



# Réunion de bilan Les racines de nos cantines - CCSB

**Mardi 19 mars 2024**

Action réalisée avec le soutien financier de :



Communauté de Communes  
du **Sisteronais-Buëch**



**AGRIBIO 05**  
Les Agriculteur-riche-s  
Biologiques des  
Hautes-Alpes



# Sommaire

- Bilan du projet
- Et maintenant ? Quels sont vos objectifs ? Quels besoins d'accompagnement ?
- Verre de l'amitié et échanges





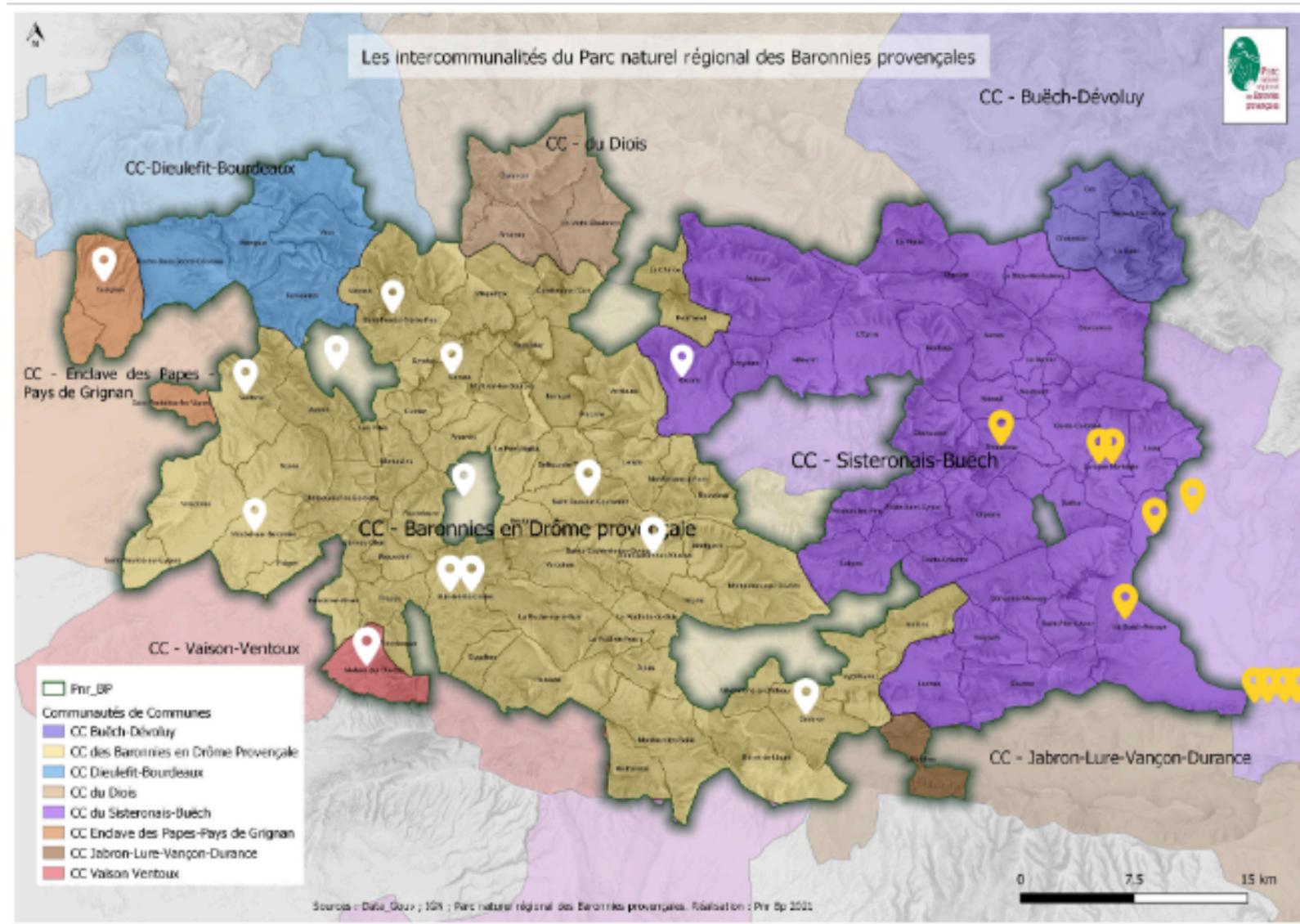
## Bilan du projet :

- une diversité de productions agricoles et de nombreuses démarches de valorisation des denrées alimentaires
- La restauration collective : un domaine qui intéresse les producteurs locaux
- Des liens qui se créent et des solutions logistiques en développement
- Des cantines qui progressent dans leur approvisionnement en local, mais quelques freins rencontrés
- Des temps collectifs pour se former, s'enrichir des expériences mutuelles, s'engager politiquement et sensibiliser les publics à l'alimentation durable



# Les chiffres clés du projet Les racines de nos cantines - côté CCSB

Un projet de coopération avec le Parc Naturel Régional des Baronnies Provençales



## ZOOM sur le projet - côté CCSB :

- 9 cantines accompagnées
- 6 communes
- 2 communes en régie
- 4 communes en gestion concédée
- 630 repas servis par jour aux enfants de 11 communes
- 77 producteurs identifiés pour livrer la restauration collective
- 82 % des producteurs engagés en bio et 6 % sous d'autres label EGALIM
- 1 annuaire de producteurs intéressés par la restauration collective
- 1 formation sur la diversification des protéines et la structuration des filières
- 1 temps d'échanges pour partager les diagnostics
- 1 temps d'échanges sur la construction de cantines des charges en gestion concédée
- 1 évènement grand public "On mange direct à la ferme"
- 1 agora citoyenne



# Les chiffres clés du projet Les racines de nos cantines - côté Drôme

Un projet de coopération avec le Parc Naturel Régional des  
Baronnies Provençales

