

PAiT d'Ardèche méridionale

« Vers une assiette durable »

COMITÉ DE PILOTAGE STRATEGIQUE

28 Juin 2024 Planzolles























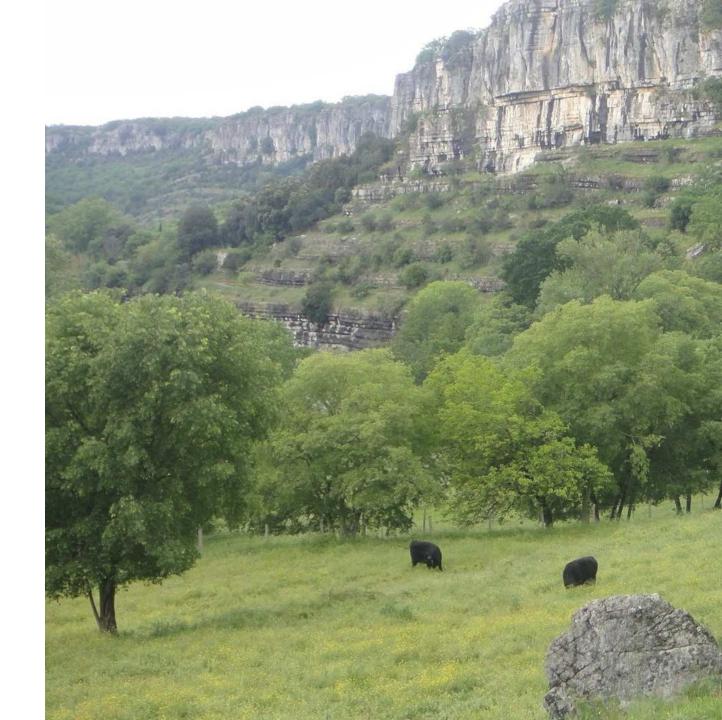




1. Le territoire

2. Présentation du PAiT

- a. Alimentation durable
- b. Gouvernance
- c. Enjeux stratégiques
- 3. Rétrospective depuis un an
- 4. la restauration collective
- 5. Projet de Jalés
- 6. Poursuite du PAiT



Le territoire du PAiT Ardèche méridionale

Quelques chiffres:

