les prairies naturelles, les céréales anciennes et les vergers patrimoniaux permet de protéger et de développer et préserver la biodiversité
- Etudes sur les pratiques alimentaires des habitants et les pratiques en restauration collective afin de répondre au mieux aux attentes et contraintes de chacun
- Publication de guides techniques à destination des collectivités publiques et des cuisiniers/gestionnaires.

Ces actions touchent les producteurs, les cuisiniers et gestionnaires de la restauration collective, ou encore le grand public.

b. Pourquoi un PAT à l'échelle du Parc du Haut-Languedoc ?

Développer une alimentation de qualité est dans l'ADN du Parc au travers de la Charte qui regroupe les objectifs et missions du Parc sur 15 ans. En matière d'alimentation et d'agriculture, le Parc s'est notamment fixé de :

- Promouvoir et commercialiser les produits agricoles
- Développer la sensibilisation et l'éducation au territoire
- Développer durablement l'agriculture et la viticulture du Haut-Languedoc

Les actions menées par le Parc naturel régional du Haut-Languedoc ont des effets positifs mais les élus du Parc ont souhaité aller plus loin dans leur engagement dans l'objectif d'amplifier, de démultiplier et de développer d'autres actions en associant beaucoup plus d'acteurs : associations, collectivités, agriculteurs, cuisiniers, etc.

Dans ce sens, une convention a été signée en 2018 avec les Départements de l'Hérault et du Tarn et les chambres consulaires des 2 départements (Chambres d'agriculture, Chambres de Métiers et d'Artisanat et Chambres de Commerce et d'Industrie).

Les objectifs sont de mieux produire, mieux manger, moins gaspiller.

c. Le périmètre du PAT

Le PAT du Parc aura une forte coloration restauration hors-domicile (restauration collective et commerciale), dans la continuité des actions jusqu'alors menées.

La restauration collective regroupe 3 types de restauration :

- Secteur de l'enseignement (élémentaire, secondaire, supérieur)
- Secteur de la santé et du social (hôpitaux, maisons de retraite, etc.)
- Secteur professionnel (restauration d'entreprise)

Les enjeux d'un PAT sont triples :

- Dimension économique : structuration et consolidation des filières sur le territoire, rapprochement de l'offre et de la demande, contribution à l'installation d'agriculteurs, etc.
- Dimension environnementale : développer les produits locaux et de qualité, valorisation des modes de production agroécologique, lutte contre le gaspillage, etc.
- Dimension sociale : éducation, accessibilité sociale, etc.

Le PAT doit contribuer à l'accès à une alimentation de qualité pour tous, à un prix juste à chaque étape, du producteur au consommateur.

Il implique donc de travailler « de la fourche à la fourchette » avec les producteurs et les consommateurs ainsi que les distributeurs, les cuisiniers de la restauration collective, les gestionnaires, etc.

L'alimentation regroupe un certain nombre de sujets tels que la santé, les circuits courts, la lutte contre le gaspillage alimentaire et les déchets mais aussi la préservation des ressources, la maîtrise de la consommation énergétique, etc. L'agriculture regroupe déjà de nombreux sujets : l'installation, les pratiques, la commercialisation, la transformation, la transmission, etc. Il faudra sans doute faire des choix.

Les problématiques de chacun devront être identifiées afin d'y répondre au mieux.

