



Produire et manger local



Parc
naturel
régional
des Grands Causses
Une autre vie s'invente ici



Une autre vie s'invente ici !

PROJET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE GRANDS CAUSSES LEVEZOU SECOND PROGRAMME D' ACTIONS

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**

« Bien manger localement,
bien produire localement »

2021 2024



Contexte



L'adaptation au changement climatique et la transmission des exploitations sont deux enjeux qui attendent le milieu agricole local d'une manière imminente. L'agriculture du territoire gravite autour de la filière fromagère AOP Roquefort tout en se diversifiant : production fermière, arboriculture et viticulture, maraîchage bio...



La Charte 2024 – 2039 du PNR affiche comme orientation
le soutien à l'agriculture du territoire articulé autour de 3 mesures :



◆ MESURE 31

Une agriculture
qui cultive la transition
écologique



◆ MESURE 32

Une stratégie foncière
agricole intégrée
et partagée



◆ MESURE 33

Valoriser
une alimentation
saine et locale

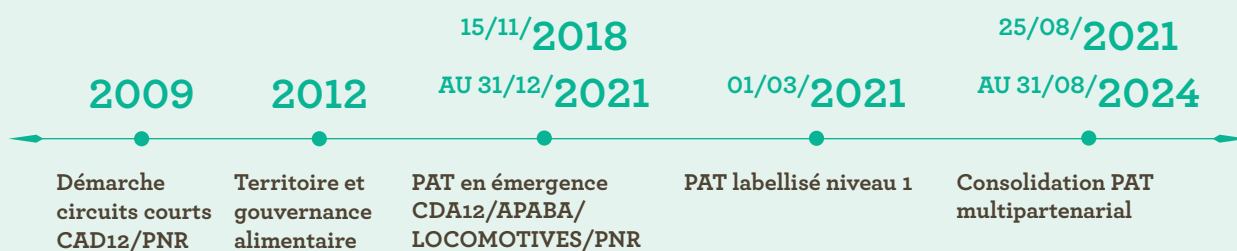
C'est dans ce cadre que le syndicat mixte du PNR des Grands Causses porte une Projet Alimentaire de Territoire, labélisé niveau 1 le 1er mars 2021.

Un Projet Alimentaire de Territoire a pour vocation de **fédérer** les acteurs locaux de l'alimentation et d'inscrire les projets et initiatives locales dans une **démarche transversale** de développement intégrant alimentation, santé, mobilité, aménagement ...





L'ENGAGEMENT DE LA DEMARCHE ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE



LE PROJET

Le programme d'actions mise en œuvre du 01/12/21 au 31/03/2024 repose sur une stratégie alimentaire locale et transversale du Producteur au Consommateur, structurée autour de 2 axes stratégiques majeurs :

ACCOMPAGNER
LE « BIEN PRODUIRE
LOCALEMENT »

FAVORISER LE
« BIEN CONSOMMER
LOCALEMENT »



LE PÉRIMÈTRE

Syndicats mixtes du PNR
des Grands Causses et du
PETR du Lévézou

8
Communautés
des Communes

Territoire de projets (SCOT,
LEADER, CTO, GSO, PCAET,
PPN, CLS...)

83 332
habitants
(pop 2015)



LES PARTENAIRES

Les Partenaires OPERATIONNELS

Ils participent à la mise en place et à la réalisation des actions

CDA12
APABA
ADDEAR
TERRE DE LIENS
SAFER
CLIC A LA FERME
JARDIN DU CHAYRAN

LES ELEVEURS
DU ROUGIER
PBA
LOCOMOTIVES
IMAVISION
CPIE DU ROUEGUE
IRD- KIMIYO
COLLEGE SAINT MICHEL

COMMUNE DE MILLAU
la cuisine centrale
COMMUNE DE
SAINT-AFFRIQUE
la cuisine centrale
CC DU SAINT-AFFRICAIN,
ROQUEFORT et 7 VALLONS

Les Partenaires TECHNIQUES

Ils participent au suivi et au relais des actions tout en apportant leur expertise

LES 8 COMMUNAUTÉS
DE COMMUNES DU
TERRITOIRE
LE DÉPARTEMENT DE
L'AVEYRON
LA RÉGION OCCITANIE
L'ÉTAT
(DDT-DRAAF-DDCSP...)

LES COMMUNES
LES OT
LES CHAMBRES
CONSULAIRES,
L'ADEFPAT
LES PRODUCTEURS
EN CIRCUIT COURT

Les Partenaires FINANCIERS

Ils apportent leur soutien financier pour la réalisation des actions et l'ingénierie

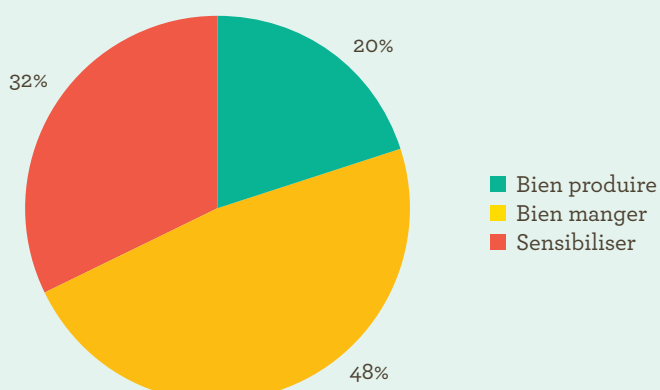
**LE BUDGET**

Plus de 500 000 euros de budget et **293 000 euros** de subventions dont 88 % de subventions immatérielles (ingénierie de projet, animation, accompagnement...)

60% pour les partenaires,
répartis de la manière
après suivante

&

40% pour le Syndicat
Mixte du Parc





Les actions

« BIEN PRODUIRE »



APABA

“

ACCOMPAGNER LES PRODUCTEURS pour la qualité et la pérennité des livraisons en restauration collective et professionnelle (qualité produits, planification, ...)

”

BUDGET

12 250€

SUBVENTION

France Relance
via le PNR :
8 575€ - 70%



2022

2023

Mise à jour du sourcing précis des fermes pouvant potentiellement livrer la restauration collective et création d'un outil Excel qui permet de trier par producteur et par produit.

Rencontre avec Micropolis et la Cuisine centrale de St-Affrique : ces deux restaurants souhaitent acheter des légumes en circuits courts - travail sur les volumes pour mise en relation avec des maraichers.

CE QUE L'ON RETIENT

Malgré les idées reçues, les volumes sont assez faibles : les maraichers peuvent répondre à ces besoins.

ACTIONS FINANÇÉES HORS PAT

- ◆ Evaluation du besoin d'accompagnement sur l'organisation logistique des maraichers
- ◆ Les solutions logistiques qui existent sur le Département



CE QUE L'ON RETIENT

Travailler sur cet axe en s'appuyant sur le stage réalisé en 2021 au PARC : « La logistique en circuits courts alimentaires : État des lieux des flux et organisations sur le territoire du PAT Grands Causses-Lézou ». Des pistes de réflexion à creuser !