Communautés de

Communes

54

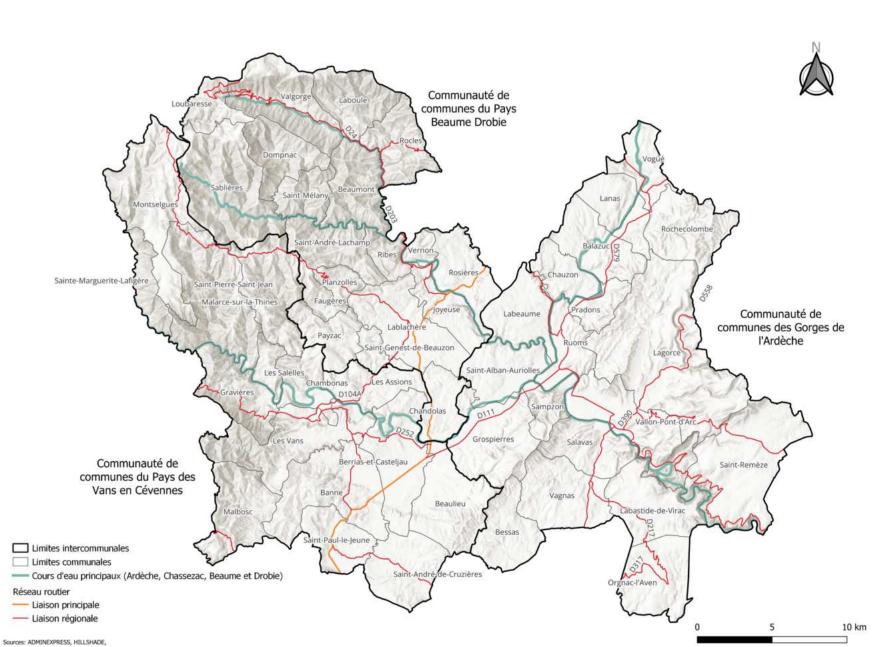
Communes

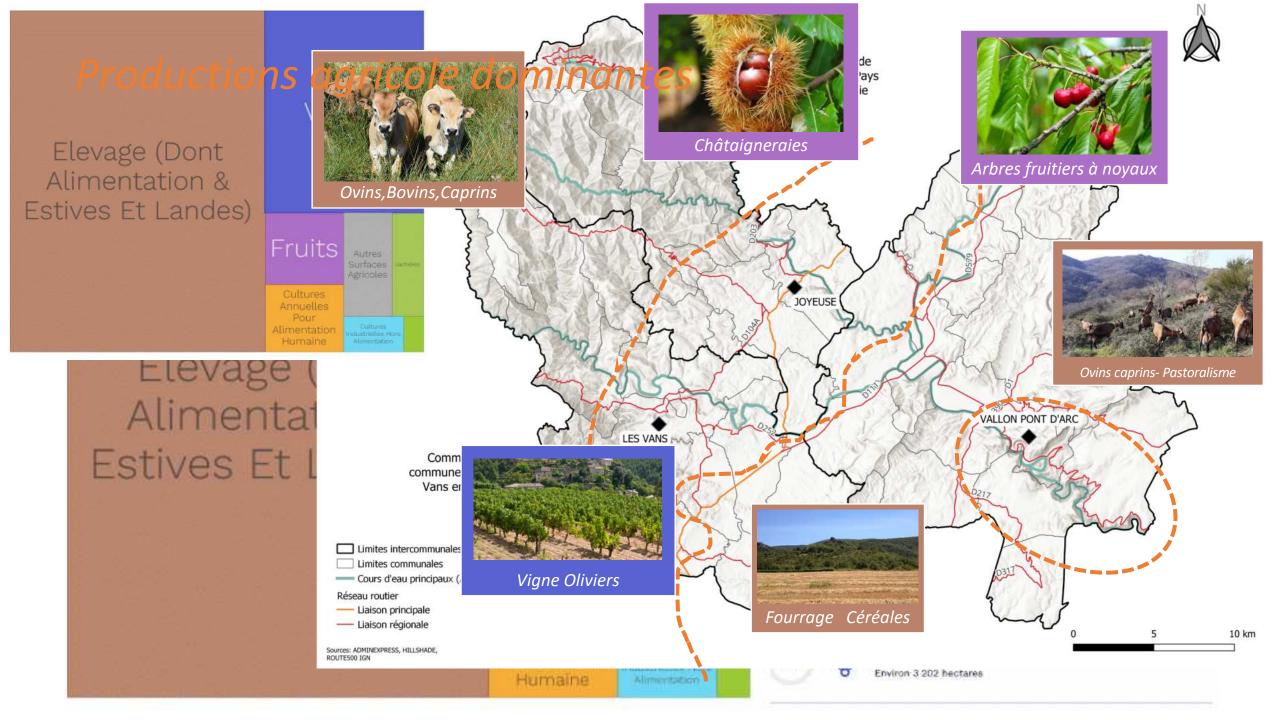
35 000

Habitants

102 550

ha de surface







Projet
Alimentaire
inter
Territorial
Ardèche
Méridionale Vers une
assiette
alimentaire
durable

Composantes et thématiques du système alimentaire durable

L'alimentation durable c'est quoi?

L'alimentation durable, c'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.



PRODUCTION

Locale, respectueuse de l'environnement, en réfléchissant aux cultures moins consommatrices d'eau et résistantes aux risques du déréglement climatique. Agir contre la déprise agricole, pour la transmission, l'installation.



TRANSFORMATION

Relocalisation des transformation et mutualisation des outils



DISTRIBUTION

Réduire le nombre de km entre le lieu de production/transformatio et de distribution en favorisant les produits locaux et en groupant les achats



CONSOMMATION

RECUPERATION DES RESSOURCES

Valoriser les biodéchets et mettre er

dans la production agricole

place un système de collecte pour une réutilisation de la matière organique

> Informer correctement le consommateur pour lui permettre de faire des choix conscient et rendre accessible l'apprentissage de la cuisine Éviter le gaspillage alimentaire

ACCE



Permettre à toutes et tous d'accéder à une alimentation choisie de qualité en travaillant sur l'accessibilité financière et géographique.



Projet Alimentaire inter Territorial en Ardèche Méridionale - Vers une assiette alimentaire durable

Composantes et thématiques du système alimentaire durable



Un Projet Alimentaire Territoriale doit être le plus systémique possible, c'est-à-dire prendre en compte l'ensemble des éléments et des acteurs qui composent le système alimentaire local ainsi que leurs interactions.

