



Plan Alimentaire Territorial

LE PROJET

ALIMENTAIRE

TERRITORIAL

2021-2026



© M.J. Patayre



Mieux produire, mieux manger, moins gaspiller

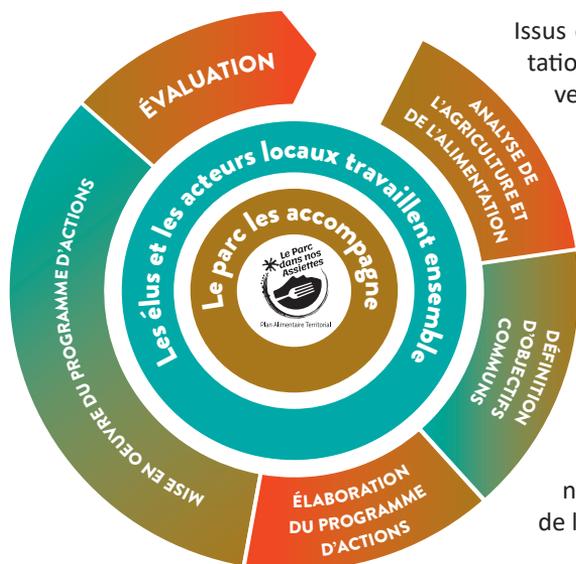


Parc naturel régional du Haut-Languedoc

LENGUADOC NAUT



Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), qu'es aquò?



Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014 qui encourage leur développement, ils sont élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc).

Ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant aux enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé autour de la question de l'alimentation.

A l'échelle du Parc, les phases de construction de ce projet ont été ouvertes à un grand nombre d'acteurs : élus, institutionnels, acteurs de la production agricole, acteurs de la restauration collective, etc.

Les partenaires

Les acteurs de l'alimentations et de terrain : agriculteurs, transformateurs, établissements de la restauration collective, commerces alimentaires, SICA du Caroux, établissements d'enseignement, professionnels de santé, acteurs sociaux et de l'environnement.

Les associations : ADEART ANDES, AOSSP, Chemin cueillant, CEBENNA, CIVAM Bio et Racines, CPIE, congrégation des Sœurs de Ste-Marie, Conservatoire des Espaces Naturels d'Occitanie, Fruits oubliés, Familles rurales (Ateliers des Solidarités), MJC et centres de loisirs, Pétanielle, Semeurs du Lodévois, Terre de liens, Terres Vivantes.

Les organismes agricoles et consulaires : Chambres d'Agriculture 34 et 81, Chambres de Commerce et d'Industrie 34 et 81, Chambres des Métiers et de l'Artisanat 34 et 81, SAFER, Point Accueil Installation, Jeunes Agriculteurs, Agropoint (Saveurs du Tarn), Agilocal 34 et 81.

Les collectivités territoriales et les établissements publics : les communes et communautés de communes du territoire, les Départements 34 et 81, la Région Occitanie, les PETR, le Pays Haut Languedoc et Vignobles, les Agences de l'Eau Adour Garonne et Rhône Méditerranée Corse, Agence Régionale de la Santé, DRAAF, les syndicats de bassins, Offices de Tourisme, Trifyl.

Edito

AGRICULTURE ET ALIMENTATION,

DES ENJEUX MAJEURS POUR LE PARC

Construire un Projet Alimentaire Territorial (PAT), c'est s'appuyer sur la production et l'approvisionnement alimentaire de proximité pour créer de la valeur ajoutée sur notre territoire.

Cette démarche, le Parc s'y est engagé depuis sa charte de 1999, en initiant tout d'abord des actions en faveur de l'agriculture puis sur la thématique de l'alimentation durable et du développement des circuits de proximité avec la création d'une marque Valeurs Parc, la constitution d'une plateforme de distribution alimentaire, la mise en place de vergers de sauvegarde de variétés de pommes anciennes et locales, la réalisation d'un guide sur la lutte contre le gas-pillage alimentaire, ainsi que d'un annuaire de producteurs et de points de vente le Bottin des Gourmands relayé par le site Cliketik...

Cet ensemble d'initiatives a renforcé la volonté d'échange avec les acteurs du territoire, afin de mettre en place un plan d'action partagé, reflet d'une culture alimentaire commune. C'est ainsi, que le 27 février 2020, a pu être officiellement lancé notre Projet Alimentaire Territorial !

La concertation s'est poursuivie de 2020 à 2021 et, fort de l'ensemble des actions menées jusqu'alors et de la mobilisation des acteurs de l'alimentation, le PAT du Parc "le Parc dans mon assiette" a obtenu la reconnaissance officielle du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation en juillet 2021.

Face aux crises et aux changements rapides que nous connaissons ces dernières années, relocaliser l'agriculture et l'alimentation est devenu un enjeu prioritaire. Relever ce défi nécessite la mise en réseau et l'implication de chacun.

Nous comptons sur votre adhésion au Projet Alimentaire Territorial qui est aussi le vôtre !

Daniel Vialelle
Président du Parc naturel régional du Haut-Languedoc



Présentation du territoire du Projet Alimentaire Territorial



Plan Alimentaire Territorial

118 COMMUNES
DU PARC

ET 4 VILLES-PORTES
(REVEL - CASTRES -
SAINT-CHINIAN - LODÈVE)

SUPERFICIE
+ DE 307 000 HA

67% ZONES BOISÉES
25% ZONES AGRICOLES

4 350 KM

COURS D'EAU RECENSÉS
APPARENTS ET SOUTERRAINS

89 657
HABITANTS

29 HABITANTS AU KM²
UNE LÉGÈRE TENDANCE À LA BAISSÉ
UN VIEILLISSEMENT DE LA POPULATION



© PNRHL - D. Bernard



© Laurent Frézouls



© Olivier Octobre

18 types de paysages différents

La présence de 3 climats : océanique, montagnard et méditerranéen, associée à une géographie variée (moyenne montagne entourée de zones de plaines avec de la forêt, des lacs et des rivières) offre une grande variété de productions agricoles.

La dynamique agricole dans le Parc

Depuis plusieurs décennies, le Haut-Languedoc est confronté à une déprise agricole importante en raison de l'évolution des pratiques, du contexte économique et de difficultés d'accès au foncier. Malgré ce constat, l'agriculture reste une ressource importante pour le territoire et sa géographie permet une production de qualité, propre au terroir, identifiée notamment au travers de diverses Appellations d'Origine Protégée (AOP) et Indications d'Origine Protégée (IGP).