## **ZOOM sur le projet - côté Drôme:**

- 14 cantines accompagnées
- 817 enfants touchés sur 41 communes avec les RPI (regroupement péda intercom)
- 88 producteurs identifiés pour livrer de la restauration collective
- 19.40% engagées en bio et 1.90% dans d'autres sigles officiels de qualité (SIQO)
- 1 défi locavore bas carbone relevé par la cantine de Mollans-sur-Ouvèze
- 1 visite de ferme : Dagobert à Rochebrune
- 1 formation sur la végétalisation de la cuisine
- 1 temps d'échange de bonnes pratiques pour le personnel de service
- 14 annuaires de producteurs locaux transmis aux cantines
- Du matériel de transport de repas mis à disposition des cantines pratiquant le portage de repas

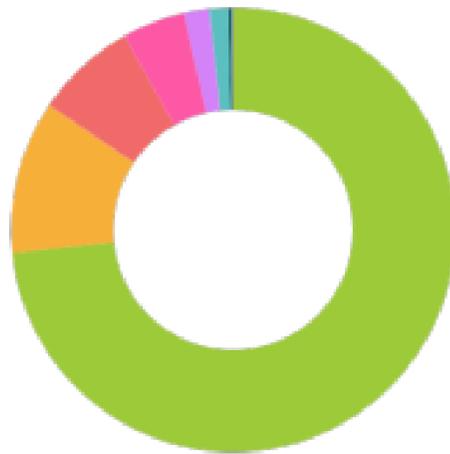
## **ZOOM sur le projet - côté CCSB :**

- 9 cantines accompagnées
- 6 communes
- 2 communes en régie
- 4 communes en gestion concédée
- 630 repas servis par jour aux enfants de 11 communes
- 77 producteurs identifiés pour livrer la restauration collective
- 82 % des producteurs engagés en bio et 6 % sous d'autres label EGALIM
- 1 annuaire de producteurs intéressés par la restauration collective
- 1 formation sur la diversification des protéines et la structuration des filières
- 1 temps d'échanges pour partager les diagnostics
- 1 temps d'échanges sur la construction de cantines des charges en gestion concédée
- 1 évènement grand public "On mange direct à la ferme"
- 1 agora citoyenne



# Une diversité de production, et de nombreuses démarches de valorisation des denrées alimentaires

 Surface agricole  
**58 478 hectares**

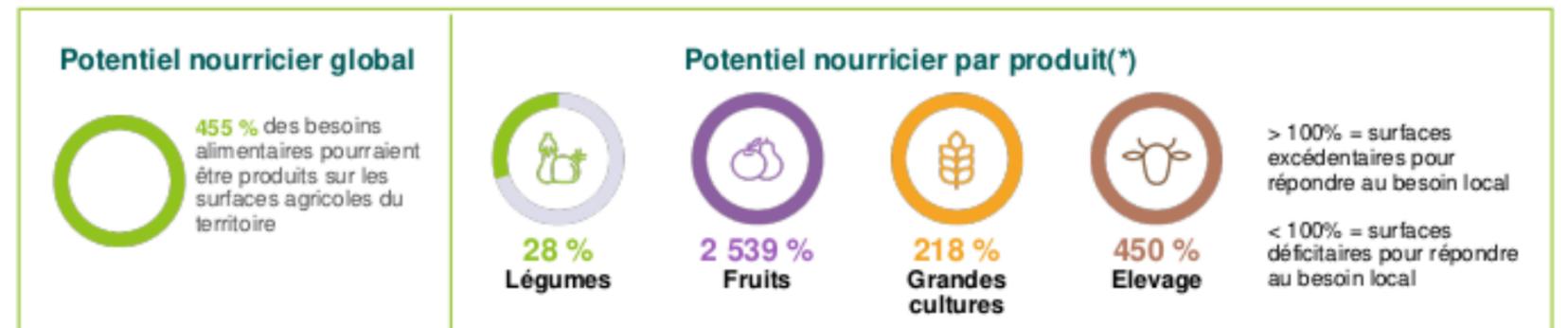


	<b>Prairies, estives, landes</b>	42 886 ha	<b>73%</b>
	<b>Cultures fourragères</b>	6 520 ha	<b>11%</b>
	<b>Légumineuses</b>	191 ha	<b>0%</b>
	<b>Céréales, Oléagineux, protéagineux</b>	4 313 ha	<b>7%</b>
	<b>Cultures industrielles alimentaires (pomme de terre, betterave à sucre...)</b>	783 ha	<b>1%</b>
	<b>Fruits</b>	2 671 ha	<b>5%</b>
	<b>Légumes</b>	35 ha	<b>0%</b>
	<b>Autres cultures industrielles</b>	1 079 ha	<b>2%</b>

## Simulation relocalisation de l'alimentation (sans modification des pratiques)



### Les surfaces agricoles





# Une diversité de production, et de nombreuses démarches de valorisation des denrées alimentaires

## Productions végétales

	Besoins théoriques (PARCEL)	Cultivés (RGA 2020)	dont engagés bio (Ag. Bio 2021)
Légumes	120 ha	53 ha (46 fermes)	42 ha (yc pommes de terres)
Fruits	110 ha	2700 ha (223 fermes)	550 ha (90 ha en fruits à coques, 440 ha en fruits à noyaux et à pépins, 3 ha en baies, 20 ha autres fruits)
Légumes secs	28 ha		28 ha
Céréales		4000 ha (298 fermes)	1240 ha
Oléagineux	4000 ha (dont 1320 ha de cultures à destination de la consommation humaine)	500 ha (67 fermes)	60
Protéagineux		143 ha (28 fermes) (40 fermes et 230 ha en 2010) (légumes secs inclus)	8
Cult. indus. alim (pommes de terre, betterave à sucre...)	190 ha	29 ha de pommes de terre	-
Prairies, estives, landes	8630 ha	42 900 ha	11 460 ha
Cultures fourragères	1260 ha	6520 ha	2 370 ha
<b>TOTAL</b>	<b>14300 ha</b>	<b>56 845 ha</b>	<b>17 100 ha</b>

Une **adéquation entre productions et besoins théoriques plutôt bonne, y compris en bio**, sauf pour la production de légumes et cultures industrielles (sucre, pommes de terre) qui sont déficitaires.