Dont les aspects environnementaux (biodiversité, eau, sols, etc.) et de dérèglement climatique

La gouvernance du PAiT Ardèche Méridionale

Comité stratégique

Partenaires financiers, institutionnels, locaux, associatifs
42 structures invitées

Comité de suivi

3 Présidents

4 élus/CC

(Agriculture, Environnement, Social, Déchets)

Comité technique

1 ou 2 techniciens par CC

AMPLIFICATEURS

INITIATEURS

3 Groupes de travail et Conventions Mutualisations

Partenariats

Actions

REALISATEURS

Cellule

3 élus du Comité de Suivi (1/Action prioritaire)

Foncier,
Diversification,
Restauration
collective



Projet Alimentaire inter Territorial en Ardèche Méridionale Vers une assiette alimentaire durable

Les enjeux stratégiques définis

ALIMENTATION

Garantie de l'accès à tous à l'alimentation Insertion, réinsertion par les métiers de l'alimentation et de l'agriculture

APPROVISIONNEMENT

Mobilisation acteurs, consommateurs aux changements de pratiques alimentaires via la restauration collective,
l'éducation alimentaire de produits locaux et biologiques

FONCIER

Préservation et reconquête
Aide au maintien et à l'installation
d'agriculteurs

PRATIQUES AGRICOLES

En cohérence avec la préservation des sols, la protection de l'environnement, la ressource en eau, l'adaptation au changement climatique

PAiT d'Ardèche Méridionale – axes de travail

Foncier

préserver les surfaces agricoles, reconquête du foncier, outils d'aide aux collectivités et aux propriétaires, veille foncière, installation de nouveaux agriculteurs.

Diversification agricole

diversification de la production alimentaire en lien avec les besoins du territoire, changement des pratiques agricoles et adaptation de l'agriculture locale au changement climatique (projet Jalès).

Restauration collective

étude des pratiques et des besoins de la restauration collective du territoire et plan d'action pour favoriser une alimentation plus durable et un approvisionnement en produit locaux (formations, actions gaspillage alimentaire)