ADDEAR

“

Favoriser le renouvellement des générations agricoles sur le territoire du Parc naturel régional des Grands Causses

”

BUDGET

6 000€

SUBVENTION

France Relance

via le PNR :

4 200€ - 70%



OBJECTIFS DU PROJET

◆ Favoriser et accompagner la transmission des exploitations agricoles sur le territoire du Parc naturel régional des Grands Causses.

◆ Favoriser et accompagner l'installation de nouveaux agriculteurs sur le territoire du Parc naturel régional des Grands Causses.

POUR CELA : 5 ACTIONS PORTÉES EN 2022

2022

07/07

Accueil collectif des porteurs de projet à Saint-Rome-de-Cernon

10 ET 11/10

Accompagnement collectif « Je cherche une ferme » à Alrance

18 /10

Café-débat « s'installer en collectif » à Saint-Laurent l'Olt

26/10

Journée de rencontres et d'échanges entre paysans d'aujourd'hui et de demain à la Cavalerie en partenariat avec Terre de Liens

16/11

Sensibilité et formation des élus en partenariat avec Terre de Liens



Difficile de mobiliser pour autant les journées sont riches et les participants largement satisfaits. il faut faire venir plus de monde !



TERRE DE LIENS

“

Faire pousser des fermes : le foncier au cœur de la relocalisation alimentaire

”

BUDGET

4 500€

SUBVENTION

France Relance
via le PNR :
3 150€ - 70%



RESSOURCES

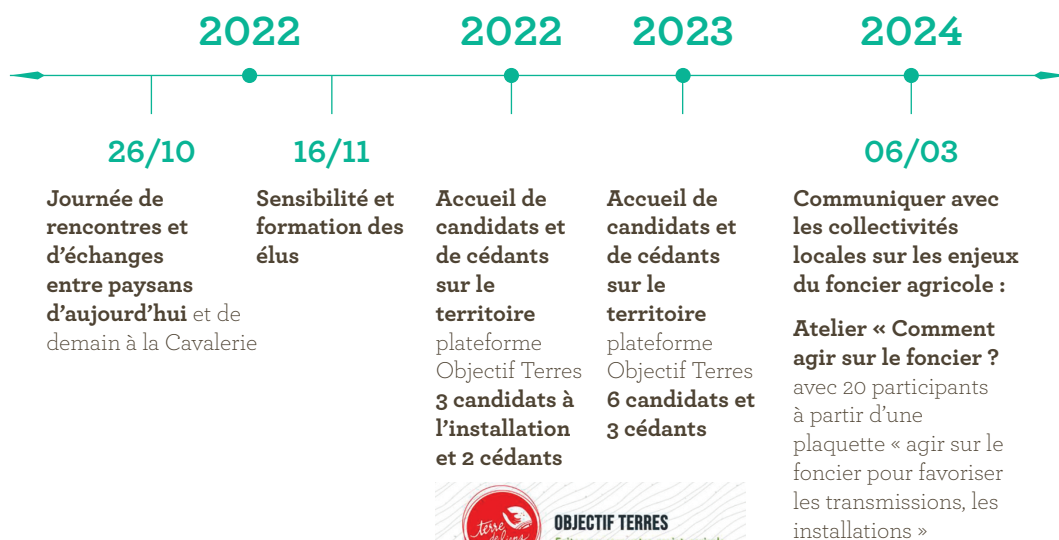
◆ Le guide pratique AGIR SUR LE FONCIER AGRICOLE

un rôle essentiel pour les collectivités locales



En savoir un peu plus
sur la couveuse maraîchère

2 ANIMATIONS AVEC L'ADDEAR :



CE QUE
L'ON RETIENT

Nombreux outils, guides, retours d'expériences... à partager !



La terre, votre projet,
notre passion

SAFER

“

Convention de mutualisation de l'outil VIGIFONCIER de la SAFER sur le périmètre du PNR des Grands Causses.

”

◆ Ce dispositif de veille foncière permet notamment d'avoir accès en temps réel à l'ensemble des projets de vente de terrains agricoles : les notifications des DIA, les appels à candidature, les préemptions et les rétrocessions exercées par la SAFER.

La connaissance des mutations foncières à venir permet aux collectivités qui ont un projet de pouvoir intervenir !

BUDGET

14 697.60€

SUBVENTION

France Relance
via le PNR :

7 348.80€ - 50%

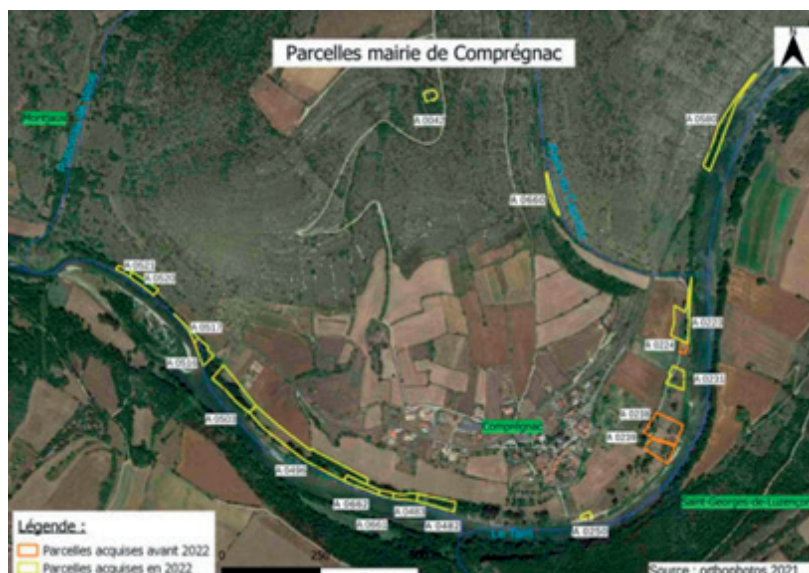


4

CC adhérentes

66

communes



Encore des collectivités qui ne connaissent pas cet outil !



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU
SAINT-AFFRICAIN
ROQUEFORT, 7 VALLONS



COMMUNAUTE DES COMMUNES DU SAINT-AFFRICAIN ROQUEFORT & 7 VALLONS

BUDGET

60 798€

SUBVENTION

France Relance
via le PNR :

12 159.60€ - 20%



“

La Communauté des Communes a développé l'espace-test agricole La Combe de St-Affrique en partenariat avec le lycée agricole la Cazotte et la couveuse d'entreprise BGE Aveyron.

”



Le projet de couveuse maraîchère
de Saint-Affrique

Dans le cadre du PAT : achat de 2 chambres froides afin de stocker les légumes entre la ramasse et le commercialisation – a permis d'améliorer les conditions de travail (organisation plus souple – moins de manutention).