### Points de vigilance :

- Des **flux import / export importants** en lien avec l'organisation par filière : export de fruits, grandes cultures, viande ovine et bovine
- La **fréquentation touristique** du territoire en été : augmentation du nombre d'habitant à prendre en compte

**D'autres productions** sont cultivées mais concerne moins spécifiquement la resto co :

- PPAM : 880 ha (dont 160 ha bio) -> aromatiques, épices, tisanes
- Vigne : 7 ha en bio -> vin pour RHD adulte



# Une diversité de production, et de nombreuses démarches de valorisation des denrées alimentaires

## Productions animales

	Consommation théorique (tec ou 1000 œufs)	Production (nb têtes)	Production (tec ou 1000 œufs)	Production bio (nb têtes)	Production bio (tec ou 1000 œufs)
Bovin	560	3 528	134	365	14
Ovin	58	44 388	403	5 731	52
Porc	806	648	60	341	
Volaille	708	1 750	3	512	1
Poules pondeuses (x1000 œufs)	5 522	79 723	15 945	28 285	5 657

- production en **excédent** : **ovin et poules pondeuses**, voire même quasi tous les besoins sont couverts par la production en **bio** du territoire
- production **déficitaire** pour satisfaire la consommation : **porc, volaille, bovin viande, lait**

	Production (nb têtes)	production (en hL)	Total production lait (en hL)	Consommation théorique lait (en hL)
Vache	200	12668	26768	117016
Chèvre	2260	13560		
Brebis	270	540		

Autres types d'élevage présents sur le territoire :

- Apiculture : 5038 ruches (36 apiculteurs) dont 357 ruches en bio (4 apiculteurs)
- lapin : 10 éleveurs (56 mères)



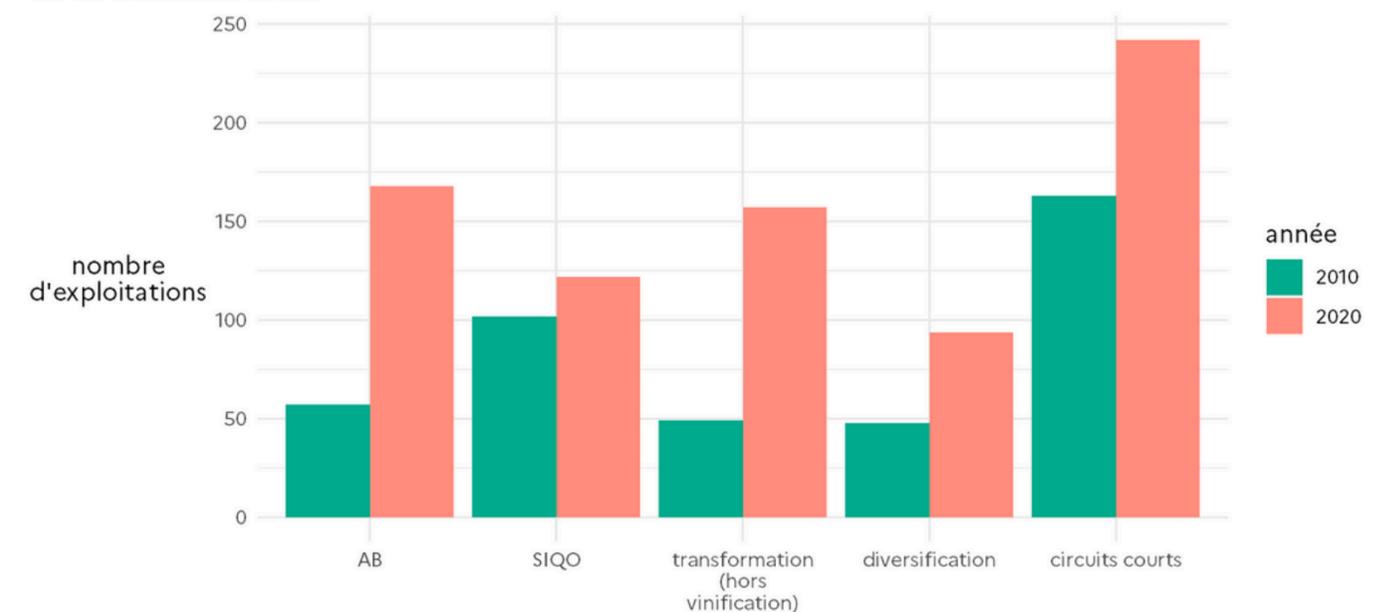
# Une diversité de production, et de nombreuses démarches de valorisation des denrées alimentaires

## Démarches de valorisation

5568 fermes sur le territoire de la CCSB

- **L'agriculture biologique** très présente :
  - 30 % des fermes bio (180 fermes)
  - 44 % des surfaces
  - 30 préparateurs
  - 29 distributeurs
- Les **autres signes de qualité** aussi : ils concernent 21 % des fermes
  - 7 IGP sur le territoire : Agneau de Sisteron, Petit épeautre de Haute Provence, farine de Petit épeautre de Haute Provence, Miel de Provence, Pommes des Alpes de Haute Durance, Thym de Provence, Volailles de la Drôme
  - 2 AOC-AOP : Banon (fromage de chèvre), Huile d'olive de Haute Provence
- **D'autres certifications** sont présentes : Label Rouge, STG, HVE
- Presque la moitié des producteurs commercialisent en **circuit court** : 43 %
- Un quart font de la **transformation fermière** (lait, viande, fruit et/ou légume)

Engagement dans une démarche de valorisation  
CC du Sisteronais-Buëch



source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020



# Une diversité de production, et de nombreuses démarches de valorisation des denrées alimentaires

- Production **suffisante** pour alimenter le territoire en **fruits à pépins, légumes secs, céréales, viande ovine et oeufs**
- Sur ces productions, la **surface conduite en bio est suffisante** (ou presque) pour alimenter toute la population du territoire
- De **nombreuses démarches de valorisation des denrées alimentaires** (AB, SIQO, transformation fermière) qui peuvent faciliter les approvisionnements **EGALIM**

**FORCES**

**FAIBLESSES**

- Production **insuffisante** pour alimenter le territoire en **légumes** (manque 67 ha), en cultures industrielles (pommes de terre, betteraves sucrière... : manque 160 ha), viande **bovine, porcine et volaille**
- Des surfaces agricoles composées à **73 % de prairies, estives et landes**, qui ne peuvent donc pas être utilisés pour d'autres productions que l'élevage.