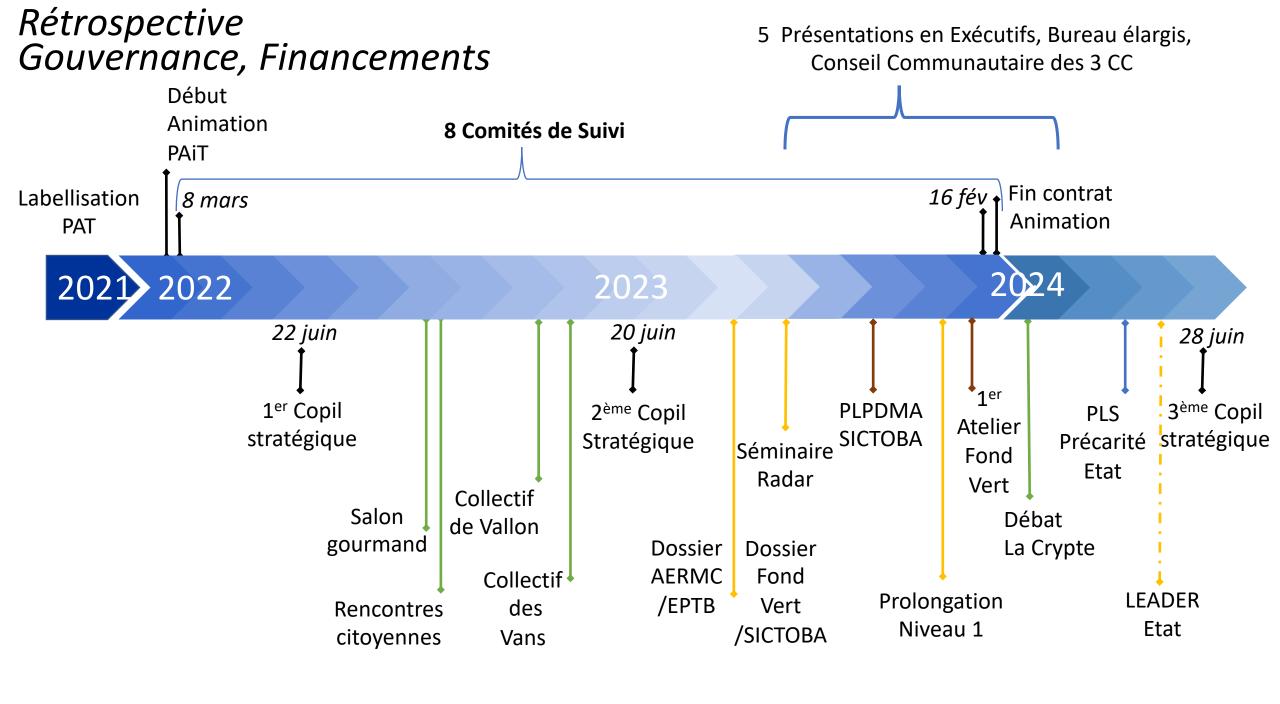


Projet Alimentaire inter Territorial en Ardèche Méridionale Vers une assiette alimentaire durable

1^{er} Bilan

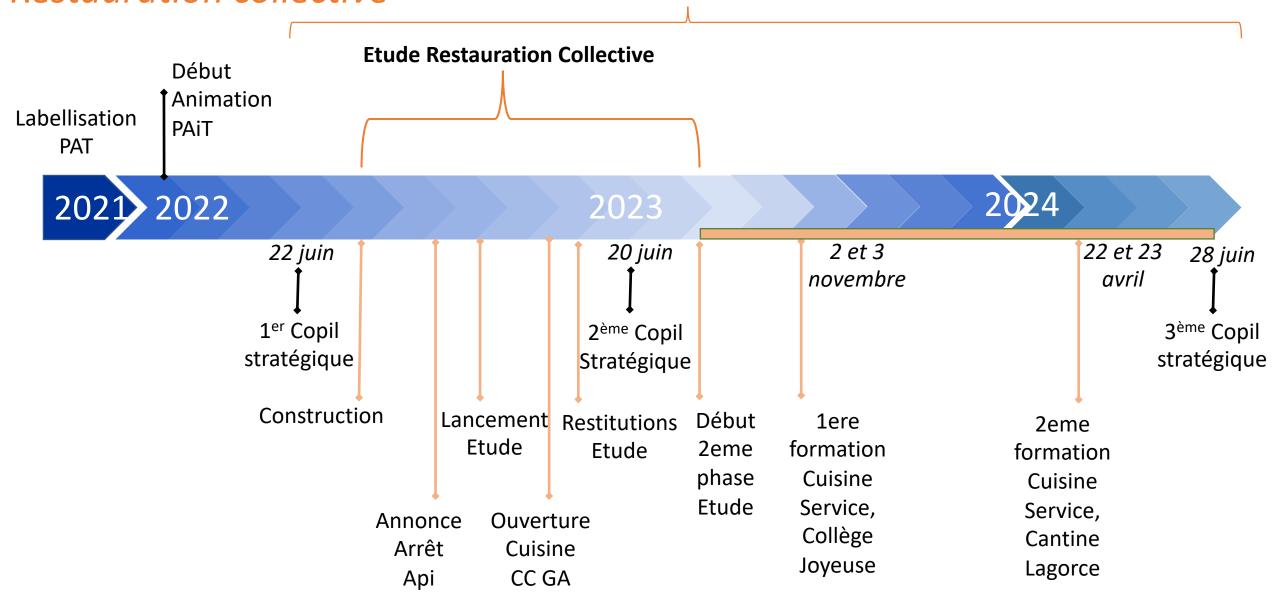
- Deux ans, c'est court! Surtout à trois intercommunalités mais c'est riche et cohérent!
- > Un projet alimentaire qui s'ancre localement : partenaires, collectivités, associations locales, etc...
- > Pertinence des actions mais évolution suivant options financières





Rétrospective Restauration collective

Tarification sociale des cantines /Egalim : Diffusion, présentations en Exécutifs ou Bureau élargis, Comité de suivi, mairies



Eléments de l'étude sur la restauration collective

LES 66 LIEUX DE RESTAURATION					
Secteur	Type d'établissement	Nombre d'établissements		Nombre de repas/an	
Enseignement	Ecoles primaires	32	38	273280	540620
	Collèges	4		156240	
	Centres de Formation (CFA / CREPS)	2		111100	
Centres de Loisirs		7	7	12887	
Crèches		7	7	27045	
Médico-social	Hôpitaux	4	14	332150	818330
	EHPAD	4		216810	
	Centres Médico-sociaux	6		269370	
TOTAL		66		1398882	

