Projet Alimentaire Territorial
Grands Causses Lévézou
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

FRANCE RELANCE

Contexte

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

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 ...

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL — RECONNU PAR LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

L'ENGAGEMENT DE LA DEMARCHE ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE

2009	2012	15/11/2018 AU 31/12/2021	01/03/2021	25/08/2021 AU 31/08/2024
Démarche circuits courts CAD12/PNR	Territoire et gouvernance alimentaire	PAT en émergence CDA12/APABA/ LOCOMOTIVES/PNR	PAT labellisé niveau 1	Consolidation PAT multipartenarial

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

83 332
habitants
(pop 2015)

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

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 ROUERGUE
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'ETAT (DDT-DRAAF-DDCSPP...)

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

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION TERRITOIRES EN ACTION

FRANCE RELANCE

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

La Région Occitanie Pyrénées - Méditerranée

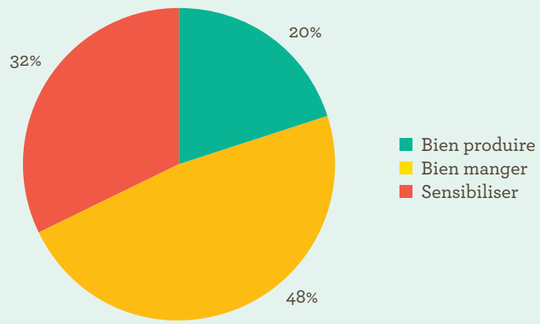
LE BUDGET

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 »

Les BIO de l'Aveyron Apaba

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%

FRANCE RELANCE

2022

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.

2023

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 FINANCÉES 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-Lévézou ». 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

CE QUE L’ON RETIENT

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

2 ANIMATIONS AVEC L’ADDEAR :

2022

26/10

Journée de rencontres et d’échanges entre paysans d’aujourd’hui et de demain à la Cavalerie

2022

16/11

Sensibilité et formation des élus

2023

Accueil de candidats et de cédants sur le territoire plateforme Objectif Terres **3 candidats à l’installation et 2 cédants**

2024

06/03

Accueil de candidats et de cédants sur le territoire plateforme Objectif Terres **6 candidats et 3 cédants**

Communiquer avec les collectivités locales sur les enjeux du foncier agricole :

Atelier « Comment agir sur le foncier ? avec 20 participants à partir d’une plaquette « agir sur le foncier pour favoriser les transmissions, les installations »

OBJECTIF TERRES
Faites pousser votre projet agricole

CE QUE L’ON RETIENT

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

safer Occitanie | La terre, votre projet, notre passion

SAFER

BUDGET

14 697.60€

SUBVENTION

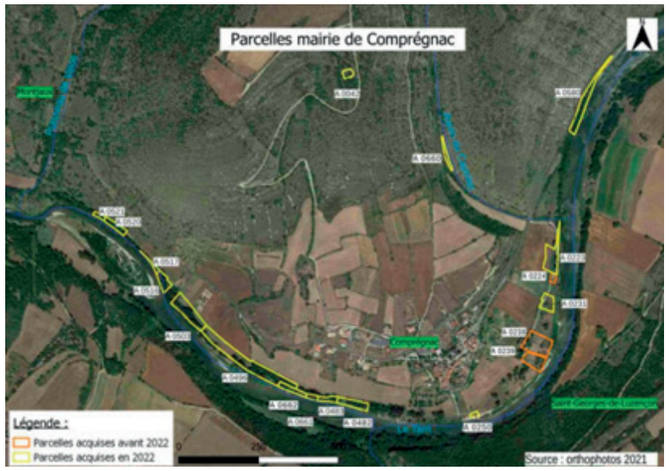
France Relance via le PNR : 7 348.80€ - 50%

“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 !

4
CC adhérentes

66
communes



CE QUE L’ON RETIENT

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).

CE QUE L’ON RETIENT

Depuis 7 ans : 13 testeurs / 8 installés en maraichage 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

2023

04/07

organisé par le PNR (remettre en état et/ou en activités ces anciennes terrasses de culture – Plan Paysage Vallée Verte)

21/02

organisé par le PNR (installation de maraichers)

2024

27/02

organisé par la CC du St-Affricain, Roquefort et 7 Vallons (installation de maraichers et installation/transmissions)

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

CE QUE L'ON RETIENT

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

BUDGET

23 810€

SUBVENTION

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

“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

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 avions 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

BUDGET

29 750€

SUBVENTION

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

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

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 : Lévezou 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 AGEC) 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 réalisé :

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

BUDGET

10 150€

SUBVENTION

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

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

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.