- **15 600 ha cultivables** (hors prairies, estives et landes) qui permettent de couvrir théoriquement les besoins de la population si :
  - **Réorientation de la production fruitière** vers de la production de légumes, voire diversification en céréales, oléagineux et légumes secs
  - **Diversification des élevages**
- Des **complémentarité entre territoires proches existent**, en particulier :
  - production laitière (en lien avec le Nord du département),
  - production d'autres fruits (en lien avec la Drôme)
  - huile d'olive (en lien avec la Provence)

**OPPORTUNITÉS**

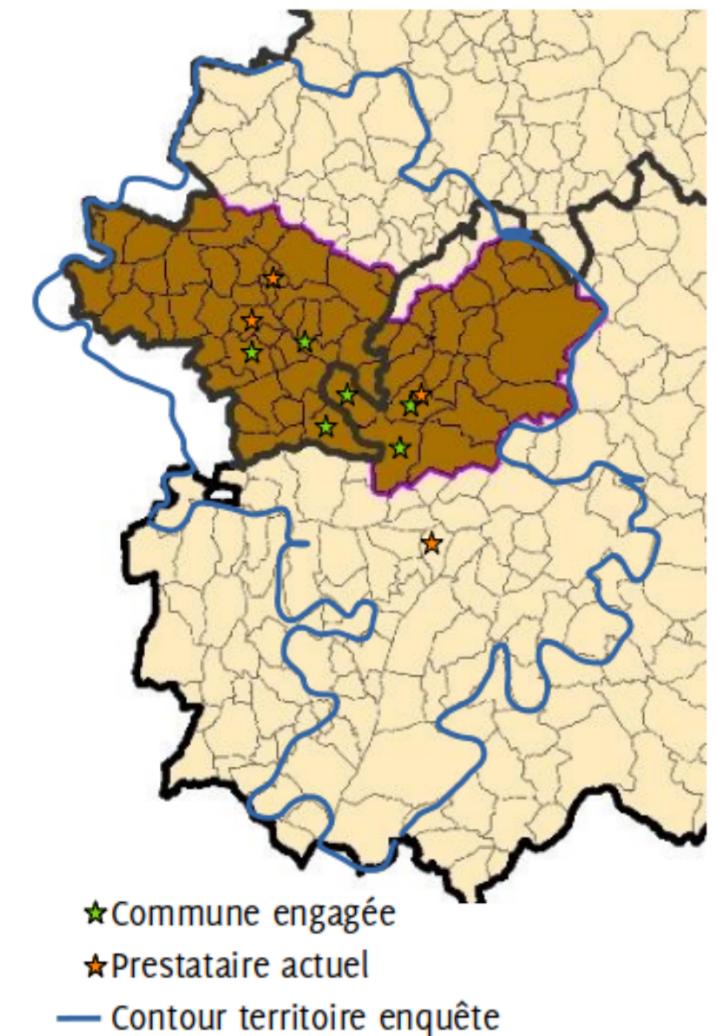
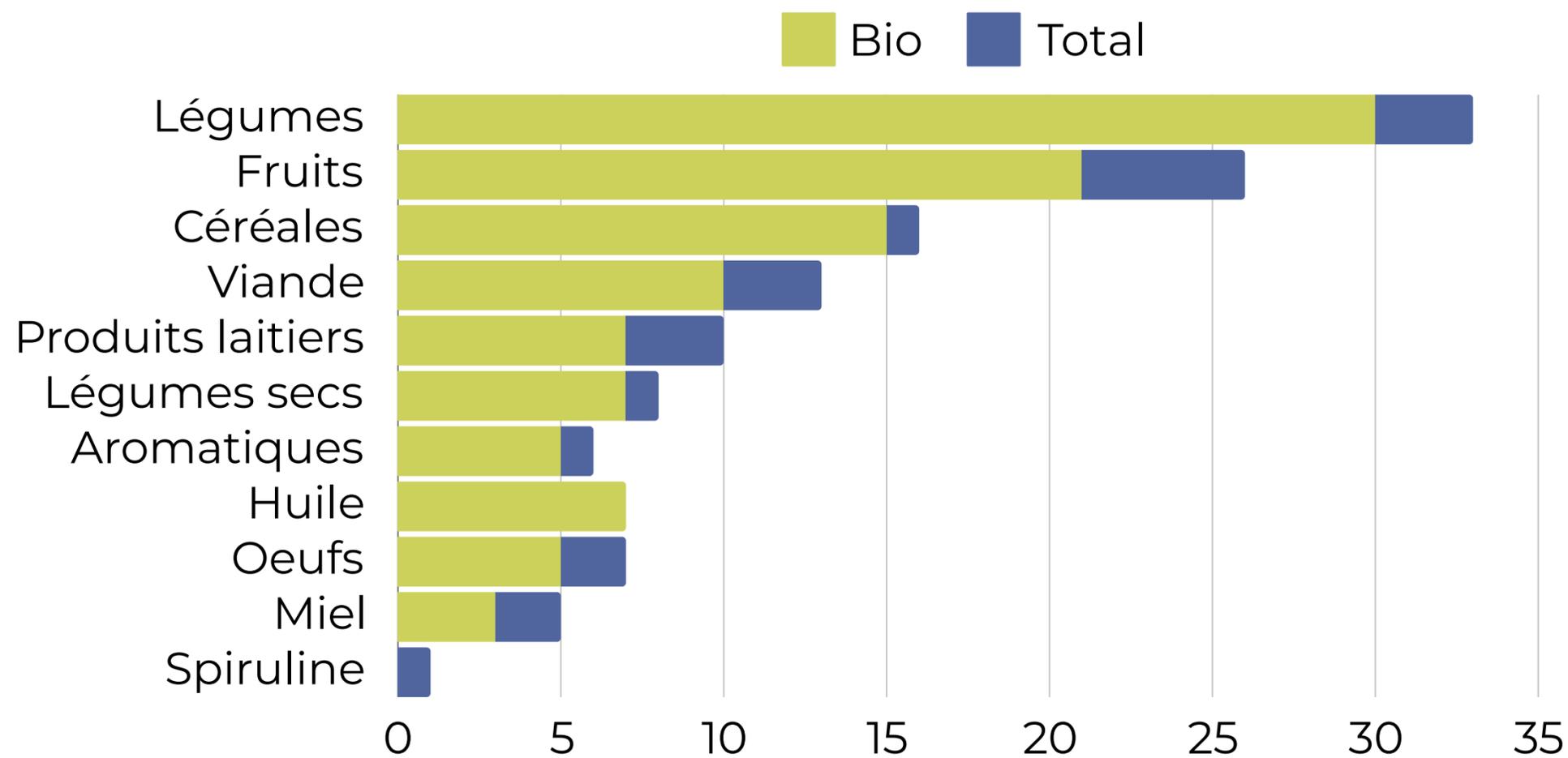
**MENACES**