30 lieux de production des repas

6500 repas/j environ Rétrospective Structuration de conventions CA07 Agricole, Foncier et Projet Jalès **ADDEAR SAFER** Terre de Liens Début Animation **Demarches foncier Jalès** Labellisation **PAiT** PAT 2024 2021 2022 2023 20 juin 22 juin 28 juin 2ème Čopil 3^{ème} Copil 1^{er} Copil Stratégique stratégique stratégique Visite Arrivée La Durette Visite espace Etat des lieux Théo Doize Avignon test agricole **BVSM** Idée projet CC GA St Péray **ACFA** Journée de Jalès Étude état Et **Formation** CNRS et initiale 1^{er} lien Action Conseillers Groupe

biodiversité

Jalès

FRAPNA

Municipaux

Chandolas

ADDEAR

Légumineuses

CDA

CA07

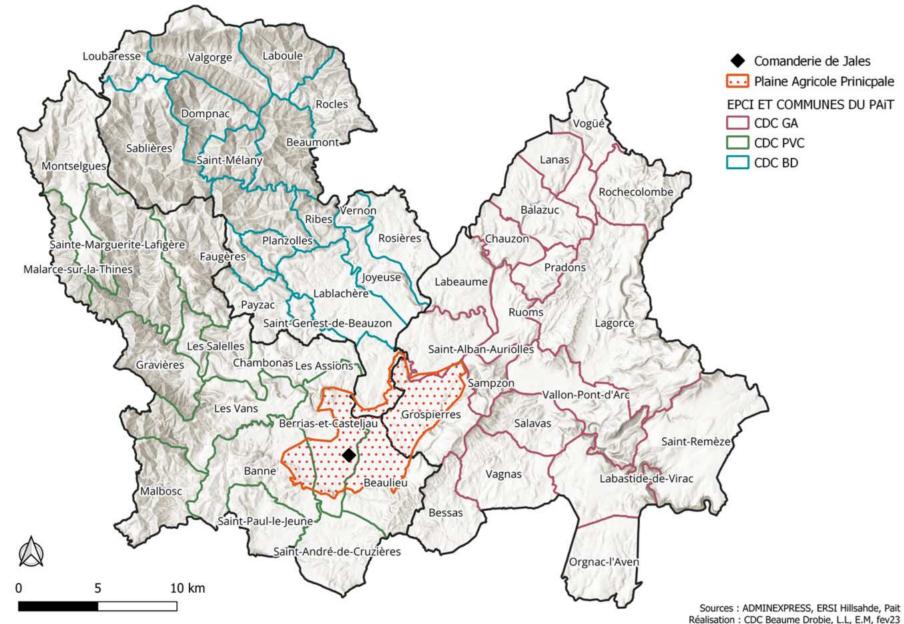
De travail

Jalès

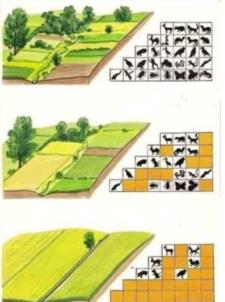
INRAE

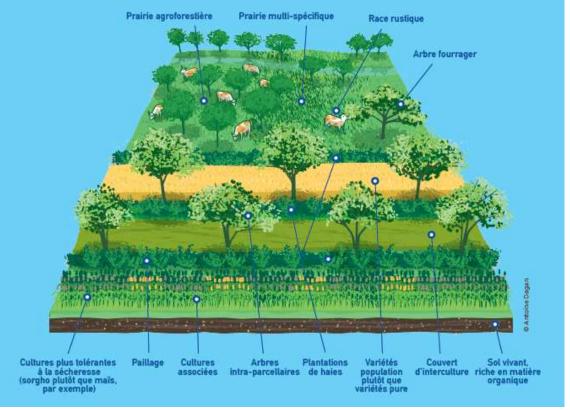
SAFER

Projet d'expérimentations à Jalés











Diversification des productions et des pratiques agricoles par rapport au changement climatique, accompagnement de la biodiversité, paysages agricoles et histoire

PAiT: mobilisation du foncier, coordination des partenaires pour définition du projet, mise en relation avec porteurs de projet/utilisateurs, diffusion.