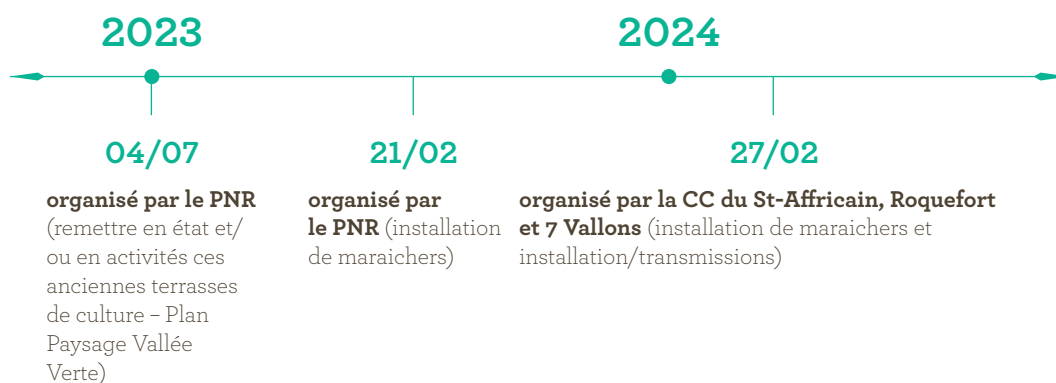
Depuis 7 ans : 13 testeurs / 8 installés en maraîchage bio dont 4 en Sud-Aveyron. Super outil (agriculture de proximité, sécurise parcours d'installation, travail collectif et collaboratif, nouvelles formes de coopération territoriale).

AUTOUR DU FONCIER

EXPLORATION D'OUTILS

- ◆ **Réflexion avec le SIGiste du PNR sur l'élaboration de cartographie qui permettrait de repérer du foncier** (indicateurs pertinents / données existantes)
- ◆ **BVSM : adhésion à la COFOR : potentiel des biens vacants et sans maitre**
- ◆ **VIGIFRICHE**
- ◆ **projet AP3C le changement climatique en Aveyron,**
- ◆ **Participation à des webinaires et formations en ligne :** séminaire récolte (06/23), présentation foncière agricole régionale, séminaire des friches agricoles dans le Lot, A qui appartient la terre en Occitanie, foncier et changement climatique illustration dans les PO /05/23), le foncier agricole : pierre angulaire de la transition agricole et alimentaire dans les territoires (06/23), webinaires « Parlons Foncier - le direct » organisés par la SAFER...

ATELIERS FONCIERS ET RENCONTRES D'ACTEURS



AU COURS DU PROGRAMME :

Rencontre avec porteurs de projets souhaitant engager une action sur le foncier : commune de Séverac, association Nant

Participation aux tables rondes organisées dans le cadre du forum agricole de Saint-Affrique 23/24

Plan Paysage de la Vallée Verte



Beaucoup d'acteurs et d'outils à disposition des collectivités. Mais avant tout : il faut accompagner les collectivités à élaborer leur projet foncier !



Les actions

« BIEN MANGER »

LES RENCONTRES DE L'APPRO'XIMITÉ

“

Le Salon des circuits courts rebaptisé les Rencontres de l'Appro'ximité – porté par l'ABABA, la Chambre d'agriculture et le PNR – en partenariat avec la CMA, la CCI, le Département et la Région.

”



EDITION 2022

à la **Maison de ma Région à Millau**
le 11/04/2022



BUDGET

23 810€

SUBVENTION

France Relance
via le PNR :
13 044.50€ - 55%



114

personnes (dont 12 partenaires organisateurs) ont participé à la journée

85

personnes à la table ronde, équilibré entre producteurs et acheteurs

70

personnes au café témoignage

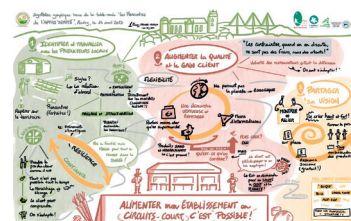
85

personnes au Food dating (60 structures professionnelles dont 2/3 de nouveaux par rapport à 2020)

CE QUE L'ON RETIENT

Les rencontres de l'Appro'ximité favorisent l'interconnaissance : à poursuivre !

EDITION 2023



Opportunité de participer au salon de l'UMIH le 24 avril 2023 à Rodez afin de sensibiliser les restaurateurs que nous avons du mal à attirer sur nos précédentes éditions.

Cette édition n'a pas eu le succès espéré : peu de restaurateurs ont participé à notre table ronde, ou se sont arrêtés aux stands des producteurs.

500

personnes environ sur les 2 jours (estimation), participation globale sur la journée

17

participants à la table ronde

13

producteurs dans l'espace circuits courts



CE QUE L'ON RETIENT

Poursuivre la sensibilisation des restaurateurs pour lever les freins – s'appuyer sur les restaurateurs qui travaillent avec des producteurs locaux.



APABA

APPUI AUX COLLECTIVITES DANS LA MISE EN ŒUVRE DE LA LOI EGALIM

BUDGET

29 750€

SUBVENTION

France Relance
via le PNR :
20 825€ - 70%



C'EST QUOI LA LOI EGALIM ?

- ◆ **LOI Egalim 1 du 30 octobre 2018** pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible
- ◆ **LOI Egalim 2 du 18 octobre 2021** visant à protéger la rémunération des agriculteurs
- ◆ **LOI Egalim 3 du 30 mars 2023** tendant à renforcer l'équilibre dans les relations commerciales entre fournisseurs et distributeurs

L'APABA a élaboré une méthodologie sur l'élaboration d'un projet de qualité alimentaire :

Mais qu'est-ce qu'une démarche de projet de qualité alimentaire ?

- ◆ **Transfert d'informations** sur le cadre réglementaire, la compréhension des différents labels, les initiatives similaires et les analyses sur la restauration collective, ...
- ◆ **Création/formalisation d'un discours et culture commune** sur les ambitions de politique alimentaire
- ◆ **Photographie du fonctionnement de la restauration collective** pour bien comprendre les orientations actuelles, en gestion directe comme en gestion concédée
- ◆ **Valorisation des pratiques** déjà mises en place
- ◆ **Elaboration d'une feuille de route alimentaire** : objectifs et pratiques à atteindre à moyen et long terme
- ◆ **Analyse de l'adéquation** avec les moyens à disposition
- ◆ **Montage d'un plan d'action** adapté à la feuille de route

2022

14/06

réunion d'information aux
élus du territoire



- ◆ Sensibilisation au contexte climatique et environnemental
- ◆ Sensibilisation à la résilience alimentaire et à l'autonomie alimentaire des territoires
- ◆ Informations sur les lois Egalim et Climat
- ◆ Présentation de la méthodologie d'accompagnement des collectivités

Trois intercommunalités se positionnent pour engager une réflexion : Lézérou Pareloup, Larzac Vallées et du St Affricain, Roquefort 7 Vallons). L'accompagnement proposé répond aux attentes de la CC du St-Affricain qui est allée au bout de la démarche.