- Deux AOP pour le fromage : "Roquefort" et "Pélardon"
- Une AOP pour les olives "Lucques"
- Une AOP pour la "Châtaigne des Cévennes"
- Plusieurs AOP pour le vin (*Faugères, St-Chinian, Berlou, Roquebrun, Minervois la Livinière, Muscat de St-Jean-de-Minervois*) regroupées sous l'AOP Languedoc et des IGP : Haute Vallée de l'Orb, Coteaux de Peyriac, Comté Tolosan, Pays de l'Hérault, Pays d'Oc
- D'autres IGP pour les productions animales : le Canard à foie gras et Porc du Sud-Ouest, le Jambon de Bayonne et de Lacaune, le Veau de l'Aveyron et du Ségala, l'IGP Volailles du Languedoc

**1/3 DES PRODUCTEURS
ÂGÉS DE + DE 55 ANS
PARTIRA À LA
RETRAITE
D'ICI 10 ANS**

**265 EXPLOITATIONS
LABELLISÉES AB**

**DÉVELOPPEMENT
DU LABEL HVE
POUR LES EXPLOITATIONS VITICOLES**

**AGRICULTURE
25% DU TERRITOIRE
76 022 ha**

PERTE DE 7 000 HA DE SAU EN 20 ANS

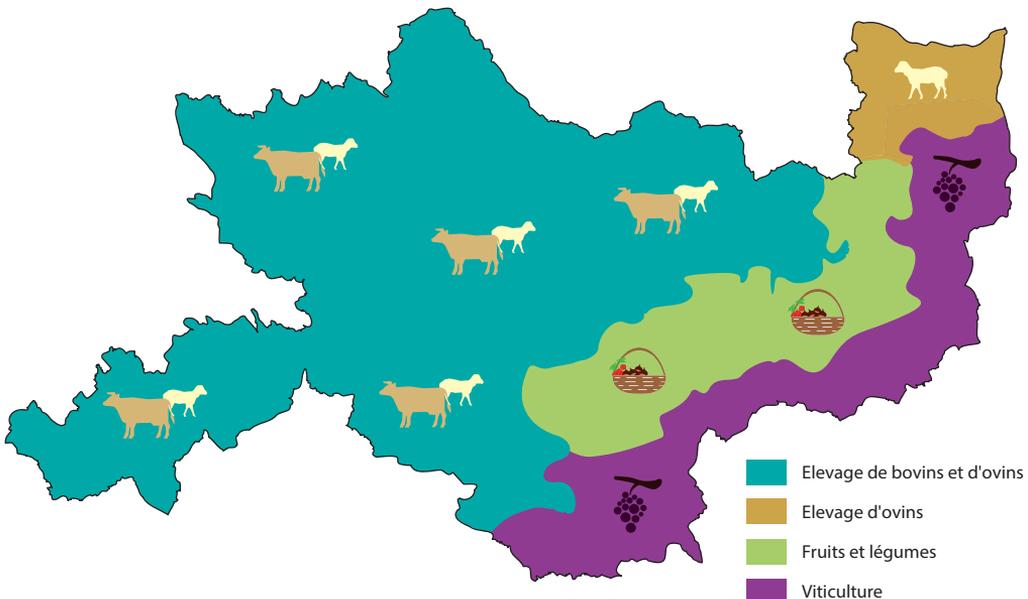
1 500

EXPLOITATIONS

PERTE DE 1 312 EXPLOITATIONS
AGRICOLES ENTRE 2000 ET 2020

60% 40%
TARN HÉRAULT

(Chiffres RGA 2010 et 2020)



ELEVAGE 51% **MARAÎCHAGE 4%** **FRUITS 3%** **VITICULTURE 20%** **CÉRÉALES 4%**



L'alimentation dans le Parc

Depuis 50 ans, les pratiques alimentaires françaises se sont diversifiées en corrélation avec la **multiplication des temps sociaux** (seul, en famille, entre amis, entre collègues, pour fêter un événement ou une occasion rituelle), **des régimes** (flexitarien, végétarien, végan, sans gluten, etc.) **et des lieux** (chez soi, à l'extérieur).

BUDGET ALIMENTATION = 3 600 €

PAR PERSONNE / AN
(17% DU BUDGET GLOBAL)

(Source : INSEE 2019)



• Les types de produits consommés

80% des dépenses concerne l'achat de produits transformés (c'est-à-dire non bruts) et 51% des habitants consomment couramment des produits ultra-transformés (produits fabriqués en plusieurs étapes, emballés et qui contiennent une longue liste d'ingrédients dont certains non naturels (additifs, arômes, conservateurs).

Le choix des produits se fait en priorité selon la composition du produit (40%) et sa provenance géographique (35%).

• Les lieux d'achats

Le territoire en grande partie rural, contraint 62% des enquêtés à se déplacer spécifiquement pour s'approvisionner en produits alimentaires.

Et, 53% des habitants proches des pôles urbains fréquentent plusieurs fois par semaine les grandes surfaces.

• Les difficultés d'approvisionnement

Avec un taux de pauvreté variant de 11,6% à 27% selon les communes, une partie de la population rencontre des difficultés pour s'alimenter et pour acheter des produits de qualité.

En France, ce sont 10% de la population qui bénéficient d'une aide alimentaire.

Focus

LES PRODUITS LOCAUX

Caractéristiques attendues d'un produit local

DE SAISON

**PRODUIT
À PROXIMITÉ
DU LIEU DE VIE**

**PRODUCTION
ARTISANALE**

BIOLOGIQUE

CONNAISSANCE

Pour 71% des habitants du Parc, l'achat de produits locaux est un moyen pour soutenir économiquement les producteurs locaux tout en ayant de la qualité.

Plusieurs freins sont identifiés tels que le **prix trop élevé** (41%), le **manque de diversité** des produits (29%), la **distance géographique** (21%) et/ou la **méconnaissance** pour les trouver (18%).