- Une **organisation par filière** avec des flux importants import / export, notamment en **fruits, grandes cultures, viandes ovine et bovine**
- Pour les filières avicoles et porcines, il pourraient être intéressant d'étudier l'installation ou la diversification sur ces production, en s'assurant d'un élevage paysan pour éviter les impacts négatifs d'élevages industriels sur le territoire. Pour la restauration collective, l'enjeu serait de sécuriser ces filières et de ne pas tirer les prix vers le bas



# La restauration collective : un domaine qui intéresse les producteurs locaux

**90 producteurs intéressés pour livrer la restauration collective dans un rayon de 30 minutes autour des cantines et des prestataires**





# La restauration collective : un domaine qui intéresse les producteurs locaux

Une diversité de production

- **Légumes** : principalement légumes diversifiés vendus en frais disponibles en fonction de la saison et des possibilités de stockage, quelques propositions de légumes transformés en coulis
- **Fruits** : principalement pomme et poires, mais quelques producteurs proposent des petits fruits, fruits à noyau, melon, pastèque. Transformation en compote et jus, confitures
- **Céréales** : petit épeautre, farine, pain, pâtes
- **Viande** : boeuf, veau, agneau, porc, chevreau
- **Produits laitiers** : chèvre, brebis, vache. Transformation en fromage, yaourt, crème dessert
- **Légumes secs** : lentilles, pois chiche
- **Aromatiques** : sèches et fraîches
- **Huile** : olive, tournesol
- **Oeufs** : coquilles et ovoproduits
- **Miel** et produits dérivés
- **Spiruline** fraîche et sèche

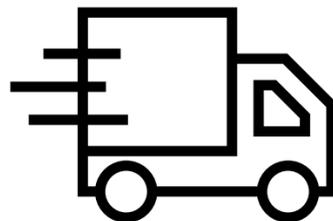
## Des conditions de livraisons variables

- **Moyen de livraison** : par le producteur / par une plateforme / par un transporteur / à venir chercher à la ferme **D**
- **Rayon de livraison** : 5 à 200 km
- **Durée** de trajet maximale pour livrer : 15 min à 1h30
- **Fréquence** de livraison : de plusieurs fois par semaine à 1 fois par an

-> Critères variables en fonction de la possibilité de **grouper avec d'autres points de distribution**, de la possibilité de **mutualiser avec d'autres producteurs**

- **Commande minimum** : 10 à 500 kg / 50 L ou 50 € à 300 €

-> Critère négociable en fonction du type de produit et des saisons-



## Les motivations

- Une envie de participer à **l'alimentation de qualité des enfants** de nos vallées
- Réduire le temps alloué à la commercialisation en réduisant la vente directe pour avoir des **contrats plus durable et moins chronophages**



# La restauration collective : un domaine qui intéresse les producteurs locaux... mais quelques freins !

Une trentaine de producteurs travaille ou ont déjà travaillé avec la restauration collective... cela n'a pas toujours marché, qu'est-ce qui peut bloquer ?

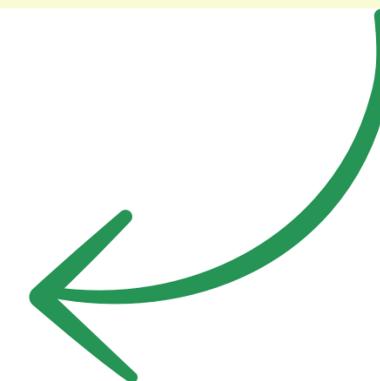
## Cause d'arrêt de livraison à certaines cuisines

- Difficultés d'**organisation** (commandes trop petites, pas de jour fixe pour envoi des mercuriales)
- **Changement de personnel** (lien dépendant d'une personne)
- **Prix** demandés trop bas
- **Arrêt** des commandes

## Craintes en lien avec le marché de la restauration collective

- **Manque d'anticipation et d'organisation** -> quantité, régularité des commandes
- Volumes qui ne correspondent pas à la demande : **trop faibles quantités produites** par rapport au besoin
- Inadéquation **saison de production / saison d'ouverture** des cantines (été)
- **Prix trop peu rémunérateurs** (notamment par rapport à la qualité, à la valorisation local montagne)
- Contraintes **sanitaires** supplémentaires
- Questionnements sur la **contractualisation** et les enjeux si ce n'est pas possible d'honorer les commandes (ex : mauvaises récoltes en lien avec une sécheresse)

- S'assurer que la démarche d'approvisionnement en local est **partagée par toute l'équipe** et ne repose pas que sur une personne : implication des équipes à tous les stades
- **Planification des cultures en amont de la saison** de production : nécessite une réflexion sur les menus tout au long de l'année et de quantifier ses besoins (notamment pour les légumes)
- Pour petits producteurs : **se grouper** pour répondre à une grosse commande -> nécessite une organisation en amont
- Anticiper la **complémentarité entre la saison touristique et la saison scolaire**
- Formation **prix de revient et communication / sensibilisation** des acheteurs sur l'importance de prix rémunérateurs pour les producteurs
- **Structuration des producteurs** (via une plateforme par exemple) pour **pérenniser les marchés** : **échanges réguliers et réciproques** avec les responsables de cuisines, meilleure connaissance des métiers de chaîne et des contraintes inhérentes à leur exercice, analyse des besoins, suivi commercial, SAV...