1

réunion/
plusieurs
échanges LP

1

réunion/
plusieurs
échanges LV

1

COPIL /plusieurs
échanges STAFFR7V



Nous décidons également de réaliser un état des lieux de la restauration collective (compétence communale) sur toutes les intercommunalités du territoire du PAT : enquête qualitative sur les 8 CC – 6 restitutions qui permettent de refaire un focus sur la loi Egalim.

À NOTER

Les délais n'ont pas permis de finaliser les CC de Millau Grands Causses et Des Causses à l'Aubrac : réalisées seulement en partie.

8

CC étudiées
(dont 2 partiellement),
130 personnes enquêtées

6

Restitutions : 55 communes sensibilisées à la loi Egalim, à l'impact d'un projet de qualité alimentaire sur leur territoire (41 personnes présentes aux restitutions, toutes destinataires du compte rendu)



CE QUE L'ON RETIENT

Action phare du PAT : car permet d'agir sur l'approvisionnement (les producteurs), l'accessibilité (alimentation pour tous), la qualité alimentaire (alimentation durable), la sensibilisation, le gaspillage ...

♦ **les lois Egalim/Climat** (et AGECE) sont encore méconnues et peu appliquées (repas végétarien, gaspillage) et peu contrôlées (pas de suivi des achats de qualité dans les cuisines en régie et chez les prestataires) – accompagnement à poursuivre

♦ **Actionner le réseau département des PAT** pour faire le lien, notamment, avec les cuisines des collèges, des lycées, des Ehpad, des cuisines des autres territoires

APPUI AUX ETABLISSEMENTS DANS LA MISE EN ŒUVRE DE LA LOI EGALIM

Nous avons dissocié le travail auprès des établissements (plutôt volet technique) et des élus (animation, sensibilisation, projet...) mais c'est deux volets sont complémentaires.

Dans le cadre du PAT, ont donc été réalisés :

1

Etat des lieux de la cuisine de Vezins =
4 réunions

1

Accompagnement de la cuisine centrale de Saint-Affrique =
2 réunions avant les
4 COPIL

1

atelier thématique autour de la Viande :
journée de sensibilisation et atelier cuisine autour de la maîtrise du budget tout en introduisant des viandes bio et locales = 15 participants

1

rencontre des cuisiniers en gestion directe sur LV pour donner suite à la restitution de l'enquête



CE QUE L'ON RETIENT

Complémentarité élus/cuisiniers et leurs équipes pour que les projets avancent !



JARDIN DU CHAYRAN

“

Le Jardin du Chayran est un chantier de transition professionnelle par le maraîchage bio. Association 1901 – membre du réseau Cocagne

”

BUDGET

10 150€

SUBVENTION

France Relance
via le PNR :
7 173€ - 71%



SON ACTIVITÉ EST DOUBLE

L'insertion socio-économique / Le maraîchage biologique

60 salariés employés en parcours de transition sur l'année.

Les légumes cultivés distribués à un réseau de plus de 250 adhérents via des points de dépôts répartis sur le sud Aveyron.

Le financement PAT a permis au Jardin de :

♦ **Travailler sur les circuits de distribution.** Un intervenant extérieur a permis au groupe, constitué de permanents et d'administrateurs, de mener une analyse interne pour améliorer le fonctionnement économique et d'insertion des salariés.

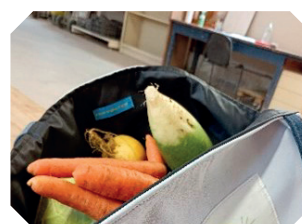


♦ **Travailler sa communication** avec une nouvelle charte graphique et des outils de communication

♦ **Travailler sur la communication commune avec les producteurs du Marché Paysan et de Clic à la ferme,** notamment au travers de différents événements tels que le Forum des associations de Millau ou les 20 ans du Marché Paysan.

RÉSULTATS

Changement stratégique avec l'arrêt des halles, l'augmentation des plages d'ouverture du magasin au Chayran et l'entrée en tant qu'associé au Marché Paysan.



Atout d'avoir cette structure sur le territoire, dynamique sur plusieurs thématiques (ex : approvisionnement de la restauration collective, volet social : les paniers solidaires)



LES ELEVEURS DU ROUGIER

“

Démarche collective initiée en 2016 / concrétisée en 2018 par la création de la SAS les Éleveurs du Rougiers / lait de brebis commercialisé auprès de fromagers du Sud de la France / créer de la valeur ajoutée sur le territoire en fabricant un fromage à identité territoriale forte Lait de Foin.

”

BUDGET

21 078€

SUBVENTION

**France Relance
via le PNR :
8 431.20€ - 40%**



Le PAT a permis de participer au lancement commercial du fromage “Tomme des Éleveurs du Rougier », notamment sur les aspects commercialisation et communication.

- réalisation des outils de communication : identité visuelle, réalisation de la fiche produit et des CGV, présentation de la démarche des Éleveurs du Rougier (Humain - collaboratifs - nature).

- prospection des futurs clients pour commercialiser leur fromage. Le lancement de la commercialisation du fromage “Tomme des Éleveurs du Rougier” a débuté au début du second semestre 2022 pour se terminer à la fin du 1er trimestre 2023. La seconde campagne de commercialisation du fromage “Tomme des Éleveurs du Rougier” a débuté à la fin du second trimestre 2023 pour se terminer à la fin du 1er trimestre 2024.



Par le biais de l'association Lait de Foin, participation au Salon Mondial du Fromage à Tours du 9 au 11 septembre 2023. médaille d'or pour la “Tomme des Éleveurs du Rougier”



Rencontre directe des consommateurs sur les marchés.

**CE QUE
L'ON RETIENT**

S'appuyer sur l'expertise du groupe pour appréhender de « nouveaux » sujets (ex : logistique).



PAYSANS BIO D'AVEYRON

“

Collectif de 12 éleveurs qui s'est regroupé en association début 2018 pour approvisionner la RHD en viandes biologiques 100% aveyronnaises : Paysans Bio d'Aveyron.

”

BUDGET

5 000€

SUBVENTION

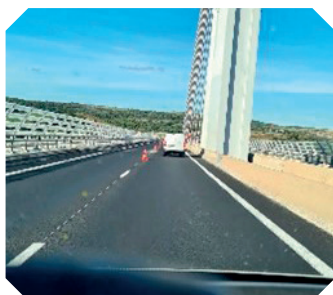
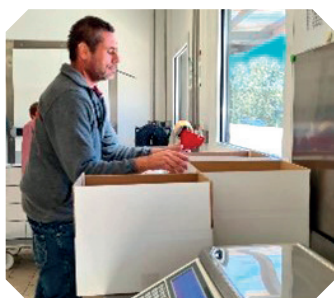
France Relance
via le PNR :
5 000€ - 100%



Toutes les productions carnées sont représentées au sein de la structure : bovin, porc, ovin, poulet. A l'heure actuelle le collectif d'éleveurs possède plusieurs clients réguliers sur le territoire du Projet Alimentaire Territorial (PAT) : cuisine centrale et Lycée de Millau, Collège de Séverac le Château, collège de Pont de Salars...