Focus sur la restauration collective

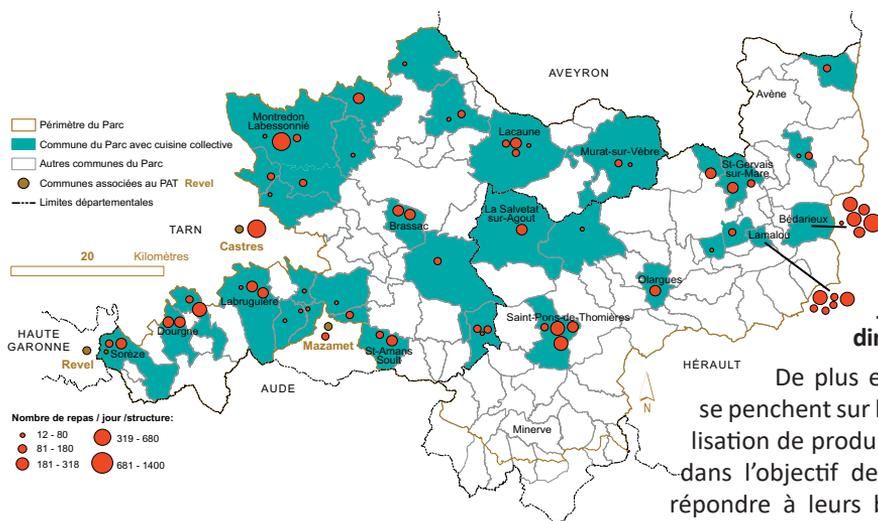
Touchant un large panel de personnes à une fréquence régulière, la restauration collective est identifiée comme un lieu facilitateur pour changer les habitudes alimentaires. Ainsi, des objectifs sont donnés notamment en matière de produits de qualité, d'utilisation du plastique et de lutte contre le gaspillage alimentaire.



© PNRH - D. Douarche

83 CUISINES
DONT 68% TARNAISES
16 000 REPAS / JOUR

Sur le territoire, les cuisines sont majoritairement petites (82%), diversifiées et géographiquement éclatées. Elles gèrent des volumes de production majoritairement peu élevés. En moyenne, les cuisines servent 179 repas par jour. Ainsi, 69 cuisines fabriquent moins de 300 repas par jour.



Ce volume de production peu élevé permet de garder la main complète sur la fabrication des repas (nombre d'employés, type et origine des produits achetés) d'autant plus que les cuisines du Parc sont majoritairement en gestion directe (84%).

De plus en plus d'établissements se penchent sur la qualité des repas, l'utilisation de produits bio, locaux, de saison dans l'objectif de satisfaire les convives, répondre à leurs besoins nutritionnels et limiter le gaspillage alimentaire.

Focus

LE BUDGET, FREIN PRINCIPAL D'ACCÈS AU BIO ET LOCAL EN RESTO CO ?

Quatre leviers sont identifiés pour maîtriser le budget des cantines :

- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Proposer des menus végétariens (63% des collectivités)
- Utiliser des produits de saison
- Former les cuisiniers de la restauration collective

Source : "Observatoire national de la restauration collective bio et durable" Un Plus Bio 2019

Dans ce sens, plus les restaurants proposent des menus végétariens réguliers :

- plus le coût de la matière première diminue
- plus la part de bio augmente et notamment la viande bio locale

Et plus les collectivités s'engagent dans la qualité et le bio, plus elles s'approvisionnent en circuits de proximité.



Synthèse du Projet Alimentaire Territorial

"Mieux produire, mieux manger et moins gaspiller" : telle est la ligne de conduite pour l'élaboration du Plan Alimentaire Territorial 2021-2026 du Parc.

La rédaction d'un diagnostic a permis de faire état de la situation en matière d'agriculture et d'alimentation. Si le territoire montre de nombreux atouts pour l'agriculture, la tendance actuelle est plutôt à la baisse du nombre d'agriculteurs et de surfaces cultivées avec une accentuation prévue dans les 10 prochaines années. La production actuelle du territoire ne permet pas de nourrir les habitants en quantité tout autant qu'en type d'aliments.

Constat



Les productions sont diversifiées avec une forte majorité d'élevage et de vignes



Les pratiques agricoles dépendent des ressources non renouvelables (pétrole)

Limites

La diminution du nombre d'agriculteurs et des surfaces cultivées entraînent des quantités de produits locaux insuffisantes pour nourrir tous les habitants

L'épuisement des ressources naturelles et les pertes de biodiversité sont intensifiés par le changement climatique déjà observé (+1,5°C en 50 ans). D'ici 2030, les besoins en eau vont aussi augmenter avec une hausse prévue de +0,8°C à +1,4°C.



Plan Alimentaire Territorial



5 axes



15 objectifs



70 actions

(exemple d'actions)

UNE REPRISE AGRICOLE

1. Protéger les terres agricoles cultivables
2. Faciliter l'accès au foncier et améliorer l'accueil des nouveaux arrivants
3. Valoriser le métier d'agriculteur

Rechercher des terres maraichères pour faciliter l'installation

UNE AGRICULTURE NOURRICIÈRE ET DURABLE

1. Protéger et mieux gérer les ressources
2. Encourager les exploitations vers une démarche agroécologique
3. Favoriser la diversification des productions

Sensibiliser à des pratiques respectueuses de l'environnement et peu consommatrices d'eau (agroécologie, permaculture, etc.)

du PnrHL (2021-2026)

Face à ces constats, des ateliers de travail animés par le Parc ont été mis en place. Grâce à la participation des divers partenaires (élus, producteurs, consommateurs, commerçants, cuisiniers...) aux échanges des points de vue et des expériences, ils ont permis de définir ensemble les actions nécessaires afin de tendre vers un système alimentaire résilient, autosuffisant, sain pour l'homme et pour l'environnement.

Ce projet, issu d'un travail collaboratif, a permis de définir une feuille de route pour l'agriculture et l'alimentation pour les cinq années à venir.



La nourriture est trop riche en sucre, graisse, sel, protéines animales

Les maladies chroniques et l'obésité (17% des adultes) ont fortement augmenté tandis que 10% des habitants ont des difficultés à s'approvisionner en produits alimentaires et de qualité et que 1/6 souffre de malnutrition.



UNE CONSOMMATION DE QUALITÉ, LOCALE ET DURABLE POUR TOUS

1. Mieux manger pour une meilleure santé
2. Rétablir le lien entre le champ et l'assiette
3. Faciliter l'accès aux produits locaux
4. Encourager l'autoproduction des habitants



Les cuisines collectives sont majoritairement autonomes et doivent intégrer 50% de produits de qualité dont 20% de bio d'ici 2022

Si le prix est un frein important pour l'approvisionnement de qualité, l'offre sur le territoire est insuffisante et/ou nécessite une logistique complexe.



UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE ET DE QUALITÉ

1. Augmenter la part de produits locaux et de qualité dans les menus
2. Positionner la restauration collective comme levier pour l'installation d'agriculteurs

Mettre en relation les producteurs et la restauration collective



L'alimentation représente 24% de nos émissions de gaz à effet de serre

150 kg / pers. / an de gaspillage alimentaire = 1/5 de la production française



UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE ET VERTUEUSE

1. Limiter les déchets alimentaires
2. Valoriser les produits abîmés et les surproductions
3. Favoriser le zéro déchet

Identifier les volumes de gaspillage alimentaire par restaurant collectif pour mettre en place des solutions adaptées (améliorer la qualité gustative, installer un compost, etc.)