**Conditions de réussites**



# La restauration collective : un domaine qui intéresse les producteurs locaux... mais pas tous seuls !



## Besoin d'accompagnement sur :

- Attentes, fonctionnement et **besoin** de la restauration collective (30)
- Positionner son **prix de vente** sur le débouché de la restauration collective (23)
- **Gamme** de produits pour la restauration collective (20)
- **Connaissance** de la restauration collective (10)
- Réponse à des **marchés publics** (10)
- Solutions **logistiques** et organisation (10)
- **Planification** de la production (5)



## Sous forme de :

- **Speed-dating** avec les cuisiniers et gestionnaires (20)
- Temps d'**échanges** avec d'autres producteurs livrant la restauration collective
- Mise en lien avec un **plateforme** (13)
- Organisation d'une **visite de ferme** à destination des cuisiniers (11)
- Visite d'une **cuisine** (8)
- **Formation** (5)
- Autres :
  - participation à un GIEE
  - dialogue régulier tout au long de l'année
  - webinaire marchés publics
  - réunions d'info



# Des liens qui se créent et des solutions logistiques en développement

## Un annuaire des producteurs à destination des cuisiniers et gestionnaires

**AGRIBIO 05**  
Les Agriculteur-rice-s Biologiques des Hautes-Alpes

**ANNUAIRE DES PRODUCTEURS INTERESSES POUR LIVRER LA RESTAURATION COLLECTIVE DU TERRITOIRE**  
2023

Annuaire élaboré par Agribio 05 dans le cadre du projet Les Racines de nos cantines, porté par la Communauté du Sisteronais-Buëch et le Parc Naturel Régional des Baronnies Provençales, et financé par le fond LEADER

Contact :  
**Coline BOURRU** - Chargée de mission restauration collective, alimentation et collectivités - Agribio 05  
06.21.05.35.17 - [filières.locales05@bio-provence.org](mailto:filières.locales05@bio-provence.org)

- La cuisine centrale de **Sisteron** passe aujourd'hui des commandes à EP toutes les semaines (légumes, fromages, fruits, purées de fruits) et commande chez une productrice de Sisteron
- **Les Bons petits plats** a pu élargir sa liste de fournisseurs avec EP 05 (légumes, fruits, fromages) mais également en direct des producteurs (vande, légumes, lentille, pois chiche, herbes aromatiques, pommes, compotes, oeufs)
- **Ribiers** passe des commandes à de nouveaux producteurs (légumes, compote)

## Des contacts transmis en fonction des besoins

- **Lien avec les PAT 05 / 04** et baronnies provençales : des visites de fermes organisées sur le territoire
- **Emergence d'un GIEE** animé par l'ADEAR 04 : afin de structurer l'approvisionnement en restauration collective - participation à la réunion de lancement pour faire le lien entre les différents projets en cours



**échanges  
paysans**  
HAUTES-ALPES

Une tournée hebdomadaire mise en place avec Echanges Paysans 05 sur le territoire et développement d'Echanges Paysans sur le 04





# Des cantines qui progressent dans leur approvisionnement en local, mais quelques freins rencontrés

## ACCOMPAGNEMENTS INDIVIDUELS - POUR CHAQUE CANTINE DU PROJET



### Un diagnostic :

- convives et nombre de couverts
- équipe en cuisine
- approvisionnements et objectifs de la commune
- analyse des menus
- pesées alimentaires



Un accompagnement au cas par cas selon disponibilités



Un rendu technique détaillé de l'accompagnement



Un suivi pour encourager les changements de pratiques



Une identification des besoins en approvisionnements et mise en lien avec producteurs



# Des cantines qui progressent dans leur approvisionnement en local, mais quelques freins rencontrés

## Gestion en régie

Commune accompagnée	Sisteron	Ribiers
Actions réalisées	Accompagnement au suivi des approvisionnement en lien avec la loi EGALIM pour pouvoir faire la déclaration sur "macantine.fr"	
	Support de communications distribués pour mettre en avant le bio et local dans les restaurants	
	Echanges sur le plan alimentaire et les menus	
	Accompagnement sur le programme Lait et Fruit à l'école	Diagnostic de gaspillage alimentaire
	Mise en place commission restauration pour validation des menus	Intervention en conseil d'école
	Mise en lien avec Echanges Paysans : 1 commande par semaine	Mise en lien avec un maraicher
	Développement du fait maison	Travail sur la logistique avec Echanges Paysans et l'épicerie
		Accompagnement à la télédéclaration macantine
Difficultés rencontrées	Changement de personnel en cours de projet (absence de direction de la cuisine centrale pendant plus de 6 mois entre autres) : le travail a pu réellement démarrer en octobre 2023	Difficultés pour se faire livrer car besoin de petits volumes et peu de stockage : pas encore possible de se faire livrer par Echanges Paysans mais toujours à l'étude
	Des objectifs de diminution des coûts pour la cuisine centrale, dans un contexte inflationniste et de demande de plus de qualité ne facilitent pas la transition, surtout si pas de marge de manoeuvre donnée pour travailler sur le gaspillage	Fermeture de l'épicerie en cours de projet donc obligation de changer ses pratiques d'approvisionnement mais peu de temps à consacrer pour effectuer les commandes auprès des producteurs