Le PAT a souhaité valoriser sa démarche car c'est un acteur qui participe activement à la stratégie alimentaire du territoire :

- ◆ par l'approvisionnement de la restauration collective (cuisine centrale, cantine en régie municipale notamment) en permettant aux enfants d'avoir accès à de la viande bio locale de qualité,
- ◆ par la structuration d'une filière (groupement de producteurs aveyronnais qui utilise l'outil de transformation de Camarès et qui livrent/ont livré localement par une entreprise locale (GALTIER/GALDIS)
- ◆ par la valorisation des productions locales en participant à des tables rondes, des débats, des visites



S'appuyer sur l'expertise du groupe sur l'approvisionnement de la restauration collective.



LES LOCO-MOTIVES

“

Association de Producteurs, consommateurs, acteurs locaux du Lévézou et de ses environs créée en 2012 – livraison- dans 31 points relais- de paniers de produits locaux, frais provenant de 51 fermes locales.

”

BUDGET

3 600€

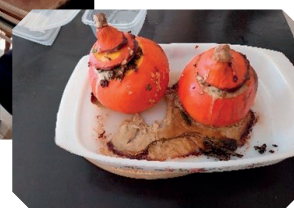
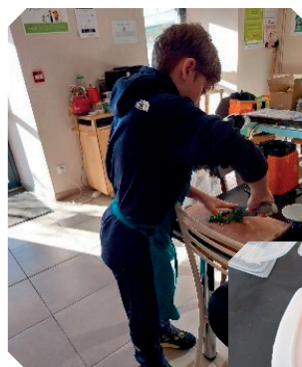
SUBVENTION

**France Relance
via le PNR :
2 520€ - 70%**



Le Pat finance :

Des ateliers Cuisine, animés par Aurélie Cailhol de l'Atelier du Miam afin de valoriser les produits Locaux dans des recettes de cuisine, faire goûter les produits Loco d'une manière originale et unique, parler d'alimentation durable, sensibiliser à l'impact de notre alimentation sur le paysage... et créer du lien entre les producteurs, les consommateurs, les points relais via la cuisine.



Le Projet Conso Sentinelle qui a pour objectif la mise en relation de l'offre et de la demande et la sensibilisation à l'alimentation en :

- ◆ Veillant sur le fonctionnement / suivi qualité / testeurs ...
- ◆ Faisant en sorte que les consommateurs deviennent force de proposition pour des produits manquants, sur des suggestions d'actions ou des projets à mettre en œuvre
- ◆ créant du lien et de la convivialité avec des consommateurs
- ◆ organisant des temps de rencontre /de sensibilisation autour du manger bio / local avec des intervenants / animations/projections films avec débats...





CLIC A LA FERME

“

Drive fermier sur la vente en ligne de produits uniquement locaux à Millau, lancé en 2020 en pleine période Covid.

”

L'Association a bénéficié d'un mi-temps salarié (mesure 12 du plan de relance) afin de chercher de nouveaux producteurs, acheteurs, points relais : mais il n'a pas suffisamment de vente pour faire vivre la structure.

Des structures existantes ont repris l'outil : le Marché Paysan a mis à disposition une partie de ses chambres froides, un espace de stockage de produits secs, un espace de préparation de commande et un accès à une salle de réunion pour la tenue de rencontres mensuelles de l'association Clic a la ferme. Le Jardin du Chayran a effectué gracieusement les livraisons des différents points relais dans le cadre de sa propre tournée.

Le PAT a financé ce partenariat qui n'a malheureusement pas permis de développer suffisamment les ventes pour maintenir l'outil.

BUDGET

4 000€

SUBVENTION

France Relance
via le PNR :
4 000€ - 100%



COMMUNE DE MILLAU CUISINE CENTRALE

Cuisine exemplaire :

- ◆ cuisine maison avec des produits de qualité du territoire - au 1^{er} janvier 2024 : 61% produits bio
- ◆ tarification sociale qui permet l'accès à tous à la cantine,
- ◆ sensibilisation des enfants, formation des équipes, travail sur le gaspillage...
- ◆ reconnaissance nationale (lauréate du concours des Victoires des Cantines Rebelles dans la catégorie «cité rebelle», troisième carotte, symbole du niveau 3 du Label national ECOCERT...).

BUDGET

51 960.50€

SUBVENTION

France Relance
via le PNR :
19 193.50€ - 37%



Le PAT a participé à l'achat des bacs et couvercles inox pour la sortie du tout plastique engagé dès septembre 2021 par la cuisine centrale. Dans ce cadre, un espace de laverie a été créé pour pouvoir désinfecter les bacs en retour de livraison. La cuisine a également investi dans des chariots de transport et de stockage pour favoriser la manutention à cause du poids des bacs, et a acheté des bacs de différentes tailles pour lutter contre le gaspillage alimentaire.



COMMUNE DE SAINT-AFFRIQUE

“

La lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective.

”

BUDGET

2 000€

SUBVENTION

France Relance
via le PNR :
2 000€ - 100%



Pesée à l'état zéro du 11 au 15 septembre 2023

→ **74 g** →
GASPILLÉS / REPAS EN MOYENNE

DONT

→ **63 g** →
JETÉS À LA POUBELLE / REPAS
81 kg sur les 4 mesures - le reste donné
via le frigo solidaire : 14,70 kg

→ **0,56 cts** →
LE COÛT MOYEN, DU GASPILLAGE/
REPAS

→ **21%** →
DES ALIMENTS PRÉPARÉS
SONT GASPILLÉS (95 KG/453KG)
18% SONT JETÉS (81 KG/453KG)
ESTIMATIONS SUR UNE ANNÉE :

→ **2,84 t** →
DE NOURRITURE GASPILLÉE
SOIT UNE PERTE DE 21 376 €/AN

SUR LA BASE DE 4 MESURES - 1294 REPAS SERVIS
323 CONVIVÉS PAR REPAS

Réalisé selon la méthodologie élaborée par l'ADEME (niveau 2 : pesée du gaspillage alimentaire uniquement et dissociation
des déchets « préparé non servi » et des « retours plateaux »)

Pesée intermédiaire du 20 au 24 novembre 2023

→ **70,6 g** →
GASPILLÉS / REPAS EN MOYENNE

DONT

→ **58 g** →
JETÉS À LA POUBELLE / REPAS
70 kg sur les 4 mesures - le reste donné
via le frigo solidaire : 12,50 kg

→ **0,53 cts** →
LE COÛT DU GASPILLAGE/REPAS
MOYEN

→ **21%** →
DES ALIMENTS PRÉPARÉS
SONT GASPILLÉS (85,5 KG/398KG)
17,5 % SONT JETÉS (70 KG/398KG)
ESTIMATIONS SUR UNE ANNÉE :

→ **2,71 t** →
DE NOURRITURE GASPILLÉE
SOIT UNE PERTE DE 20 424 €/AN

SUR LA BASE DE 4 MESURES - 1210 REPAS SERVIS
302 CONVIVÉS PAR REPAS

L'exemple de la cuisine centrale de Saint-Affrique

Démarche engagée sur la qualité alimentaire de la cuisine centrale : diagnostic de l'établissement en 2021.

