

MANGEONS LOCAL 66 : UNE ASSOCIATION POUR FÉDÉRER LES ACTEURS

Jeudi 19 novembre 2020 se tenait l'assemblée constitutive de l'association Mangeons Local 66. Les 5 membres fondateurs – Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales, CIVAM BIO 66, Département des Pyrénées-Orientales, Association des Maires des Pyrénées-Orientales et Perpignan Méditerranée Métropole – se sont réunis pour signer ensemble la création de cette nouvelle entité. Fabienne Bonet a été élue présidente.

Cette association a pour objectifs de **fédérer les acteurs** dans le but de **favoriser l'approvisionnement en produits locaux et en produits bio de la restauration hors domicile pour contribuer à une alimentation durable dans les Pyrénées-Orientales**. En réponse à la crise sanitaire qui nous frappe depuis un an maintenant et qui a rappelé fortement l'importance de l'autonomie alimentaire et de l'accessibilité des produits locaux, notre démarche s'élargit et Mangeons local 66 porte l'ambition de **faire émerger un Projet Alimentaire Territorial (PAT) pour les Pyrénées-Orientales**.

Il s'agit de prendre en compte les circuits alimentaires de proximité dans leur ensemble, de favoriser la mise en réseau des acteurs, d'animer le lien entre acteurs de l'alimentation et population et d'offrir à tous les consommateurs une alimentation accessible, locale et de qualité.

Mangeons local 66 est avant tout un **lieu d'échanges, de dialogue et de partage**. Elle n'a pas vocation à se doter de moyens humains propres et s'appuiera sur les structures partenaires pour mener ses actions.

Elle propose un travail collaboratif autour de :

- **l'animation d'ateliers thématiques** entre acteurs pour partager un diagnostic de territoire et co-construire un plan d'actions : déploiement des circuits de proximité sur les territoires, atteinte des objectifs de la loi EGalim, éducation et sensibilisation à l'alimentation, solidarité, urbanisme et aménagement...
- **l'organisation de rendez-vous entre acteurs** de la restauration collective pour partager les bonnes pratiques
- **des visites du marché de gros de Perpignan Méditerranée Métropole** pour favoriser l'approvisionnement local des détaillants, restaurateurs, traiteurs, petites et moyennes surfaces et grossistes
- **la mise en place de nouveaux circuits de vente** de produits locaux sur les aires de covoiturage du Département



- **la rencontre avec des structures caritatives** pour participer à l'organisation de l'approvisionnement en produits locaux pour les dons aux familles les plus démunies
- **l'émergence d'une plateforme** de produits locaux et de produits bio
- **des actions d'animation**, de sensibilisation et opérations pédagogiques à destination du grand public, des scolaires, des convives de la restauration collective...

L'association se compose de 4 collèges : membres fondateurs, acteurs de la production agricole et des métiers de bouche, acteurs de la restauration hors domicile et partenaires, qu'ils soient institutionnels, communautés de communes et structures territoriales, entreprises privées, acteurs du monde associatif, de l'économie sociale et solidaire ou représentants de la société civile, souhaitant apporter leur contribution à l'objet de l'association.

Ainsi, si vous souhaitez prendre part aux dialogues et aux actions, vous pouvez dès à présent remplir votre bulletin d'adhésion et nous le faire parvenir par mail.

Adhérer à Mangeons local 66,

c'est être acteur pour une alimentation durable, locale et de qualité dans les Pyrénées-Orientales !

Et pour rester informé des événements, des différentes actions menées et découvrir le témoignage d'acteurs engagés, **abonnez-vous à notre lettre d'information en envoyant un mail à :**

plateforme@pyrenees-orientales.chambagri.fr

VERS UNE PLATEFORME D'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS LOCAUX ET EN PRODUITS BIO

Une plateforme d'approvisionnement en produits locaux et en produits bio est en cours de création pour servir la restauration hors domicile et tout autre débouché recherchant du local, répondre collectivement aux marchés publics et fournir une solution logistique aux producteurs.

La décision a été prise de manière partenariale et la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales a complété son équipe en septembre 2020 pour accompagner l'émergence et la création de cette plateforme.