# Des cantines qui progressent dans leur approvisionnement en local, mais quelques freins rencontrés

## l'exemple de Ribiers : Quelques chiffres encourageants...



**2 %**



**28 %** Produits EGALIM [Objectif 50%]

**1,7 %**



**14 %** Produits bio [Objectif 20%]

**1 %**



**6 %** Produits locaux  
[mais 100 % de la viande est d'origine France]

**1 à 2 REPAS VÉGÉTARIENS PAR MOIS**



**1 REPAS VÉGÉTARIEN PAR SEMAINE**

**3,12 €**



**3,14€** / repas (coût denrées)





# Des cantines qui progressent dans leur approvisionnement en local, mais quelques freins rencontrés

## Gestion concédée

Commune accompagnée	Laragne-Montéglin	Mison	Valernes	Trescleoux
Actions réalisées	Diagnostic de gaspillage alimentaire et échanges avec les personnels de services sur l'alimentation de qualité			
	Support de communications distribués pour mettre en avant le bio et local dans les restaurants			
	Rencontre avec les prestataires pour échanger sur le projet et proposition d'accompagnement vers des approvisionnement de qualité			
	Commission restauration pour faire le lien avec le prestataire			
	Temps d'échanges collectif sur la gestion concédée et comment pousser son prestataire à s'approvisionner en local			
	Mise en lien du prestataire avec Echanges Paysans et autres producteurs			
	Proposition de suivi de marché et d'accompagnement à la rédaction du marché : pas de retour	Accompagnement à la rédaction du marché public	Suivi du changement de gérant du bistrot	Accompagnement au suivi de la qualité des approvisionnement du prestataire pour la déclaration macantine
Difficultés rencontrées	Deux changements de prestataires en cours de projet (ADSEA – Lou Jas – ECLF collectivités) Une priorité dans la diminution des coûts pour le service de restauration collective, qui n'est pas toujours compatible avec la demande d'augmentation de la qualité des approvisionnements	Changement de prestataire en cours de projet (ADSEA – Lou Jas)	Changement de prestataire en cours de projet (Bistrot de Valernes – Le Wengë – nouveau gérant du Bistrot de Valernes)	Changement d'élue référente en cours de projet



# Des cantines qui progressent dans leur approvisionnement en local, mais quelques freins rencontrés

**l'exemple de Trescleoux :**

**Un prestataire engagée dans la restauration de qualité : Les bons petits plats**



**45 %** Produits EGALIM *[Objectif 50%]*

**31 %** Produits bio *[Objectif 20%]*

**43 %** Produits locaux  
*[mais 100 % de la viande est d'origine France]*

**1 REPAS VÉGÉTARIEN PAR SEMAINE**

**Un accompagnement de qualité dans  
La PRISE DES REPAS**



Des temps collectifs pour se former, s'enrichir des expériences mutuelles, s'engager politiquement et sensibiliser les publics à l'alimentation durable

## Formation Diversification des protéines et structuration des approvisionnements en local





Des temps collectifs pour se former, s'enrichir des expériences mutuelles, s'engager politiquement et sensibiliser les publics à l'alimentation durable

Temps d'échanges sur les diagnostics des cantines accompagnées et signature de la charte d'engagement

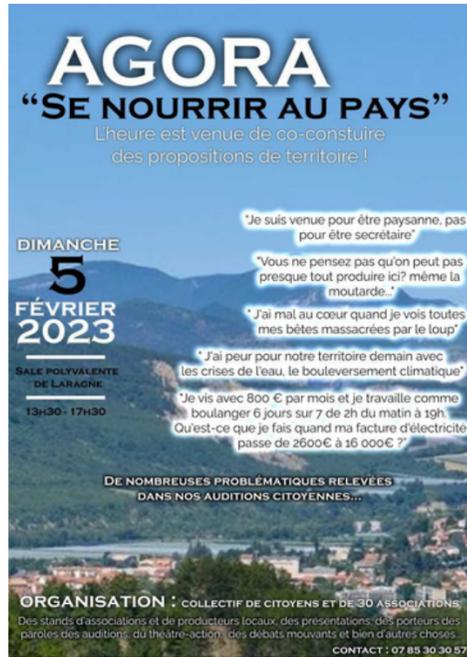


Temps d'échanges sur la gestion concédée et comment pousser son prestataire à s'approvisionner en local

Formation élus : alimentation et sécurité + défi locavore bas carbone  
-> ANNULATION car pas assez d'élus inscrits



Des temps collectifs pour se former, s'enrichir des expériences mutuelles, s'engager politiquement et sensibiliser les publics à l'alimentation durable



Agora "Se nourrir au pays" - Laragne-Montéglin



Visite de ferme à Savournon à destination des cuisiniers et gestionnaire de la restauration collective : le moulin d'Eugénie - en partenariat avec le PAT des Hautes-Alpes



Organisation d'une visite de la cuisine centrale de Sisteron à destination des producteurs et cuisiniers -> ANNULATION car pas de disponibilité des équipes



# Des temps collectifs pour se former, s'enrichir des expériences mutuelles, s'engager politiquement et sensibiliser les publics à l'alimentation durable



Visites de ferme -  
ateliers - visites -  
repas



# S'AMELIORER TOUJOURS

## FORCES

Des producteurs locaux motivés  
Des cuisiniers désireux de travailler de bons produits bruts et locaux  
Une mise en réseau des différents acteurs de l'alimentation de proximité (commerces...)  
Une plateforme de commercialisation des produits locaux sur le 04-05  
L'envie collective de mieux nourrir nos enfants !

## OPPORTUNITES

La Loi Egalim  
Des structures de logistique existantes  
D'autres structures disposant d'une restauration collective et souhaitant travailler pour son amélioration  
D'autres PAT accompagnant des structures médico-sociales sur leur restauco  
Des porteurs de projet, nouveaux installés ou en cours d'installation intéressés

## FAIBLESSES

Difficultés de réunir les élus sur cette question  
Vaste territoire peu propice à la mutualisation  
Manque de temps pour mettre en place de nouvelles pratiques- changement d'habitude  
Manque de marge de manoeuvre pour certaines cantines (locaux, prestataires, budget)  
Spécialisation des bassins de production

## MENACES

Le turn over des équipes de cuisines et/ou de service  
un découragement des producteurs quand ils ne sont pas contactés par les cantines  
Besoin de formations régulières pour pérenniser les actions.  
Voir pour intégration de la notion d'alimentation durable dans les fiches de postes des agents