Partenaires: INRAE, CNRS, Département, SDEA, CERMOSEM, CFPPA, CA07, ADDEAR associations locales, Irrigants de Jalés, agriculteurs,, PAT Céze Cévennes, EPTB Ardèche, etc.

Projet d'expérimentations à Jalés



Dans l'inmediat

Expérimentations possibles : haies-agroforesterie, pâture hivernale, traction animale, maraichage sur sol vivant, biodynamie, permaculture, action sur la résilience des sols, limitation de l'usage de l'eau, etc.

Partenariats avec des agriculteurs engagés dans les PSE, PAEC, 4 pour 1000 et diversification variétale.

Projet pour les 3 années

PAIT

Adaptation des productions et pratiques alimentaires

Action 1 : sols résilients - sol/eau/agriculture/climat

4 mini collectes de biodéchets, compostage en bout de champ, actions pour sols filtrants et non nus, prolongement du 4/1000

Action 2 : expérimentation cultures et pratiques culturales résilientes au changement climatique (Jalès)

Approche agroécologique (haies, biodiversité, non travail du sol, économie d'eau)

Cultures maraîchères des 4 saisons, fruitières, céréalières, légumineuses.

Agroforesterie et pâture hivernale.

(Lien a la recherche et patrimoine culturel du site de Jalès)

Action 3 : vers une assiette locale EC'eau responsable

Assiettes locales et durables des 4 saisons dont consommation énergie et eau Economies d'eau en cuisine et aux jardins

Assiette locale plus méditerranéenne (actions avec les maillons de la chaîne alimentaire locale : agriculteurs, coopératives/filières, transformateurs, restaurateurs, consommateurs)

Jardins potagers collectifs ou individuels. Pratiques économes, résilientes et soutenant la biodiversité Evénements, formations, projets pédagogiques, visites de fermes, de cuisines, partage d'expériences

Panel des axes et actions du PAiT Ardèche Méridionale et leur avancement

Recensement des potentiels BSVM

ACFA

Formation des élus communaux à l'installation/transmission/soutien à l'activité agricole

ADDEAR

Structuration de la veille et de la vigilance foncière

SAFER

Sensibilisations des agriculteurs aux changements de pratiques agricoles en lien avec le dérèglement climatique

Chambre d'agriculture

Sensibilisation gaspillage alimentaire/Compostage Particuliers et structures collectives autonomes

> **SICTOBA** RCC

à lancer 2023/24

en attente

en cours

Réflexion sur espace test agricole sur le site de Jalès

ADDEAR

Etat des lieux de la restauration collective (approche proximité/ mutualisation)

Air Coop/J.Portier

URBANISME ET

AMÉNAGEMENT DU

TERRITOIRE

Réflexion sur une foncière locale

Terre de liens

Collecte de biodéchets et compostage en bout de champs

> CdC et SICTOBA Agence de l'eau

Projet de site expérimental / tiers lieux à Jalès

Département/SDEA CNRS/INRA PAT Céze Cévennes EPTB/ Agence de l'eau

> Economie d'eau en cuisine et au jardin

EPTB/ Agence de l'eau

Accompagnement des collectivités sur la restauration collective (dont la création de la cuisine collective de la CC Gorges de l'Ardèche)

CULTUREL

ET GASTRONOMIE

Etude sur les conditions de diversification pour les agriculteurs *Terraterre*

> Etude sur les filières fruits et légumes

> > Chambre d'agriculture

Création d'outils de communication grand public sensibilisation à l'alimentation durable Stand et outils pédagogiques

Formations changements pratiques alimentaires en cuisine collective et qualité du service

Pétale 07

Actions éducatives aux changements de pratiques alimentaires

> Pétale 07 Agence de l'eau

Rencontres entre acteurs de l'aide alimentaire, acteurs sociaux et agriculteurs pour structuration d'opération de glanage par ex.

Pacte Local des Solidarités

CIVAM CCAS

Participation au Forum Local de l'Alimentation (Ardèche) 2022/2023

PNR Monts d'Ardèche

Organisation d'une session d'interconnaissance :

- PAT ardéchois, Département, PNR et DDT en 2022

Département/Etat

Sensibilisation des agents des 3 CC au gaspillage alimentaire, compostage et pratiques alimentaires durables

CC du PAIT AM

Etude Précarité en Ardèche Méridionale portée par les 3 CC lancée à l'été 2023.

DREETS

PAT ENVIRONNEMENT NUTRITION ET SANTÉ ARRA **ACCESSIBILITÉ** SOCIALE Formations des élus aux jardins partagés communaux

CC Gorges de l'Ardèche

ARS/ Pétale07

ÉCONOMIE

ALIMENTAIRE

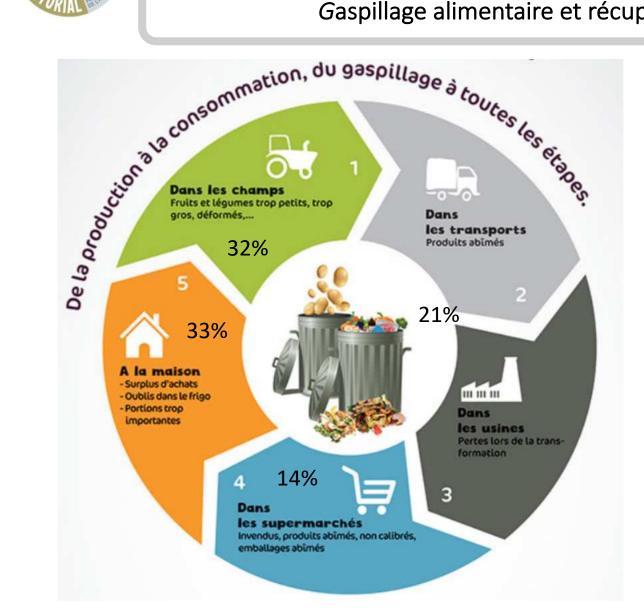
画

*partenaires principaux



Projet Alimentaire inter Territorial en Ardèche Méridionale Vers une assiette alimentaire durable

Gaspillage alimentaire et récupération de la ressource biodéchets



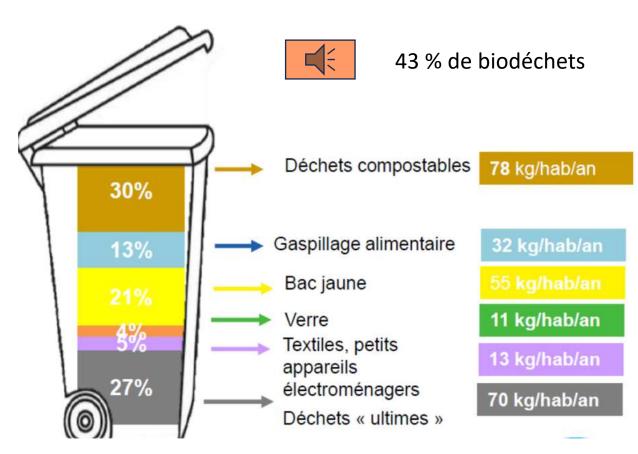
LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE...





Projet Alimentaire inter Territorial en Ardèche Méridionale Vers une assiette alimentaire durable

Gaspillage alimentaire et récupération de la ressource biodéchets





Qui a dit que trier des biodéchets était impossible ?

Synthèse MODECOM 2023 du SICTOBA



Hiérarchie des actions de réduction du gaspillage alimentaire au sein du PAiT Ardèche méridionale

Prévention

Prevention du gaspillage alimentaire

Valorisation en consommation humaine

en agriculture,
chez les distributeurs,
en restauration
collective et dans les
métiers de bouche
(valorisation, dons)

Valorisation en consommation animale

Valorisation

Restes de repas et d'assiettes (dont pain) en alimentation d'animaux de compagnie

Valorisation organique

Compostage individuel, de quartier, en établissement, en bout de champ.

Utilisation du compost produit

(jardins, espaces

verts, agriculture)

Les différentes dates limites de consommation

Gestion et valorisation des denrées alimentaires à la maison

Le « Gourmet bag » en restauration traditionnelle

Sensibilisation, éducation au goût, portions, pesées en restauration collective

Groupes de travail

Foncier
Collectivités
BVSM
Foncière

Approvisionnement logistique

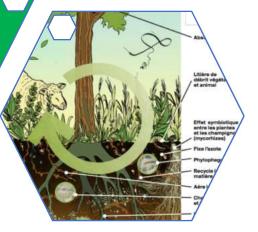
Gaspillage

Gaspillage alimentaire Compostage



Projet Jalès Agriculteurs nouvelles pratiques







Merci de votre attention!

