d. Les atouts du territoire identifiés

- Sur le Parc, on ne dénombre pas moins de 1 830 producteurs et les circuits courts de proximité concernent 19% des exploitations.
La production très diversifiée permet « de manger de l'entrée au dessert avec les boissons » uniquement avec des produits locaux.
- En restauration collective, le territoire compte 83 restaurants pour environ 16 000 repas/jour. La moitié des restaurants produisent moins de 130 repas/jour, ce qui correspond à de petites cuisines. De plus, les cuisines du territoire tendent vers l'autonomie avec actuellement 84% des cuisines en gestion directe (à l'opposé de la tendance nationale). Ces différents éléments offrent davantage de flexibilité pour mettre en place des actions. Toutefois, le gaspillage alimentaire représente environ 2,3 tonnes par jour.
- L'étude réalisée par le Parc sur les pratiques alimentaires des habitants en 2019, a mis en avant l'intérêt certain des habitants à consommer local dans l'objectif de « soutenir économiquement les producteurs locaux » et d'avoir « une qualité des produits ». Dans la pratique, plusieurs freins sont apparus dans la consommation des produits locaux avec, par exemple, la distance à parcourir (45% des répondants) et le prix trop élevé pour 40%. Dans ce sens, les Grandes Surfaces restent très fréquentées avec 50% des répondants qui déclarent y faire l'entièreté ou la plupart de leurs achats alimentaires.

Ces différents éléments constituent donc un terrain favorable au développement des circuits de proximité.

e. Quelle complémentarité avec le PAT du Pays Haut-Languedoc et Vignobles ?

Sur les 118 communes du Parc naturel régional du Haut-Languedoc, 55 communes sont partagées avec le Pays Haut-Languedoc et Vignobles.

Depuis 2010, les actions ont été clairement partagées entre le Parc et le Pays. En termes d'alimentation, le Parc s'occupe de la restauration collective et le Pays des consommateurs. Mais les 2 structures travaillent en étroite collaboration sur le sujet dans l'objectif de transférer les expériences d'un territoire à l'autre, de partager les connaissances et de réaliser des actions communes.

Par exemple, le club des acteurs de l'alimentation du Pays a souhaité créer la plateforme numérique Cliketik dans le but d'identifier les producteurs, les points de vente qui proposent des produits locaux et les marchés. L'outil a finalement été développé en partenariat avec le Parc qui souhaitait le même type d'outil afin que les professionnels en commun n'aient qu'une seule plateforme à compléter. Cette plateforme permet de générer des cartes présentes respectivement sur les sites internet du Parc et du Pays et d'éditer une version papier pour les partenaires.

Ainsi, les PAT du Parc et du Pays seront complémentaires et la même démarche de travail sera poursuivie. L'émulation des 2 PAT permettra une force de frappe plus importante notamment dans le déploiement d'outils communs.

En Occitanie, d'autres territoires partagés voire des territoires imbriqués sont partenaires entre PAT. L'important est que ça fonctionne.

f. Une méthodologie collaborative

Le PAT est collectif et collaboratif. De ce fait, à chaque étape de son élaboration, plusieurs outils seront mis en place afin de permettre à tous de s'exprimer, notamment au travers :

- du site internet dédié www.parc-haut-languedoc.fr/plan-alimentaire-territorial
- d'ateliers de concertation et de créativité
- de questionnaires (papier ou en ligne)

Nous vous invitons également à parler du projet autour de vous, à tous ceux qui pourraient être intéressés.

Comment se passe la mobilisation des acteurs ?

Pour le Pays Haut-Languedoc et Vignobles la mobilisation est très variable selon le thème et la période car parfois il y a beaucoup de sollicitations en même temps sur le territoire. Il est également important d'instaurer des temps ludiques et gourmands d'échanges.

-> A l'avenir, il faudra réfléchir à mettre en place des ateliers partagés Parc /Pays afin d'éviter de solliciter plusieurs fois.

Pour le Parc naturel régional Pyrénées Ariégeoises, il est plus aisé de mobiliser les acteurs institutionnels quand c'est leur métier (chambres consulaires et autres) contrairement aux acteurs privés. Ils se mobilisent davantage quand les avantages ou la valeur ajoutée sont visibles rapidement.

-> Être très à l'écoute de leurs attentes, de leurs besoins et de leurs contraintes pour se placer de l'autre côté et sortir de la vision institutionnelle

4 grandes étapes structureront l'avancée du PAT :

• **Rédaction d'un diagnostic partagé**

Avant d'agir, il est bon de savoir au préalable ce qui est déjà fait sur le territoire. De ce fait, la récolte et le regroupement des données du territoire permettront d'établir une photographie des actions déjà mises en place et d'identifier les besoins et/ou attentes locales.