- Rédaction de la feuille de route de la qualité alimentaire 2022/2023 dans le cadre du PAT Grands Causses Lévézou.

- La lutte contre le gaspillage est une action menée parmi d'autres (approvisionnement local, sensibilisation des convives...).

Gaspillé = jeté à la poubelle = frigo solidaire

Jeté = jeté à la poubelle

Les actions

« SENSIBILISER »

PLUS DE 1600 PERSONNES SENSIBILISÉES DANS LE CADRE DU PAT

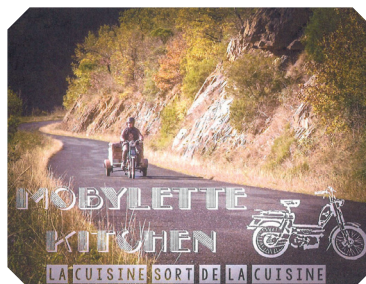
MOBYLETTE KITCHEN

“

Une série de capsules vidéos à déguster.

”

5 performances culinaires filmées sur le Parc Naturel Régional des Grands Causses, Une alchimie entre paysages, producteurs du terroir et recettes.



BUDGET

32 550€

SUBVENTION

France Relance
via le PNR :
16 275€ - 50%





LA CHAMBRE D'AGRICULTURE

“

Mise à jour de la base de données des producteurs en circuits courts.

”

BUDGET

5 912.61€

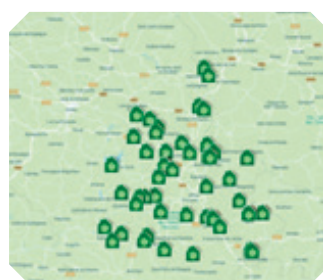
SUBVENTION

France Relance
via le PNR :
4 138.85€ - 70%



Dans le 1^{er} PAT : ces infos avaient été compilées sur une carte en ligne.

La mise à jour de la base a été financée par le PAT mais l'objectif de la mise à jour n'était pas très précis : avoir une base données de producteurs pour leur transmettre des informations. Valorisation des producteurs et de leurs productions.



Intéressant d'avoir une base de données à jour, notamment pour communiquer et il faut réfléchir à une mise en jour en temps réel des données.

AGRITOURISME

L'OT de Belmont sur Rance a mené un travail, en partenariat avec la chambre d'agriculture pour déployer une offre agritouristique sur son territoire. S'appuyant sur cette expérimentation, le PAT finance le premier volet de l'accompagnement sur le territoire du St-Affricain. A savoir, la rencontre des acteurs :

- ◆ **Interconnaissance des chargées de mission de la CA12 et du PNR** qui travaillent sur le volet agricole et touristique
- ◆ **1^{ère} rencontre à l'OT pour établir le plan d'action pour développer l'agritourisme** sur le territoire de la CC du St-Affricain, Roquefort et 7 vallons.
- ◆ **Organisation d'une rencontre des agriculteurs** de la CC du St-Affricain Roquefort et 7 vallons de l'OT et de la Chambre d'Agriculture le 12/04/2024 (19 présents)

BUDGET

2 100€

SUBVENTION

France Relance
via le PNR :
1 470€ - 70%





ANIMATIONS SCOLAIRES CPIE DU ROUERGUE

BUDGET

21 078€

SUBVENTION

France Relance
via le PNR :

8 431.20€ - 40%



40 ateliers dans 32 classes dans 16 écoles qui ont permis
de sensibiliser environ **800 enfants**, autour de plusieurs thèmes :

◆ **Atelier du goût** : Découverte de l'alimentation à travers nos 5 sens.

◆ **Visite de ferme** : Partir visiter une ferme voisine pour voir comment l'aliment choisi par la classe est produit. (peut être couplé avec la séance atelier cuisine).

◆ **Atelier cuisine** : Cuisine autour d'un aliment choisi par les élèves. Les élèves peuvent au préalable recueillir des recettes, par exemple auprès de leurs grands-parents, et choisir une recette à réaliser en classe.

◆ **Gaspillage alimentaire** : Que deviennent nos restes de repas ? Pourquoi jette-t-on ? Quels déchets sont liés à notre alimentation ? Quels gestes pour limiter ce gaspillage à la cantine, à la maison ?

◆ **Compostage** : Découverte du cycle de la matière organique. Découverte du sol et des espèces animales que l'on peut retrouver dans le sol et dans le compost. Identification des déchets organiques dans l'école. Mise en place des règles du compost pour l'école.

◆ **Mise en place d'un jardin ou de jardinières** : Aide à la mise en place d'un jardin, apprentissage des techniques de jardinage, des besoins de la plante, jardiner sans pesticides...

◆ **Découverte du sol** : Observation des petites bêtes du sol et de leur intérêt.

◆ **Accueil de la biodiversité au jardin** : À travers la mise en place d'un jardin, observation des auxiliaires du jardin et de leur intérêt. Comment accueillir la biodiversité au jardin. Réalisation de gîtes et abris.

◆ **Consomm'action** : Memory des emballages, jeu sur les choix de consommation : local, bio ou avec le moins d'emballages. Quels choix pour l'école ou pour le goûter : initier un goûter zéro déchet. Création d'un hamburger par enfant, calcul du nombre de kms parcourus, par ingrédient pour chaque burger (consommation locale, de saison...). 1 animation



FOCUS

Programme pédagogique autour de la cuisine centrale de Saint-Affrique

“

Co-construction d'un programme d'actions pour valoriser le travail de la cuisine de Saint-Affrique sur la qualité alimentaire et sensibiliser les convives.

”

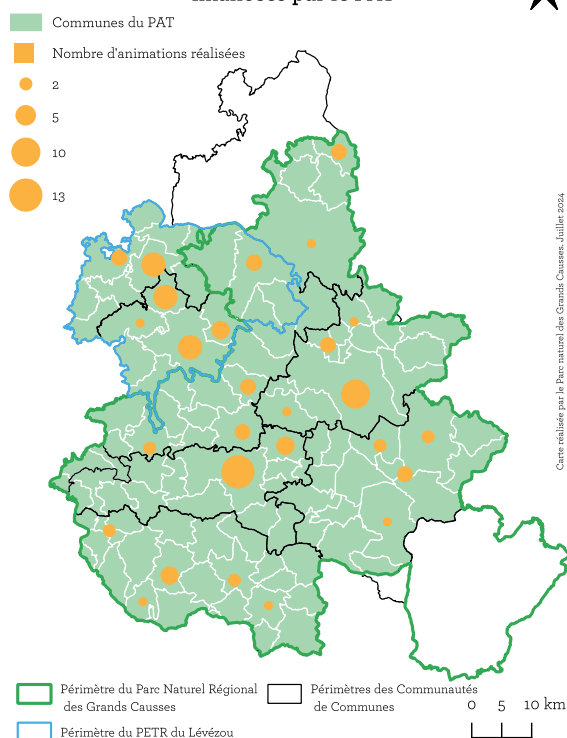
◆ **Organisation d'une rencontre avec les acteurs en lien avec la cuisine :** cuisinier de Saint-Affrique Foyer logement (livré par la cuisine), CCAS (portage à domicile), service des affaires scolaires (encadrement et animations auprès des enfants qui mangent à la cantine sur le temps scolaire), service enfance jeunesse (encadrement et animations auprès des enfants qui mangent à la cantine hors temps scolaire), salle des jeunes, centre social.