Développer les jardins pédagogiques dans les écoles

Une reprise agricole

Avec plus d'un exploitant sur deux âgé de plus de 55 ans, le devenir des entreprises agricoles du territoire du Parc est aujourd'hui menacé. Parce que l'agriculture façonne nos paysages, garantit la vitalité des territoires ruraux et participe à la souveraineté alimentaire, l'ensemble des acteurs du monde agricole présent lors de la l'élaboration du PAT ont souhaité mettre l'accent sur cette problématique.

TROIS OBJECTIFS OPÉRATIONNELS POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE LA DÉPRISE

Protéger les terres agricoles cultivables

Maintenir l'activité agricole sur le territoire nécessite au préalable de travailler sur la terre et le foncier agricole, notamment en partenariat avec les collectivités locales.

Les actions au service de cet objectif :

- Formation des élus aux enjeux de la protection du foncier agricole.
- Accompagnement des collectivités en matière d'urbanisme.
- Mise en place d'une méthode d'identification des terres agricoles à enjeu.
- Mise en place d'une veille foncière réactive avec un atlas par typologie d'installation.

Faciliter l'accès au foncier et améliorer l'accueil des nouveaux arrivants

L'installation et la transmission sont au cœur des enjeux de renouvellement des générations en agriculture. L'objectif du PAT est de faciliter par tous les moyens possibles l'installation de jeunes agriculteurs qualifiés avec un projet rémunérateur.

Les actions au service de cet objectif :

- Mise en place de parrainages / tuteurs entre agriculteurs.
- Recherche de terres maraichères et proposition de kits d'installation.
- Mise en relation de l'offre et de la demande : création d'une plateforme, café foncier, installation multiple et collective...

Valoriser le métier d'agriculteur

Les métiers de l'agriculture sont souvent qualifiés de "métiers à déficit d'image" et l'on assiste à une baisse d'intérêt des jeunes pour ces filières de formation. Face à ce constat, la communication est incontournable pour lever *a priori* et faire changer les regards.

Les actions au service de cet objectif :

- Réalisation d'une étude sur l'image des métiers agricoles.
- Sensibilisation des scolaires en parcours général ou agricole aux métiers de l'agriculture
- Formation à l'accueil du public dans les fermes.

RECENSEMENT GÉNÉRAL DE L'AGRICULTURE
2020 (AU NIVEAU NATIONAL)

A L'ÉCHELLE NATIONALE :

AGRICULTURE
49% DU TERRITOIRE
EN MÉTROPOLE

500 000

EXPLOITANTS

(-18% EN 10 ANS)

ÂGE MOYEN 51.4 ANS

(+1 AN EN 10 ANS)

390 000

EXPLOITATIONS

(-20% EN 10 ANS)

-11% MAIN D'ŒUVRE
AGRICOLE EN 10 ANS

(660 000 ETP)



Regard sur une action mise en œuvre



Lucie et Tariq : des routes de l'Europe à leur installation à Cambounès

Lucie et Tariq, jeunes trentenaires vivent à Cambounès depuis presque deux ans. Leur famille s'est récemment agrandie avec l'arrivée de Léonie. Ils ont accepté de nous livrer leurs histoires et les prémices de leur nouvelle vie au cœur de la vallée de la Durenque.

Pour mieux comprendre leur installation en agriculture et ce qui les motive, voici un bref retour sur leurs parcours.

Lucie a des origines agricoles, ses grands-parents avaient une petite ferme dans les Landes. Elle a suivi des études en géographie puis un master en montage de projets environnementaux. S'en sont suivies plusieurs expériences de travail dans ce domaine, en collectivité, bureau d'études, puis dans le milieu associatif sur des actions d'éducation à l'environnement.

Tariq est le petit-fils des anciens instituteurs du village de Cambounès. Après des études d'ingénieur, il a effectué un voyage autour du monde pendant 7 mois, tout en pratiquant le Woofing. Il reprend ensuite ses études avant de travailler dans une agence de transition urbaine. C'est alors qu'il ressent que ses convictions ne lui permettent pas de s'épanouir dans ce milieu.

PAROLE D'AGRICULTEUR

"Le jardin de mon grand-père, c'est ma madeleine de Proust : avec ses haies de petits fruits et ce sentiment de liberté, on savait que l'on devait rentrer quand les cloches du village sonnent."

De cette période, Tariq garde de vifs souvenirs qui vont rejoindre ses convictions à l'âge adulte : j'ai toujours vu mon grand-père cultiver et en grandissant j'ai réalisé qu'ils étaient proches de l'autonomie alimentaire.



En plus d'y retrouver leurs origines, à Cambounès Lucie et Tariq ont trouvé leur vocation et leur collectif. Ils ne s'y sentent pas isolés, ils disent avoir redécouvert ce territoire, avec de jeunes actifs dans l'agriculture et une belle dynamique d'entraide.

A l'été 2019, Lucie et Tariq démissionnent tous deux et décident de partir en voyage au travers de l'Europe. Ils s'arrêteront dans de nombreux pays pour se porter volontaires car l'objectif de leur périple est de réfléchir mais aussi d'agir. Pendant 9 mois ils participeront à divers projets basés sur l'éducation et l'environnement. Leur expérience de vie en collectivité, en éco-village est un modèle qui les tentent. Ils repartiront faire du Woofing avant un nouveau confinement en novembre. Ils choisissent alors d'aller à Cambounès. Ils s'y sentent vraiment bien et leur nouvelle vie professionnelle prend forme. Pendant plusieurs mois, "ils se testent", d'un métier d'animation ou de bureau à un métier plus physique, dans le maraîchage. Ils envisagent de reprendre une ferme en vente dans le village mais ce projet n'aboutira pas.

Aidés d'un ami agriculteur qui leurs propose un carré pour planter et de faire la saison ensemble, ils commencent alors à vendre leurs légumes, aux gens du village, à un restaurant sur Brassac et sur des marchés. La saison 2022 se fera sur un nouveau site : une ancienne prairie naturelle bordée d'eau. Le fermier de cette parcelle, un éleveur labellisé en bio a souhaité céder son bail pour favoriser leur installation (réalisée avec l'appui de l'ADEART).