Acteur de l'alimentation, collectivité locale, association, citoyen, rendez-vous sur <https://www.parc-haut-languedoc.fr/plan-alimentaire-territorial> pour :

- Présenter votre initiative
- Faire connaître vos idées et vos attentes

• **Identifications des actions à mettre en place**

Plusieurs ateliers de concertation et de créativité seront organisés sur le territoire afin de :

- Identifier les enjeux et objectifs à partir du diagnostic
- Travailler sur les orientations stratégiques les plus adaptées au contexte et aux besoins de chaque secteur du territoire
- Faire émerger des pistes d'actions innovantes et coopératives pour chaque enjeu défini (transfert de projets existants sur un nouveau territoire ? nouveaux projets à développer et comment ?)

Ces ateliers seront complétés par la diffusion de questionnaires par exemple via les établissements scolaires et les établissements médico-sociaux, la diffusion de questionnaire en ligne et la mise en place d'outils participatifs sur le site internet « Le Parc dans mon assiette ».

• **Rédaction d'un plan d'actions à 5 ans**

Un document reprendra les axes stratégiques, les orientations opérationnelles, les actions qui auront été déterminées et choisies dans la phase précédente ainsi que les acteurs qui les pilotent. En effet, le

Parc naturel régional est à l'initiative du PAT mais les actions identifiées pourront être portées par tous les acteurs déjà actifs sur le sujet ou par de nouveaux acteurs identifiés lors de la démarche. Dans tous les cas, les projets seront collectifs et devront être définis à la bonne échelle.

- **Evaluation**

Assurer le suivi du plan d'actions, évaluer et ajuster si besoin.

Comment se passe le pilotage des actions sur d'autres territoires ? Y a-t-il un ou plusieurs porteurs de projet ?

D'ordre général, il n'y a pas de règle sur le pilotage des actions. Cela dépend principalement des acteurs d'un territoire et de comment ils s'arrangent entre eux. L'important est que ça fonctionne et que tout le monde puisse être mobilisé.

Exemple : Pour la phase de mise en place du PAT, le Parc naturel régional Pyrénées Ariégeoises est l'unique maître d'ouvrage et pilote les actions en partenariat avec le CIVAM Bio, la Chambre d'Agriculture, le Syndicat de gestion des ordures ménagères sur 2 territoires et des associations de consommateurs. Par la suite, il est prévu que d'autres actions soient pilotées par d'autres acteurs.

Est-ce qu'il y a une influence sur le financement ?

Pour les partenaires financiers (DRAAF, ADEME, ARS, Région), l'intégration d'un projet à un PAT montre sa cohérence avec la problématique territoriale. De ce fait, dans le cadre de demandes de subventions, un projet intégré au PAT du Parc du Haut-Languedoc sera privilégié par rapport à un projet isolé.

3. VOS PROJETS SUR LE TERRITOIRE

Des échanges avec la salle ont permis de mesurer les attentes des participants sur le sujet de l'alimentation :

- **Projet de création de 2 laboratoires de transformation**

L'association Labo éco-citoyen travaille avec la Communauté de Communes Thoré Montagne Noire et un collectif de producteurs sur la création d'un laboratoire de transformation -> Ils en sont aux prémices du projet pour l'instant.

Est-ce que le Parc est en mesure de les aider car il y a un manque d'expérience sur ce type de projet ?

Proposition d'ingénierie si le projet s'intègre dans le projet et il faudra déterminer la manière, à quelle échelle et le temps qui pourra y être consacré

La commune de Riols travaille également sur la création d'un atelier de transformation associé à un café de Pays et à un restaurant-traiteur. Le projet est soutenu par un appui technique du Pays Haut-Languedoc et Vignobles et du Parc naturel régional du Haut-Languedoc.