# PERSPECTIVES : COMMENT ON CONTINUE ? QUELS SONT VOS BESOINS ?



**AGRIBIO 05**  
Les Agriculteur-riche-s  
Biologiques des  
Hautes-Alpes



# LE PAT DES BARONNIES PROVENCALES

## I. Production durable

*Favoriser l'adaptation de l'agriculture aux changements climatiques*

Espaces tests agricoles

Transmission du foncier agricole

Partage des pratiques agroenvironnementales

## II. Distribution locale

*Développer et valoriser la distribution des produits en circuits courts*

Plus de produits locaux dans les cantines scolaires

Développer les circuits courts

Valoriser les productions locales auprès des restaurateurs et hébergeurs

LES AMBITIONS DU PAT

## III. Sensibilisation - consommation

*Sensibiliser et accompagner l'éco-consommation*

Accompagner aux changements de comportement alimentaire

Sensibiliser au goût, à l'origines, à la qualité dès l'enfance

## IV. Accessibilité alimentaire

*Rendre accessible une alimentation de qualité à toutes et tous*

Limiter le gaspillage alimentaire

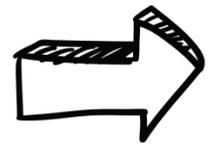
Adapter les prix des produits et repas

Parer à l'isolement et la monotonie



# LA SUITE : CO-CONSTRUIRE LE PLAN D'ACTION

PRIORISER LES GRANDS AXES : 15'



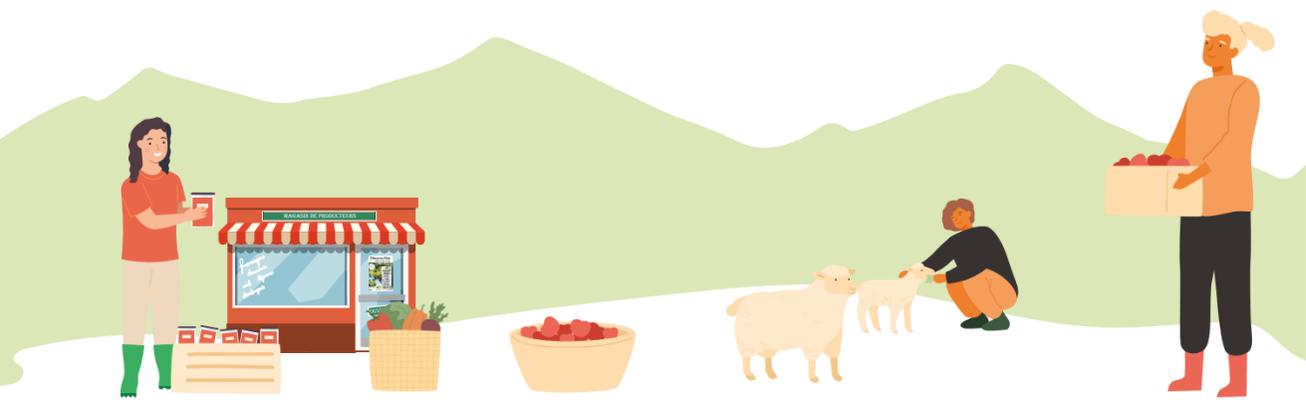
**Cantines - accompagnement individuel**



**Approvisionnement - logistique**



**Sensibilisation - formation**



# QUELS OBJECTIFS SE FIXE-T-ON ? 5'

	<u>Réalistes</u>	<u>Ambitieux</u>
Accompagnement individuel	...les cantines déjà accompagnées maintiennent et améliorent leurs pratiques, celles en besoin d'accompagnement sont aidées	...les dernières cantines sont accompagnées et améliorent leurs pratiques
	...les cantines passent à 30% de produits bio	...les cantines passent à 50% de produits bio
	...les cantines passent à 20% de produits locaux	...les cantines passent à 50% de produits locaux
	...transmission de la méthode à 2 structures hors cantines scolaires	...transmission de la méthode à 5 structures hors cantines scolaires
Approvisionnement - logistique	...au moins 1 expérience de mutualisation des circuits d'approvisionnement entre centres d'hébergement privés et restauration collective	...au moins 5 expériences de mutualisation des circuits d'approvisionnement entre centres d'hébergement privés et restauration collective
	...un contrat engagé avec un maraîcher dans la moitié des cantines	...un contrat engagé avec un maraîcher dans chaque cantine
	...un contrat engagé avec un maraîcher dans 5 cantines	...un contrat engagé avec un producteur de légumineuses dans 10 cantines
Sensibilisation - formation	...au moins une formation par an à destination du personnel de cuisine sont proposées	...au moins trois formations par an à destination du personnel de cuisine sont proposées
	...2 écoles valorisant dans leur programme pédagogique le travail autour des cantines	...5 écoles valorisant dans leur programme pédagogique le travail autour des cantines

# LA SUITE : CO-CONSTRUIRE LE PLAN D'ACTION

## PRIORISER LES ACTIONS 30'

➔ Inscrire l'objectif visé (cf. tableau ou votre imagination)

➔ Réfléchir aux 4 critères et positionner une gommette par critère par personne

➔ Positionner une gommette pour prioriser l'action  
1 = la plus urgente, 9 = la moins pressée



# LA SUITE DU PAT ETAPES 2024

1

**FEVRIER-  
AVRIL 2024**

Ateliers -  
rencontres  
thématiques

Réflexion sur le  
plan d'action

2

**AVRIL - MAI  
2024**

Première  
définition du plan  
d'action  
stratégique

3

**JUIN 2024**

COFIL 4  
Validation du  
plan d'action  
stratégique

Bilan et  
évaluation

4

**JUILLET  
2024**

Ajustement du  
plan d'actions et  
des pistes de  
financement

Fin du poste  
dédié

5

**AUTOMNE  
2024**

Demande de  
reconnaissance  
niveau 2

6

**2025**

Lancement des  
nouvelles actions





# QUELLES SUITES POUR 2024 ?

01.

Projet sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable :  
Projet ADEME/Région Sud côté CCSB dans le cadre du PCAET (à construire avec FNE 04 et Agribio 05)

02.

Piste d'accompagnement de structure de loisir, attente de réponse d'AMI espace valléen --> continuité PAT des Baronnies provençales

03.

Coopération avec des structures disposant d'une restauration collective déjà accompagnées par ailleurs

04.

FEADER AURA Déployer une stratégie locale de développement "agri-forêt" (FEADER) ICI

05.

Projets phares : les idées d'un projet collectif de cantine dans le Haut-Nyonais.



**Verre de l'amitié !**