Et la suite...

Lucie aura une autre activité en tant que salariée. Tariq prévoit de développer progressivement la surface cultivée en passant de 1 000m² à 1 600m² (dont 200m² de serre).

Des plantations de plusieurs essences d'arbres, de fruitiers, des plants de petits fruits, la création de haies et d'une mare sont prévus pour cet automne, faisant suite à la participation aux sessions de formations "au pré de mes arbres" (plus d'infos à la page suivante).

Concomitamment au développement de la production, la gamme de produits transformés sera élargie et de nouveaux débouchés de vente expérimentés (marchés et marchés gourmands, activité de traiteur, vente à la restauration).

Évoluer vers une agriculture nourricière et durable

Face aux limites de l'agriculture intensive, notamment son impact sur les ressources naturelles et l'environnement, le PAT porte l'ambition de développer une agriculture plus durable sur le territoire du Parc. Il s'agit de répondre aux besoins en nourriture des populations, de procurer un revenu décent aux agriculteurs tout en protégeant l'environnement.

TROIS OBJECTIFS OPÉRATIONNELS POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX D'UNE AGRICULTURE PLUS DURABLE

Protéger et mieux gérer les ressources

L'eau et les sols sont des ressources tout autant précieuses que fragiles, qu'il est nécessaire de protéger dans chaque acte de la vie courante et toutes activités de production.

Les actions au service de cet objectif :

- Accompagnement des agriculteurs vers une agriculture à bas niveau d'impact.
- Sensibilisation des agriculteurs à la gestion de l'eau et des sols.

Favoriser la diversification des agriculteurs

Via cet objectif, le PAT entend accompagner les agriculteurs sur le chemin de la diversification. Il s'agit d'encourager et d'accompagner les producteurs à élargir leur champ de productions, d'actions et de compétences.

Les actions au service de cet objectif :

- Evaluation de la capacité nourricière du territoire.
- Incitation des agriculteurs à la diversification des sources de revenus.
- Préservation et valorisation des variétés anciennes et locales.
- Développement d'outils de transformation.
- Développement des filières locales à forte valeur ajoutée.

Encourager les exploitations vers une démarche agroécologique

Un des objectifs du PAT est d'affirmer que l'agroécologie est le modèle de transition agricole vers lequel le territoire du Parc doit tendre. Il s'agit de favoriser l'ensemble de pratiques agricoles qui concilient durablement les enjeux économiques et environnementaux en valorisant les écosystèmes.

Les actions au service de cet objectif :

- Sensibilisation aux nouvelles techniques de culture et valorisation des démarches respectueuses de l'environnement : conférences, animations, journées d'échanges, etc...
- Développement du pastoralisme itinérant.
- Développement de démarches de labellisation HVE.



Le Parc naturel régional du Haut-Languedoc mène plusieurs actions afin de mettre avant les nombreuses qualités des prairies naturelles auprès d'agriculteurs éleveurs et également auprès du grand public. Les Pré'Riales sont un événement annuel permettant de découvrir le monde trop peu connu des prairies naturelles, leurs bienfaits de la fourchette à l'assiette.



Regard sur une action mise en œuvre

Se former à l'agroforesterie avec Envol Vert

Constitué sous forme d'association, Envol Vert a pour objectif la **préservation de la forêt, de la biodiversité et le développement rural**. Son action, initiée en 2011 en Amérique latine et depuis 2019 en France, est basée sur la création de **liens forts avec les populations locales** pour favoriser leurs **initiatives de préservation**, participer à un **développement rural soutenable** et développer des **alternatives économiques** à la déforestation.

Parmi les projets menés par l'association, "**Au Pré de Mes Arbres**" vise à **soutenir le développement de systèmes agricoles durables et résilients tout en valorisant la biodiversité sauvage et domestique du territoire**.



Formation greffe des arbres fruitiers

PAROLE D'AGRICULTEUR

"Face au danger du réchauffement climatique, il est hyper important d'associer les arbres et les plantes. Les arbres stockent énormément d'eau qu'ils restituent en période de sécheresse et apportent aussi à manger aux plantes."

Un projet qui s'inscrit dans le **dynamique d'encouragement à l'agroécologie du PnrHL** qui promeut des systèmes vertueux, plus sobres et résilients et qui préservent la biodiversité ainsi que la diversité génétique.



Visite initiale d'une parcelle participante

"Envol Vert ou autrement dit en espagnol Envol-Ver signifie s'impliquer. Voilà ce qui nous paraît essentiel face à l'ampleur de la tâche à accomplir pour la préservation de l'environnement."

Pour répondre à ces objectifs, l'association a fait le choix d'accompagner des groupes d'agriculteurs dans la mise en place de système agroforestiers à base de fruitiers de variétés anciennes et d'arbres à fort potentiel environnemental.

Cette action a commencé en 2019 avec une première promotion de 15 agriculteurs majoritairement installés sur le territoire du Sidobre puis s'est élargie vers le Pays de Cocagne, le Lauragais et sur la partie héraultaises du PnrHL (en 2022 on comptabilise 69 exploitations accompagnées). Maraîchers, éleveurs, paysans boulangers...ont bénéficié d'un an de formation avec des spécialistes, d'un appui à la conception de leur système agroforestier, d'échanges réguliers ainsi que de la fourniture d'une partie des arbres.

Une convention de partenariat a été signée en 2022 entre l'association et le Parc afin de poursuivre et de renforcer la mobilisation d'agriculteurs dans cette démarche car le potentiel est encore très important sur le territoire.

Plus d'infos sur Envol Vert :

<https://envol-vert.org>

Une consommation de qualité, locale et durable pour tous

Une vraie prise de conscience s'opère quant à l'impact de notre consommation quotidienne sur la planète, sur l'économie, sur la société, mais aussi sur notre santé. Il devient désormais indispensable que chacun se mobilise et s'implique pour le développement d'une consommation de qualité, locale et durable.

QUATRE OBJECTIFS OPÉRATIONNELS POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Mieux manger pour une meilleure santé

Face à l'évolution des modes de vie et de consommation, il est nécessaire de sensibiliser le grand public au lien direct entre l'alimentation et la santé en informant sur les bonnes pratiques.

Les actions au service de cet objectif :

- Informer et sensibiliser au lien entre l'alimentation et la santé.
- Conforter et développer les dispositifs visant à réduire les inégalités territoriales et sociales de santé (ex : contrat local de santé, atelier des solidarités...).
- Former le grand public aux pratiques culinaires pour favoriser une alimentation saine.