◆ **Co-construction d'un programme d'actions de sensibilisation sur-mesure avec le CPIE.**

INTÉRÊT DE LA DÉMARCHE

Partage avec tous les acteurs du travail engagé par la cuisine centrale (valorisation), interconnaissance entre acteurs, émergence de projets collectifs, avoir un langage commun autour de la qualité alimentaire, avoir des animations qui se complètent, création de dynamique de territoire

Les animations autour de l'alimentation financées par le PAT





G2M LÉVÉZOU – CPIE DU ROUERGUE

(FINANCEMENT HORS PAT)

“

Le CPIE du Rouergue a animé le programme G2M sur différents établissements scolaires du Lévezou. G2M est un projet éducatif territorial fédérateur autour de l'éducation à l'alimentation, la santé, l'environnement et la citoyenneté, associée à l'Art et à la Culture. Son intérêt principal est une approche pluridisciplinaire, multi-niveaux et passerelle basée sur le lien "Produit(s)-Territoire-Goût-Santé". Sa particularité est de faire travailler ensemble des publics scolaires de niveaux différents, et ainsi de participer notamment à la liaison CM2/6^{ème}.

”

Les objectifs du projet sont :

- ◆ L'Education aux goûts au travers d'ateliers sensoriels
- ◆ L'Education à la citoyenneté au travers d'ateliers culturels
- ◆ L'Education à l'environnement et aux produits locaux avec des visites de fermes locales
- ◆ L'Education Alimentaire avec des ateliers nutritionnels
- ◆ De favoriser les échanges et les moments conviviaux notamment entre élèves mais aussi avec les familles et les parents.

L'idée est de mettre en avant un ou plusieurs produits phares du territoire. C'est pour cela que le projet est un projet éducatif territorial. Le projet s'inscrit dans les politiques publiques PNNS (équilibre nutritionnel et activité physique) et PNA (Education au bien manger).

Deux sessions de projets ont été développées sur le secteur du Lévezou durant les années scolaires 2021/2022 et 2022/2023.

2021/2022

2022/2023

6 classes de 3 établissements publics et 3 établissements privés (collège des Monts et Lacs de Salles-Curan, école Eugène Viala à Salles-Curan, école publique de Canet de Salars, collège Jean Amans de Pont de Salars, école privé Marianne Julien à Curan). Ateliers et visites. Pas d'actions collectives aux vues du contexte sanitaire mais élaboration d'un cahier de recettes.

4 classes de 3 écoles primaires (Canet de Salars, Eugène Viala et Pont de Salars) 85 enfants sensibilisés.

PUBLIC SPÉCIALISÉ – CPIE DU ROUERGUE

(FINANCEMENT HORS PAT)

“

La mise en œuvre d'un programme de sensibilisation, grâce à l'organisation d'ateliers pour des publics « spécialisés ».

”

(personnes en situation de handicap, résidents d'EHPAD, publics précaires, public jeunes...) permettant d'informer et de sensibiliser à ces thématiques, de favoriser l'échange et le partage d'expériences et de proposer des ateliers conviviaux et participatifs. Au total, 10 ateliers ont été organisés :

10
ateliers étaient réservés pour des publics différents
(environ 180 personnes)



IRD OCCITANIE PLANET@ALIMENT

“

Des ateliers de sensibilisation à l'alimentation durable en Aveyron auprès de 500 étudiants autour d'ateliers sur l'origine des plantes et des capsules ePOP.

”

BUDGET
41 000€

SUBVENTION
France Relance
via le PNR :
16 000€ - 39%



Les médiatrices Constance Hanse et Lara Montigny sont intervenues dans les établissements scolaires du territoire des Grands Causses à deux niveaux :

◆ **Auprès de plus de 250 primaires pour présenter deux animations :** «Graines de Vie» et « Les plantes cultivées livrent leurs mystères ».



- École primaire d'Arvieu (25 élèves du CP au CM2)
- École élémentaire publique de Cornus (19 élèves du CP au CM2)
- École primaire publique Les Cardabelles de Saint-Rome-de-Cernon (31 élèves du CE1 au CM2)
- École primaire publique Blanchard et Caussat de Saint-Affrique (60 élèves de CM1 et CM2)
- École primaire publique Le Crès-Albert Séguier de Millau (66 élèves du CP au CE2)
- École primaire Jules Ferry de Millau (50 élèves de CM1 et CM2)

◆ **Auprès de plus de 230 secondaires pour organiser des afterPOP,** projections-débats autour des capsules ePOP :

- Collège Jean Jaurès de Saint Affrique (60 élèves de 3e)
- Collège Saint-Michel de Belmont-sur-Rance (40 élèves de 3e)
- Collège Jeanne d'Arc de Millau (80 élèves de la 6e à la 3e)
- Lycée professionnel, général et technologique privé Jeanne d'Arc de Millau (27 élèves de la 2nde à la terminale pro)
- Lycée général et technologique Jean Vigo de Millau (26 élèves de la 2nde à la terminale)



Et des Ateliers intergénérationnels GRAINE DE VIE animés par le cpie (formé et outillé spécifiquement pour ces animations).

5
ateliers réalisés
avec 65 personnes.





LE JARDIN SAINT-MICHEL COLLEGE ST-MICHEL DE BELMONT SUR RANCE

BUDGET

7 130€

SUBVENTION

**France Relance
via le PNR :
3 189€ - 45%**



“

Ce projet de jardin partagé / pédagogique est né de la réorganisation spatiale de l'ensemble scolaire Saint-Michel et prend sa source dans la nouvelle dynamique qui est impulsée sur l'établissement et l'ouverture à des projets culturels, artistiques et environnementaux.

”

Cet espace auparavant caché et à l'abri des regards car inutilisé redevient un espace pédagogique pour l'École et le Collège.

L'objectif est d'en faire un lieu vivant et utile tout au long de l'année pour un maximum de personnes. C'est pour cela que le projet associe plusieurs acteurs complémentaires.

La communauté de Communes a ouvert à la fin du printemps 2021 son centre de loisirs. Le jardin leur sera accessible, quand l'école sera fermée, le centre de loisirs sera ouvert et inversement. Il y a donc une continuité d'utilisation.