- **Gaspillage alimentaire**

Une telle quantité de déchets jetés chaque jour est difficile à croire. C'est donc une action importante à mener. Nous nous devons d'être exemplaires pour diminuer au maximum cette quantité de déchets d'ordre général ainsi que pour le respect du travail des producteurs. D'autant plus que limiter le gaspillage, c'est aussi faire des économies et l'argent économisé peut être alors utilisé pour d'autres actions.

Beaucoup d'actions sont déjà mises en place mais il faut trouver des leviers pour agir. Un travail sur les biodéchets est en cours avec TRIFYL.

Supprimer totalement les déchets semble impossible mais quelles actions pouvons-nous mettre en place pour diviser ce chiffre par exemple par 4 ?

La réglementation et les normes, parfois draconiennes de la DDCSPP n'aident pas toujours les cuisiniers et les producteurs à choisir le local et à réduire les déchets (ex. fromage emballé individuellement). Il sera donc intéressant de mobiliser la DDCSPP dans ce projet.

Exemple d'initiative : Dans le cadre du Plan Local de prévention des déchets, la Communauté de Communes du Minervois au Caroux a mis en place trois conventions avec 2 collèges et 1 lycée sur la gestion des déchets avec la fourniture de matériels (gâchimètres, composteurs), implication du personnel des cuisines et les élèves avec un résultat assez éloquent en matière de réduction des déchets et de la prise en compte du gâchis dans les cuisines collectives. Ces actions vont être poursuivies et amplifiées à l'échelle de la Communauté de Communes mais il semble également intéressant de les déployer sur l'ensemble du territoire du Parc.

- **Intérêts, besoins des producteurs**

Des projets comme la création de l'atelier de transformation de Riols sont indispensables pour aider les producteurs car globalement il y en a de moins en moins. Aujourd'hui, sur le territoire du Parc du Haut-Languedoc, nous savons qu'il n'y a pas suffisamment de maraichers dans le Tarn mais la responsabilité est collective.

La problématique du foncier et l'approvisionnement de la restauration collective sont directement liés dans le sens où le foncier influe sur la capacité à produire suffisamment pour la restauration collective. Les élus et les communes vont devoir s'investir pour garder des agriculteurs car le risque est que les meilleures terres soient acquises par ceux qui vont toujours s'agrandir et donc qu'il ne reste que des industriels de l'agriculture.

➔ Le foncier est un sujet qui sera abordé dans le PAT

Une autre problématique qui ressort du travail du FRCIVAM avec un groupe de maraichers est la logistique (transport, stockage et livraison).

Cette question était très présente également dans le club des acteurs de l'alimentation du Pays Haut-Languedoc et Vignobles. Le Pays s'est donc rapproché de la Charrette (covoiturage pour la livraison des produits) pour voir comment travailler avec eux. La démarche est en réflexion pour être déployée au niveau départemental.

Dans le Pnr Pyrénées Ariégeoises, la géolocalisation des flux a fait émerger ce type de problématiques. Par exemple, des producteurs qui se faisaient livrer des pots par la même entreprise mais pas au même moment donc cela servira pour mutualiser la livraison et l'approvisionnement quand il y en a besoin.

➔ La question du transport pourra donc être intégré dans la réflexion du PAT.

- **Mise en réseau**

La mise en réseau des producteurs et des artisans peut être intéressante car les artisans peuvent être intéressés par les produits locaux d'autant plus qu'ils sont souvent géographiquement proches. Exemple : accompagnement d'un producteur dans l'investissement d'un outil de transformation pour l'approvisionnement d'un boulanger.

Le Parc du Haut-Languedoc travaille sur les céréales anciennes, il y a donc probablement un lien à faire avec les artisans.

Le département du Tarn, qui a mis en place un guide des producteurs bio et travaille actuellement sur les perturbateurs endocriniens (plastiques), sujet qui peut servir de piste de réflexion. Il a également financé la légumerie Terra Alter qui regroupe des producteurs qui travaillent pour répondre aux besoins de la restauration collective.

Exemple d'initiative : En réponse à une demande des consommateurs qui ne peuvent pas faire le grand marché sur une commune du Parc des Pyrénées Ariégeoises, 6 producteurs du village organisent un

petit marché à la sortie d'école de 16h à 18h. C'est moins de transport pour le producteur et pour le consommateur.

CONCLUSION

Au terme de ces échanges, différents enjeux et besoins ont émergés en matière d'alimentation. Ils seront donc intégrés dans le diagnostic du territoire :

- Renouvellement des générations : Trouver le petit plus qui fait que les producteurs gagnent mieux leur vie et donne envie de reprendre les fermes et ainsi aide à conserver les populations.
- Les circuits courts doivent permettre à terme de maintenir voire d'augmenter le nombre de paysans sur le territoire. Donner du sens au métier, être fier de ce qu'on fait et de ce qu'on peut proposer
- Comment favoriser l'accès au foncier pour les producteurs ?
- Besoin d'outils de transformation pour faire un lien entre le produit brut et le besoin en produits élaborés de la restauration collective
- Budget contraint pour les acheteurs donc besoin d'une co-construction avec les agriculteurs pour que tous s'y retrouvent
- A priori des consommateurs sur un prix élevé des produits locaux
- Développer la connaissance entre producteurs / acheteurs / consommateurs
- Renforcer les liens entre les consommateurs (au sens large) et les producteurs pour donner du sens au métier et donner du sens à notre assiette

Pour compléter cette liste, vous pouvez :

- Indiquer vos attentes, besoins, idées <https://www.parc-haut-languedoc.fr/plan-alimentaire-territorial/?VosIdees>
- Faire part de vos initiatives en matière d'alimentation <https://www.parc-haut-languedoc.fr/plan-alimentaire-territorial/?VosActions>

Nous sommes également joignables directement :

Hélène Noyer, chargée de mission Plan Alimentaire de Territoire
Tél. : 04 67 97 38 22 / Email : alimentation@parc-haut-languedoc.fr

Les solutions résident dans nos idées, faisons-les germer en les partageant.