Rétablir le lien entre le champ et l'assiette

Pour donner la priorité à la qualité il faut faciliter la connaissance entre ceux qui produisent les denrées, ceux qui les valorisent et ceux qui les consomment.

Les actions au service de cet objectif :

- Informer et sensibiliser sur les productions agricoles au travers d'animations pédagogiques et grand public.
- Développer les jardins dans les écoles et les centres de loisirs.
- Faciliter l'accès aux fermes accueillant du public.

Encourager l'autoproduction des habitants

Qu'ils soient collectifs ou individuels, les jardins partagés jouent un rôle important dans le système alimentaire local. Il est donc apparu prioritaire d'encourager et d'accompagner cette pratique d'autoproduction.

Les actions au service de cet objectif :

- Travail sur les jardins partagés : diagnostic et accompagnement à la mise en place.
- Formation des habitants sur les jardins "qui nourrissent".
- Sensibilisation des élus sur l'utilisation des espaces publics pour développer les productions alimentaires destinées aux habitants.

Faciliter l'accès aux produits locaux

Ces dernières années, on constate un retour à l'alimentation locale jugée plus écologique, plus transparente mais aussi meilleure pour la santé et l'économie. Autant de bonnes raisons pour faciliter la reconnaissance et l'accès aux produits locaux.

Les actions au service de cet objectif :

- Informer et sensibiliser le grand public et les acteurs de la restauration collective aux outils existants (cliketik.fr, guides bio du Tarn et de l'Hérault).
- Développer les labels et les marques territoriales telles "Valeurs Parc", "Saveurs du Tarn"...
- Etendre l'organisation des "apéros de Pays" visant à mettre en valeur les produits fabriqués et transformés sur le territoire.
- Accompagner la création de groupements d'achat, d'AMAP ou de points tel "La Cagette"
- Systématiser la communication sur l'utilisation de produits locaux et de saison dans les restaurants et les cantines pour sensibiliser et généraliser la pratique.



Regard sur une action mise en œuvre

Créer une régie municipale pour alimenter la cantine scolaire de la commune

La municipalité de St-Nazaire-de-Ladarez s'engage depuis plus d'un an maintenant dans le projet de création d'une régie municipale afin de produire des fruits et légumes qui alimenteront à terme la future cantine scolaire.

Si actuellement la confection des repas pour l'école (comptant en moyenne 36 convives) est confiée à un traiteur basé à environ 90km du village, la volonté de la commune est de s'investir dans la résilience alimentaire locale. Pour tendre vers cet objectif ce projet est porté, avec détermination et courage, par Roxane Briant, élue municipale.

Dans un premier temps, un terrain propriété communale a été identifié. D'une contenance de 1ha50, il est facilement accessible et bien situé à proximité immédiate du village. Il s'agit d'une friche, anciennement exploitée en vigne et constitué de terrasses.

En 2021 une première cession de débroussaillage a été organisée, en faisant appel aux bonnes volontés ainsi qu'avec l'aide d'un chantier "Tremplin jeunes". A cette occasion est redécouverte une résurgence d'eau autour d'un bassin en pierres sèches. Au long de l'année l'appel au volontariat se poursuit et une intervention d'engins, financée par la commune, aura lieu début 2022.

Ce projet, impulsé par la commune, est désormais mené avec l'aide des habitants. Tel un cercle vertueux il revêt une dimension à la fois environnementale et humaine. A titre d'illustration, les services techniques ont y ont notamment réalisé des zones d'amendements, rendues possibles grâce au vif succès du remplissage des composteurs collectifs dans le village. Les chantiers participatifs sont aussi l'occasion de créer du lien social et sont ponctués de moments de convivialité tels des "des apéros jardins".

Afin de structurer la démarche, une réflexion est en cours sur la constitution d'une association et la rédaction d'une Charte du jardin partagé, étape intermédiaire avant la création de la régie municipale. Bien que nécessitant du temps et de la volonté, ce projet est porté par son ambition, celle de la résilience alimentaire et que le fruit de ce travail bénéficie aux enfants de l'école communale.



Commune de St-Nazaire-de-Ladarez (34)

PLANNING PRÉVISIONNEL DES ACTIONS À VENIR

ÉTÉ 2022

Vote en Conseil municipal de la réalisation du forage, actions partagées apéros jardin, ramassage de bois...

AUTOMNE 2022

Réalisation du forage, achat de cuves, d'une serre, d'un abri de jardin d'outils, plantation d'arbres (dons Département et achats). Actions partagées avec les associations du village et l'école pour les inclure dans la création du lieu (travail du jardin et réflexion sur son statut : cadre associatif et Charte).

PRINTEMPS 2023

Commande de graines et semis, ateliers partagés pour la préparation des zones de culture (semis, bouture, pierres sèches, agronomie) et organisation d'évènements (marché de printemps, échanges de graines, plants, visite du jardin, musique au jardin).

ÉTÉ 2023

Réalisation de deux locaux en terre paille et bois, d'une cuisine partagée et de toilettes sèches. Création d'un poulailler et de sa clôture.

AUTOMNE 2023

Plantation d'un verger de sauvegarde avec le PNR (pommiers), amendement du sol.

2024-2025

Plantation de fruitiers.

Une restauration collective durable et de qualité

La restauration collective rassemble et porte de nombreux enjeux de notre société en matière de santé publique, de justice sociale, de citoyenneté, de développement économique, éducatifs et environnementaux. Plusieurs de ces enjeux sont formalisés et réglementés (notamment au travers de la loi "Egalim"). S'ils se veulent bénéfiques pour tous, ils ne sont pas toujours faciles à mettre en œuvre, d'où la nécessité de proposer un appui et des solutions concrètes.

DEUX OBJECTIFS OPÉRATIONNELS POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX ACTUELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Augmenter la part de produits locaux et de qualité dans les menus

Dans le cadre de la loi Egalim d'octobre 2018, les restaurants collectifs publics doivent désormais proposer, 50% de produits de qualité et durables dont 20% biologiques.

Les actions au service de cet objectif :

- Faciliter la mise en relation des producteurs et des transformateurs avec les cuisiniers et les gestionnaires de la restauration collective par une pratique d'accompagnement.
- Proposer des formations au personnel sur différentes thématiques de l'alimentation durable et sensibiliser les futurs cuisiniers des écoles hôtelières aux pratiques spécifiques en restauration collective
- Permettre à tous les acteurs de la restauration collective de se documenter facilement sur les signes de qualité, labels, exigences de la loi...
- Equiper les cuisines pour faciliter la transformation et la conservation de produits locaux.
- Créer un observatoire de la restauration collective du territoire afin de mieux anticiper les besoins via la connaissance



Formation des cuisiniers de la restauration collective organisée par le PnrHL sur le thème de "la cuisson à juste et basse température" - juin 2019.