L'ANIMATION DU PAT

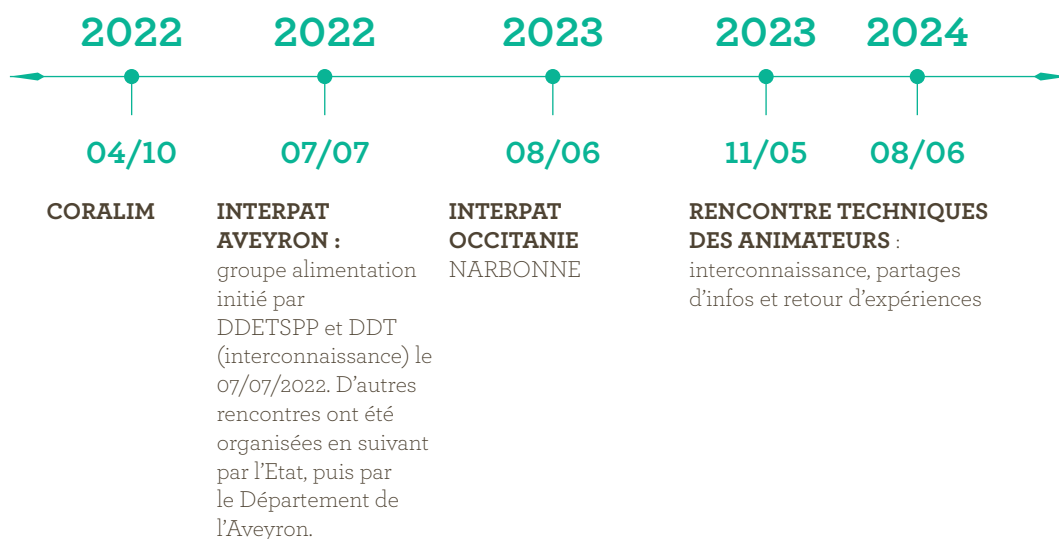


GOUVERNANCE





RÉSEAU



“ Volonté d’intégrer un volet plus social dans le PAT

Le PAT et le CLS (Contrat Local de Santé) constatent la nécessité de faire du lien entre la santé et l'alimentation. Ainsi, un groupe de travail multi-profils/acteurs a été constitué pour réfléchir à deux axes de travail : la sensibilisation et prévention, et l'accès à l'alimentation. Sur le second thème, il ressort un manque de connaissances des acteurs et un sentiment de répartition inégale sur le territoire.

En partenariat avec le CCAS de Millau, l'Epicerie sociale de Saint-Affrique, le Jardin du Chayran, le PNR a répondu à un appel à projet du Ministère du travail, de la santé et des solidarités « Mieux Manger pour tous ».

3

actions sont prévues :

1

La réalisation d'un diagnostic de l'accessibilité à l'alimentation de qualité sur le territoire du Parc Naturel Régional des Grands Causses pour favoriser une alimentation saine et durable à tous.

2

Le lancement d'une expérimentation sur l'organisation l'approvisionnement en légumes de qualité des structures d'aide alimentaire du secteur du Millavois et du Saint-Affricain.

Cette action est portée en partenariat avec le Jardin du Chayran. Dans un premier temps, des étudiantes en licence bio ABCD de la Cazotte ont été mobilisées pour réaliser une enquête auprès des producteurs.

3

L'organisation d'une « journée de l'alimentation de qualité pour tous » pour rassembler l'ensemble des acteurs prévue le 6 décembre 2024 à Millau.

Les Etudiants de LICENCE PRO ABCD de la Cazotte

ont réalisé leur **PROJET TUTEORE** dans le cadre des objectifs du programme **mieux manger pour tous** :

en partenariat avec **Parc naturel régional des Grands Causses** & **Jardin du Chayran**

LES OBJECTIFS DU PROGRAMME « MIEUX MANGER POUR TOUS »

Au niveau local :

- Favoriser le développement des approvisionnements de qualité, de proximité et locaux et soutenir des :
 - « circuits courts de l'alimentation » : producteurs, associations, bénéficiaires et collectivités ;
 - projets d'insertion sociale et professionnelle des personnes en situation de précarité alimentaire ;
 - expérimentations : projets de transformation de produits locaux ;
 - la couverture des zones blanches ;
 - programmes d'éducation, de prévention, de soutien, de conseil, de médiation, etc.



Roquefort en fête, deuxième



Le samedi 10 juin 2023, « Roquefort en fête » est revenu dans la cité fromagère pour le plaisir de tous. Et le Parc naturel était de la fête !

Après trois ans d'absence en raison de la crise sanitaire, la manifestation grand public qui célèbre l'AOP a abordé son deuxième millésime sous le signe du chiffre sept. Sept comme les fabricants de Roquefort, sept comme les chefs cuistots invités à célébrer le mariage des saveurs, sept comme les « trésors » du Roquefort à découvrir sur place.

Le Parc des Grands Causses a participé avec enthousiasme à cette édition 2023. En après-midi, une balade commentée par Fabien Daunas, chargé de mission aménagement et paysage, a eu lieu. Autour du Combalou, le cuistot itinérant de notre web-série « Mobylette Kitchen » a régalé les participants par un apéritif champêtre. À cinq reprises dans la journée, un atelier sur l'importance du pastoralisme pour la préservation de la faune et de la flore a été animé par Laure Jacob, chargée de mission milieux naturels, faune, flore.

Le grand public l'a constaté : pour son rôle en faveur des paysages et de la biodiversité, le Roquefort vaut bien une fête.



FAMILLES À BIODIVERSITÉ POSITIVE, DÉFI RELEVÉ !

Proposé par la Fédération nationale des parcs naturels régionaux, le Défi familles à biodiversité positive entend sensibiliser les citoyens aux écogestes et au bien manger. Huit parcs, en France, ont étrenné cette formule. Le Parc naturel régional des Grands Causses est l'un d'eux : une première édition a eu lieu à Millau et a suscité l'adhésion d'une quinzaine de familles. Celles-ci ont visité la cuisine centrale de Millau, préparé des repas au Jardin du Chayran, confectionné des abris pour insectes et des nichoirs avec le CPIE du Rouergue, puis participé à un atelier compostage. Lors de la dernière journée, le 5 février, les familles ont pu découvrir le poulailler collectif installé par la Jeune Chambre Économique au Parc de la Victoire à Millau. In fine, les nouvelles consignes du tri sélectif (tous les emballages vont au recyclage) leur ont été présentées par la Communauté de communes Millau Grands Causses.

Le deuxième Défi familles à biodiversité positive a lieu à Saint-Affrique, en ce premier trimestre 2023. Financé par l'Office français de la biodiversité, il est organisé par le Parc des Grands Causses en partenariat avec le centre social Le Quai. Thématique : bien manger et bien produire.





**PARC NATUREL RÉGIONAL
DES GRANDS CAUSSES**

71, boulevard de l'Ayrolle
BP 50126 – 12 101 Millau cedex
05 65 61 35 50
info@parc-grands-causses.fr
www.parc-grands-causses.fr