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.

- **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.

CE QUE L’ON RETIENT

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

BUDGET

21 078€

SUBVENTION

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

“Démarche collective initiée en 2016 / concrétisée en 2018 par la création de la SAS les Eleveurs 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.”

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

BUDGET

5 000€

SUBVENTION

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

“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.”

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/font livrer localement par une entreprise locale (GALTIER/GALDIS)
- par la valorisation des productions locales en participant à des tables rondes, des débats, des visites

CE QUE L'ON RETIENT

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

LES LOCO-MOTIVES

BUDGET

3 600€

SUBVENTION

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

“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.”

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.

”

BUDGET

4 000€

SUBVENTION

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

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.

COMMUNE DE MILLAU CUISINE CENTRALE

BUDGET

51 960.50€

SUBVENTION

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

Cuisine exemplaire :

- cuisine maison avec des produits de qualité du territoire – au 1er janvier 2024 : 61% produits bio
- tarification sociale qui permet l’acces 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…).

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%

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 »)

L’exemple de la cuisine centrale de Saint-Affrique

Démarche engagéé 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.

”

BUDGET

32 550€

SUBVENTION

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

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

CHAMBRE D'AGRICULTURE AVEYRON

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 1er PAT : ces infos avaient été compilées sur une carte en ligne.

La mise à jour de la base a été financé 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.

CE QUE L'ON RETIENT

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
- **1ere 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%

CPIE ROUERGUE

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

“

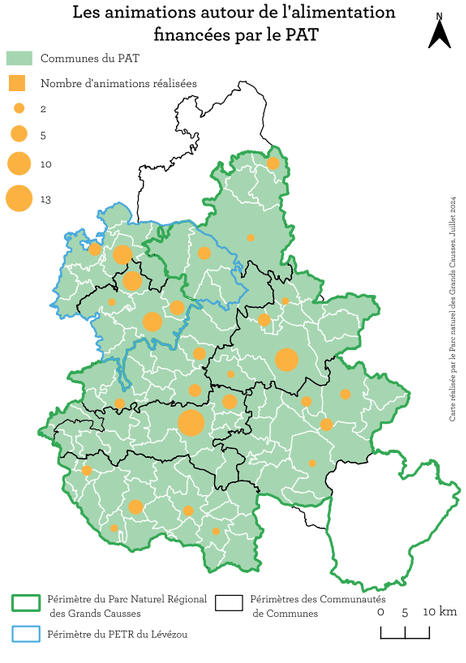
Co-construction d’un programme d’actions pour valoriser le travail de la cuisine de Saint-Affrique sur la qualité alimentaire et sensibiliser les convives.

”

- **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



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 CM2/6ème.

”

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

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.

2022/2023

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 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@LIMENT

BUDGET

41 000€

SUBVENTION

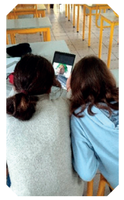
France Relance via le PNR : 16 000€ - 39%

“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.”

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

2022 — 17/02

COPIL
15 participants
Présentation du programme

2022 — 06/07

Visite de la DRAAF à Millau avec des porteurs de projets du PAT / repas à la cuisine centrale de Saint-Affrique / visite de la cuisine centrale et visite de l'espace test agricole

2022 — 16/06

3 COTEC organisés pour faire un point collectif sur l'avancée du programme (14 participants en moyenne, 17 partenaires opérationnels)

2023 — 21/02

15/03

Visite de la DRAAF à Millau avec des porteurs de projets du PAT / repas à la cuisine centrale de Millau/ visite de la cuisine centrale – et réunion publique de présentation de l'épicerie citoyenne de Comprégnac EPI-C.

2023 — 12/12

04/07

Visite bilan du PAT 2

2024 — 23/04

COPIL
Bilan

RÉSEAU

2022 — 04/10

CORALIM

2022 — 07/07

INTERPAT AVEYRON : groupe alimentation initié par DDETSPP et DDT (interconnaissance) le 07/07/2022. D'autres rencontres ont été organisées en suivant par l'Etat, puis par le Département de l'Aveyron.

2023 — 08/06

INTERPAT OCCITANIE
NARBONNE

2023 — 11/05

RENCONTRE TECHNIQUES DES ANIMATEURS : interconnaissance, partages d'infos et retour d'expériences

2024 — 08/06

“ 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.

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