Positionner la restauration collective comme levier pour l'installation d'agriculteurs

En développant et en structurant la contractualisation sur l'achat de produits locaux, la restauration collective est un débouché permettant d'asseoir la sécurité et la viabilité d'un projet d'installation.

Les actions au service de cet objectif :

- Favoriser les échanges et les démarches collectives visant à contractualiser (dès l'installation, voire en amont pour asseoir la viabilité d'un projet)
- Développer la mutualisation des achats
- Créer des régies locales pour approvisionner les restaurants collectifs publics en produits locaux et de saison

- LES OBJECTIFS DE LA LOI EGALIM DE 2018 -

- Rémunérer justement les producteurs, pour vivre dignement de leur travail.
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits alimentaires.
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.
- Renforcer les engagements sur le bien-être animal.
- Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire.



Regard sur une action mise en œuvre

A la maison de retraite de St- Amans-Soult, priorité aux produits locaux

L'approvisionnement en produits locaux est depuis de nombreuses années un axe très important dans le projet d'établissement de l'EHPAD, géré par le CCAS (Centre Communal d'Action Sociale).

Accueillant plus de 80 résidents, c'est en moyenne 200 couverts y sont préparés quotidiennement pour les résidents mais aussi pour les enfants de l'école et de la crèche communales.

C'est bien en amont de la publication de loi Egalim en 2018 que l'établissement a souhaité donner la priorité à l'achat de produits locaux puisque qu'il s'est engagé, dès 2015 dans la Charte Eco EHPAD instaurée par le département du Tarn. Celle-ci regroupe les établissements volontaires pour mettre en œuvre des actions de développement durable dont, en matière de restauration, l'approvisionnement en produits alimentaires de proximité et de qualité (avec l'appui d'Agropoint).

En complément de cette démarche, les représentants de l'EHPAD, direction et cuisiniers, ont participé "aux Echanges Gourmands" initiés par le Parc naturel régional du Haut-Languedoc. Ce salon a pour objectif de faciliter la rencontre entre professionnels (producteurs, transformateurs, cuisiniers et acheteurs) afin de développer l'utilisation des produits locaux et de qualité en restauration hors domicile ; permettant ainsi de soutenir l'économie locale.

Ces démarches ont ainsi permis de tisser des liens commerciaux avec plusieurs producteurs du territoire, l'établissement s'approvisionnant désormais en local pour l'achat de fruits et légumes, volaille, charcuterie, viandes rouges, fromage, pain, vin et jus de fruit. Ce qui manque encore ce sont

des fruits variés avec la possibilité qu'ils soient livrés car ce dernier point est parfois un obstacle à l'introduction de davantage de produits locaux dans les menus.

En plus des effets bénéfiques pour les résidents, favoriser une alimentation saine et locale rassemble d'autres enjeux pour l'établissement :

- permettre une proposition de menus intégrant des produits de qualité ;
- être acteur de l'économie locale et favoriser les circuits courts ;
- intégrer la notion d'emprunte carbone dans la politique d'achat et le projet global de RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises).

A l'issue de travaux prévus en 2023, il est souhaité poursuivre ces démarches et aller plus loin, notamment en intégrant au projet d'établissement un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire.



Participation des résidents à la préparation du repas (juin 2022)



L'ALIMENTATION EN EHPAD OU COMMENT RENDRE ACTEURS LES RÉSIDENTS ?

A la fois inclusif et intergénérationnel, le projet d'établissement met l'accent sur l'échange et la transmission au travers de produits et de recettes locales et anciennes, parfois oubliées. A St-Amans, les bénévoles de l'équipe du CCAS organisent pour les résidents des déjeuners aux oeufs tindéous.

"Les personnes accueillies dans l'EHPAD sont, dans la majorité, des gens du territoire. Dans le cadre de la prise en charge de leurs besoins et d'une prise en compte globale de leurs attentes, les attendus en matière d'alimentation peuvent être divers puisqu'il peut s'agir tout à la fois de favoriser l'esprit "de chez soi", avec des repères gustatifs que de raviver des souvenirs liés à des goûts et des saveurs connus avant"

Sofia CHBEIR, directrice de l'EHPAD de St-Amans-Soult

Une économie circulaire et vertueuse

Les récentes crises mettent en lumière les limites d'un modèle dit "linéaire" de production-consommation tel que pratiqué depuis près d'un siècle : risques sur la chaîne d'approvisionnement, volatilité des prix, pressions sur les ressources naturelles. Le modèle linéaire a montré d'inquiétants signes de faiblesse et d'absence de résilience. Il nous ramène ainsi vers une autre approche dite d'économie circulaire et vertueuse pour renforcer la résilience du territoire en limitant le gaspillage des ressources et l'impact environnemental, et en augmentant l'efficacité à tous les stades de l'économie des produits.

TROIS OBJECTIFS OPÉRATIONNELS POUR RÉPONDRE À DES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX, ÉCONOMIQUES ET SOCIAUX

Limiter les déchets alimentaires

Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas. Partant de ce constat il convient de limiter au maximum le gaspillage alimentaire.

Les actions au service de cet objectif :

- Accompagner les restaurants collectifs et les habitants dans la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Envoyer les surplus de productions vers les banques alimentaires et les épiceries solidaires, en structurant et en facilitant le don alimentaire
- Rechercher des complémentarités entre les acteurs, pour favoriser la réutilisation des aliments

Favoriser le zéro déchet

Le "zéro déchet" se définit comme une démarche progressive et positive, menée à titre individuel et collectif. Elle permet de faire des économies, de favoriser des produits meilleurs pour sa santé, et de limiter son impact négatif sur l'environnement.

Les actions au service de cet objectif :

- Favoriser l'utilisation de produits en vrac et les contenants réutilisables plutôt que le plastique (dont pour les producteurs un projet de création d'une unité de lavage de bocaux).
- Sensibiliser aux pratiques de transformation des déchets alimentaires en compost,
- Mettre à disposition des agriculteurs le broyat ou le compost de déchets verts, et du fumier pour restaurer les sols appauvris

Valoriser les produits abîmés et les surproductions

Qu'ils soient hors calibres, abîmés ou en surproduction, tous les produits ont de la valeur et peuvent être sauvés.