ANNEXE 1 : Présents / Excusés

Présents : Jean ARCAS (Président du Pays Haut-Languedoc Et Vignobles), Franck BASTIDE (Responsable de secteur, ELIOR), Christelle BIDET (DGA des Politiques - Territoriales et Educatives - Conseil Départemental du Tarn), Anne BONREPAUX (Chef de mission appui aux adhérents, TRIFYL), Josian CABROL (Président Communauté de Communes du Minervois au Caroux), Aude CAILLAT (Conseillère développement local, Chambre d'agriculture de l'Hérault), Alexandre CALVIÈRE (Animateur, ADEAR Tarn), Monique CAMPOS (Labo écocitoyen), Michel CASTAN (Vice-Président du Parc naturel régional du Haut-Languedoc et éleveur), Serge CAZALS (Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc, Mairie Angles), Georges CEBE (Maire, Commune de Saint-Pons de Thomières), Anne CHALLIES (Directrice, MECS Mon Oustal), Léa CHARRAS (Tara cabra & cie), Patricia CHARVIN (Chargée de développement DGA Solidarités départementales, Conseil Départemental de l'Hérault), Sofia CHBEIR (Directrice, EHPAD Résidence du Parc), Alexandre COELHO (Chargé de mission, Communauté de Communes Thoré Montagne Noire), Monsieur CORBIÈRES (Responsable de la Restauration Collective, EHPAD Rouanet Iché), Julie COUGET (Gestionnaire, Lycée Professionnel Jacques Brel), Cédrik DECAVELE (Directeur, EHPAD Les Arcades), David DELPECH (Cuisinier, Collège Vallée du Thoré), Claire DERAM (Responsable de l'unité politique de l'alimentation, Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Occitanie), Nathalie DEVILLENEUVE (Directrice adjointe, Centre hospitalier Saint-Pons-de-Thomières), Delphine DOUARCHE (Chargée de mission Marque Valeurs Parc et Développement économique, Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc), Danielle ESCUDIER (Maire, Commune de Rouairoux), Florence ESTRABAUD (Conseillère Départementale du Canton Mazamet 2 Vallée du Thoré, Conseil Départemental du Tarn), Bertrand FRISCH (Chargé de développement AGRILocal34 Ouest Hérault, Agrilocal 34), Audrey GUIGNARD (Chambre d'agriculture du Tarn), Nina GUILBERT (Animatrice circuits courts et agritourisme, CIVAM Occitanie), Sylvie HERPSON (Directrice générale adjointe, Pays Haut-Languedoc Et Vignobles), Claude HUET (Conseillère Municipale, Commune de Montredon Labessonnié), Rachida KENOUCHE (Adjointe Gestionnaire, Collège du Jaur - UPP Olargues), Laurence KOLODZIEJ (Labo écocitoyen), Amandine LAVAL, Laurent MARTI (Elu, Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Tarn), Cécile LAHARIE (Maire-Adjointe, Commune d'Aussillon), Maud LEONARD (Animatrice, ADEAR 81), Catherine LE ROUZIL (Chargée de mission, Région Occitanie), Françoise MIALHE (Maire-Adjointe, Commune d'Aussillon), Benoit MILHET (1er adjoint, Commune de Boissezon), Claire NEEL (Stagiaire, INRA Montpellier), Héroïse NETANGE (Directrice, Communauté de Communes Thoré Montagne Noire), Hélène NOYER (Chargée de mission PAT, Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc), Denis PERROT (Directeur adjoint de la fédération Familles Rurales), Anne PFEIFFER (IDEC, EHPAD Cabirac Anglès), Philippe PINEL (Commune de Montredon Labessonnié), Sylvie QUEROL (Maire Adjointe, Commune de Riols), Fabienne PISTRE (Communauté de communes des Monts de Lacaune et de la Montagne du Haut Languedoc), Mylène REILLES (Chargée de prévention nutrition santé, ARS 81), Jérôme REY (Chef de cuisine, EHPAD L'Oustal d'en Thibaud), Bernard ROUANET (Maire, Commune Les Verreries de Moussans), Gisèle ROUANET (Mairie Saint-Vincent d'Olargues), Jean-Claude ROUQUAYROL (Maire Adjoint, Commune du Pradal), Orlane ROUQUIER (Ingénieure d'études, INRAE - UMR Innovation Montpellier), Jean-Marc SALEINE (Président, Cave coopérative Saint-Jean-de-Minervois), Luc SALOUL (DGS, Commune de Saint-Pons de Thomières), Emmanuel SANQUER (Chargé de mission, Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Occitanie), Nathalie SAUTTER (Directrice Adjointe, Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc), Almuth SCHWAAN (La Ferme Dausse), Frédéric SCHWAAN (La Ferme Dausse), Aude SENEGAS (GAEC La Carlarié), Elsa SERRA (Chargée de mission pour l'Atelier des Solidarités, Familles Rurales), Engarrand TERRANO (Service civique, Département de l'Hérault), Claire VAYSSE (Coordinatrice de projet développement durable, Communauté de Communes Centre Tarn), Daniel VIAELLE (Président, Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc), Elisabeth VIDAL (Coordinatrice Petite Enfance, Communauté de Communes Sidobre Vals Et Plateaux), Gustave VILLETTE (Les jardins de Gus), Michèle VINCENT (1ère adjointe, Mairie Labastide Rouairoux)

Excusés : Julie ALBAR (Chargée de mission transition énergétique, PETR du Pays Lauragais), Philippe BARTHES (Maire, Commune d'Albine), Françoise BEAUSSIER (Cheffe du service action sociale - DGA Solidarités départementales, Conseil Départemental de l'Hérault), Anne BERMOND (Agropoint), Sophie BOUDONIS (Directrice, Communauté de Communes Lauragais Revel Et Sorzois), Christian BRUHAT (Directeur, PETR de l'Albigeois et des Bastides), Jean-Louis CABANAC (Maire, Commune de Labruguière), Marie CASARES (Maire, Commune de Cambon et Salvergues), Serge CASTAN (Maire, Commune d'Avène), Marion CHARRAS (Le champ des oiseaux), Monique CORNU (Le Salon de Vauban), Guillaume DALERY (Maire Commune Lamalou-les-Bains et Vice-Président, Communauté de communes Grand Orb), Eliette DALMON (DGS Adjointe, Communauté de communes du Sor et de l'Agout), André DELJARRY (Président, CCI de l'Hérault Délégation Béziers), Carole DELGA (Présidente, Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée), Jean-Marie FABRE (Président de la Communauté de Communes Sidobre Vals et plateaux), Jean-Marie FABRE (Président, PETR Hautes Terres d'Oc), Marie-José FABRE (Conseillère Municipale, Commune de Camplong), Olivier FABRE, Jean-Luc FALIP (Conseiller Départemental du Canton de Clermont l'Hérault et Maire de Saint Gervais sur Mare), Vanessa FEDERICO (DGS, Communauté de communes du Minervois au Caroux), Sylvain FERNANDEZ (Président, Communauté de communes du Sor et de l'Agout), Sylvie FORESTIER (Directrice, PETR du Pays Lauragais), Valérie GASPARD (Adjointe-Gestionnaire, Collège Madeleine Cros), Gérard GUERIN, Anaïs HUOT (Chargée de mission Agriculture et Alimentation locale, Pôle Territorial Albigeois-Bastides), Jean-Louis LAFAURIE (Mairie d'Hérépiant), Philippe LELONG (Responsable, Association Chemin cueillant), Aurélie MAILLOLS (Vice-Présidente, Conseil Régional Occitanie / Pyrénées- Méditerranée), Jean-Pierre MARCELKO (Réfèrent Logistique et Développement Durable, Cliniques du Dr Ster), Ramona MARTINEZ (Directrice, Crèche multi-accueil Le Petit Prince), Kléber MESQUIDA (Président du Conseil Départemental et Conseiller Départemental du Canton de Saint-Pons de Thomières), Marie-Françoise MONDEME (Conseillère Municipale,

Commune de Viane), Pierre MODERAN (Maire, Commune de Roquecourbe), Jean-François MONIOTTE (Sous-Préfet de Lodève), Martine OLMOS (Maire, Commune d'Azillanet), Brigitte PAILHE-FERNANDEZ (Conseillère Départementale du Canton Les Hautes Terres d'Oc), Joël PALAU (Responsable école Victor Hugo, Lacaune), Alexandre PASCAL (Directeur, ARS34), Marie PASSIEUX (Conseillère Départementale du Canton de Clermont l'Hérault), Nathalie PISTRE GRIL (DGS, Commune de Labruguière), Christian POUGET (Sous-Préfet de Béziers), Virginie POUJOL (Anthropologue, Lérís), Bernard PRAT (Maire, Commune du Bout du Pont de l'Arn), François PROISY (Sous-Préfet de Castres), Isabelle SAIINT-HILARY (DGS, Communauté de communes des monts de Lacaune et de la Montagne du Haut Languedoc), Céline SAUGER (Ma Petite Épicerie Sauvage), Héloïse SAUNAL (Coordinatrice, Association Chemin Cueillant), Hélène SEGUI (Adjointe direction, EHPAD Saint-Joseph), Laurence SELIER (Inspectrice de circonscription de Mazamet-Monts de Lacaune), Karen SULTER (Responsable pédagogique et Responsable Pôle Environnement, CEBENNA), Christian REY (Maire, Commune de Dourgne), Robert TAILHADES (Maire, Commune de Riols), Laure TEZENAS DU MONTCEL (Chargée de missions Economie, Chambre d'agriculture de l'Hérault), Laurence TKAZCUK (Chargée de mission Economie, Pays Haut Languedoc et Vignobles), Cécile VECCHI (Directrice, API Restauration - EHPAD Château de la Roche), Jacques WITKOWSKI (Préfet de l'Hérault)