Les actions au service de cet objectif :

- Sensibiliser à travers d'animations sur les fruits et légumes non standards ("moches", moins calibrés mais consommables)
- Créer un réseau d'alerte des produits invendus à destination des consommateurs de la restauration hors domicile (RHD)
- Prospector sur les possibilités de mise à disposition de cuisines scolaires au profit des producteurs (en période de congés scolaires)
- Réaliser des études portant sur la mise en commun d'outils de transformation (auto-clave, déshydrateur...)

**230 KG / HABITANT / AN
DE DÉCHETS MÉNAGERS
NON RECYCLABLES
SUR LE TERRITOIRE DU PNRHL**
(243 KG SUR LE TERRITOIRE DE
GRAND ORB ET 221 KG SUR LA ZONE
D'ACTION DE TRIFYL)

Bien qu'en deçà de la moyenne nationale (basée sur environ 354 kg / habitant / an), des efforts restent à poursuivre car plus de la moitié des déchets pourraient être évités ou détournés.



Regard sur une action mise en œuvre

Mettre sa bonne énergie au service de ses valeurs !

La bonne énergie est une entreprise basée sur la commune de St-Amans-Valtoiret et créée en 2015 par Maxime Moreno. Certifiée Nature et Progrès, elle produit des jus de fruits, des barres énergétiques crues, des fruits séchés et de la sève de bouleau fraîche. Son inspiration et sa démarche s'inscrivent dans une volonté de développement d'une économie locale, circulaire et vertueuse.

Dès son démarrage, le crédo de l'entreprise fut bel et bien de limiter le gaspillage.

Maxime, a commencé la fabrication de ses produits par le glanage de pommes, de châtaignes et autres fruits abandonnés ou oubliés de leurs propriétaires.

Depuis, son entreprise a bien évolué. Il sollicite désormais les surplus de production pour les revaloriser en produits transformés.

Grâce à l'acquisition d'un atelier mobile "Le pressoir occitan" il apporte, à l'échelle régionale, la possibilité de faire son propre jus avec les fruits de son verger. Le concept est de permettre aux producteurs et aux regroupements de particuliers de transformer, sur place, leur production (au lieu de la transporter chez un prestataire). En même temps la volonté est de rendre ce moment convivial et attractif tout en sensibilisant sur la valorisation des cultures via le processus de transformation et la lutte contre le gâchis.

L'entreprise s'adapte pour essayer de proposer des produits adaptés pour une consommation locale (Bag In Box pour les écoles et maisons de retraites par ex...).

Plus d'infos sur la bonne énergie sur :

www.la-bonne-energie.fr



Maxime chemine, pour favoriser la résilience et l'autonomie alimentaire, avec pour préoccupation de rendre accessible à tous une alimentation saine et durable.

"Le pressoir Occitan" se déplace et peut presser tout type de fruits, de légumes, en jus ou compote/purée.



Un atelier performant :

- Pressage d'une tonne de fruits par heure (soit environ 6 tonnes par jour)
- Pasteurisation de 1000l/heure
- Conditionnement de bag-In-Box de 3 ou 5 litres, Pouch-Up de 3litres et bouteille de 75 cl



FAVORISER LA REUTILISATION DES BOUTEILLES

La Bonne Énergie s'efforce de proposer des produits s'inscrivant dans une démarche durable en ajustant petit à petit la manière de produire et de vendre pour générer le moins de déchets. L'entreprise s'est engagée aux côtés de Consign'Up qui propose une solution pratique et durable pour développer la bouteille réutilisable et tendre vers une consommation plus respectueuse de l'environnement.

Plus d'infos sur Consign'up sur : www.consignup.org



16 actions du Projet Alimentaire Territorial financées par le Plan de relance (2022-2023)

Annoncé en septembre 2020 avec pour cible trois grands objectifs, le plan de relance concernant le secteur agricole et alimentaire vise à :

- Reconquérir notre souveraineté alimentaire ;
- Accélérer la transition agroécologique au service d'une alimentation saine, durable et locale pour tous les français ;
- Accompagner l'agriculture et la forêt française dans l'adaptation au changement climatique.



Dans le cadre de ce plan, la DRAAF a lancé en 2021 un appel à projets pour les structures porteuses d'un PAT auquel le Parc a répondu.

Lauréat, le Parc et ses partenaires recevront une aide de l'Etat de 244 509€. Elle sera utilisée pour les projets suivants selon les axes définis dans le cadre du PAT "le Parc dans mon assiette" :

Favoriser la reprise agricole	La réalisation d'une étude pour l'installation de maraichers sur la communauté de communes	
	L'organisation de cafés fonciers	
Evoluer vers une agriculture nourricière et durable	La création d'un mouvement collaboratif de maraichers pour le développement de matériels agricole	
	La formation à l'utilisation de la haie comme levier pour la production fruitière	
	La création d'un poste de chargé de mission agroécologie	
	La réalisation d'un diagnostic sur les jardins partagés	
	La création d'une régie municipale afin de produire des fruits et légumes pour la future cantine scolaire	

Une consommation locale, durable, de qualité et pour tous

L'organisation d'animations et d'ateliers pédagogiques sur l'alimentation durable au profit de centres de loisirs et crèches



L'organisation d'un « Défi Foyers à Alimentation Positive »



La réalisation d'une étude de faisabilité pour le développement d'une cuisine centrale



La création de cuisines de restauration scolaire autonomes (étude et réalisation)



L'organisation de formations auprès du personnel de crèches dans le cadre de l'extension d'un circuit alimentaire



Le développement de l'approvisionnement local via l'adaptation de l'équipement d'une cuisine collective et cadrée par la mise en œuvre d'une Charte



L'adaptation de l'équipement de cuisines collectives



Une économie circulaire et vertueuse

L'accompagnement de la restauration collective à la lutte contre le gaspillage alimentaire



La mise en œuvre d'animations de sensibilisation au gaspillage alimentaire et au bien-manger en milieu scolaire





A series of horizontal lines for writing, consisting of 14 solid top lines and 14 dashed midlines, providing a guide for letter height and placement.



Parc naturel régional du Haut-Languedoc

1 Place du Foirail - 34220 St-Pons-de-Thomières

☎ 04 67 97 38 22 - alimentation@parc-haut-languedoc.fr

www.parc-haut-languedoc.fr/plan-alimentaire-territorial/



PNRHL - 2022 / Rédaction et coordination : B. Lauze / Relecture : N. Sautter / Graphisme : G. Asensio / Cartographie : D. Azaïs / Impression Maraval - Encres végétales sur papier issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées