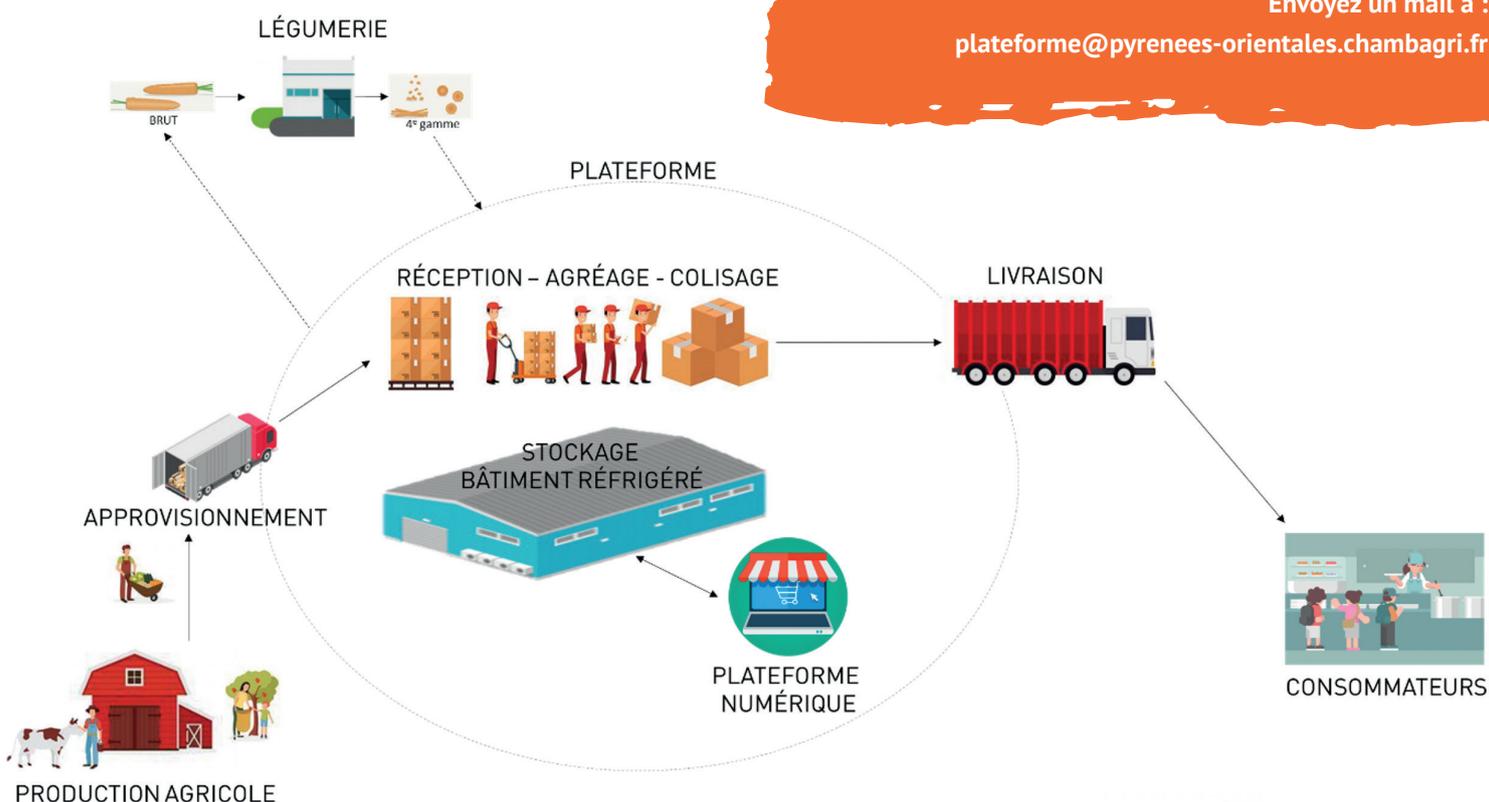
Un groupe projet, formé d'agriculteurs indépendants, de coopératives et groupements de producteurs, de transformateurs, d'acteurs de la restauration collective et d'acteurs publics, se réunit régulièrement pour définir et mettre en place les différentes personnes composantes de ce futur outil : identification des objectifs communs, choix du statut juridique (SCIC : Société Coopérative d'Intérêt Collectif), échanges d'expériences, rédaction des statuts et définition du fonctionnement interne... **Le lancement opérationnel est souhaité courant 2021.**

Cette plateforme départementale a vocation à regrouper une large gamme de produits locaux, dont une part significative de produits bio. Son rôle majeur est de réunir l'offre locale pour proposer un interlocuteur unique aux acteurs de la demande. Elle disposera d'un lieu physique de stockage avec chambre froide. Elle assurera une fonction commerciale et d'agrégation. Transformation et logistique seront assurées par des partenaires ou prestataires.



L'objectif de cet outil collectif est de proposer une nouvelle façon de concevoir les échanges économiques. Producteurs et acheteurs seront associés et engagés côte à côte dans le projet via leur adhésion à la SCIC : ils seront associés à la constitution des prix et à la répartition de la valeur ajoutée, liés dans un engagement éthique réciproque, responsabilisés dans une démarche à long terme. D'autres acteurs seront également associés et pourront jouer un rôle modérateur au sein de la structure : collectivités, institutionnels, salariés et partenaires.

Il s'agit bien de la mise en place d'une gouvernance innovante, qui met en lien plusieurs maillons de la chaîne de l'approvisionnement alimentaire et permet le dialogue du producteur au consommateur.



Plus d'infos...

Envoyez un mail à :

plateforme@pyrenees-orientales.chambagri.fr

VERS DE NOUVEAUX CIRCUITS DE VENTE SUR LES AIRES DE COVOITURAGE DU DÉPARTEMENT

Au cours du premier semestre 2019, dans le cadre de la mise en place de son plan d'investissement de 500 M€ sur 4 ans, le Département a lancé une **large concertation citoyenne** pour définir avec les habitant.es du territoire des priorités stratégiques et d'avenir partagé.

Pour ce faire, en plus des contributions spontanées adressées au Département, près d'une dizaine de réunions publiques ont été organisées, à l'occasion desquelles ont pu se dessiner un ensemble d'enjeux et d'actions à mettre en œuvre.

Le fruit de cette concertation s'est traduit par la définition de trente engagements, faisant écho aux attentes majeures formulées par les habitant.es du département, parmi lesquelles le développement des modes de déplacement propres et / ou collectif, l'essor de l'économie des circuits courts, la volonté de s'engager collectivement pour une agriculture locale et de qualité,...

A la croisée de ces différents objectifs, et à l'occasion notamment de la définition de son schéma départemental d'implantation de futures aires de co-voiturage (plus d'une vingtaine de sites prévus, couvrant l'ensemble de notre territoire), le Département a souhaité, de concert avec la Chambre d'agriculture, engager une réflexion visant à **combinaison aménagement de site et activité de vente**, que ce soit sous forme d'implantation de stand de vente physique, de valorisation d'activités de vente directe déjà implantées à proximité, de mise en place de drives fermiers ou, plus innovants, de casiers « libre service ».

Sur la vingtaine d'aires de co-voiturage programmées, au moins 7 emplacements ont été identifiés comme pouvant accueillir ces nouveaux projets, comme par exemple l'aire d'Argelès sur Mer / Saint André, l'aire du secteur Panchot sur Perpignan, l'aire du péage Sud de l'autoroute ou encore la future aire prévue sur la commune de Bouleternère à proximité de l'axe routier de la N116,...

Les aménagements des infrastructures et des équipements nécessaires au déploiement des activités de « *vente directe* » sont en cours. Un travail d'animation et de mobilisation des agriculteurs est conduit par la Chambre d'agriculture, pour un démarrage effectif **des premières expérimentations attendu d'ici la fin du premier semestre 2021.**



TÉMOIGNAGE DE PARTENAIRE : LE SYM PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE



La restauration territoriale dépasse le seul objectif de l'alimentation pour toucher à la santé, au plaisir gustatif et à la valorisation des territoires en prenant appui sur les producteurs locaux. C'est le choix qu'a fait le SYM P-M en donnant à l'ensemble de ses bénéficiaires (26 communes) la possibilité de découvrir au quotidien des produits, des saveurs, des recettes culinaires avec pour objectif l'équilibre nutritionnel

Ainsi le syndicat s'est engagé à servir au quotidien dans les assiettes de l'ensemble de ses convives, enfants et personnes âgées, un maximum de produits issus de l'agriculture locale et régionale ;

A ce jour, les objectifs et le plan de progrès arrêtés par le marché restauration 2018-2022 sont fixés de la manière suivante pour une évaluation finale en 2022 :

- **90 %** de produits carnés proviennent de la coopérative Catalane des éleveurs
- **20 % de produits BIO** tous les jours pour le scolaire, extrascolaire et pour le portage de repas à domicile pour les personnes âgées
- **100 % de Bio sur toutes les crèches** et hors produits carnés mais labellisés.

Afin de faire connaître aux enfants et aux parents également d'où viennent ces produits locaux et bio, afin de donner une visibilité aux producteurs qui nous fournissent quotidiennement, cet été, le SYM P-M s'est donc lancé sur les routes du département et a réalisé une série de reportages vidéo.

Le but était d'aller à la rencontre de nos agriculteurs et de leur présenter un chef Toques Blanches.

L'objectif de ces 5 reportages était de valoriser et de promouvoir les acteurs locaux, durant cette période compliquée pour ces deux filières.

A travers ces reportages, les producteurs, éleveurs et chefs ont formé des DUO GOURMAND.

Le challenge de ces binômes était de vous faire partager leur passion et l'amour de leur métier.

D'ailleurs pour finir de vous convaincre du bien-fondé de cette démarche, nous vous amenons avec ces vidéos à travers notre beau département, à la découverte de tous ces passionnés qui mettent en avant leur production, leur élevage et leur savoir-faire.

Et pour que les voyages gustatifs soient complets, les chefs Toques Blanches du Roussillon, volontaires sont venus à chaque reportage apporter leur touche personnelle en réalisant une recette simple, goûteuse et facile à réaliser avec les produits phares du producteur/éleveur.

Ci-contre les duos

Lien du teaser de ces 5 vidéos
<https://youtu.be/24FYi6UilPY>



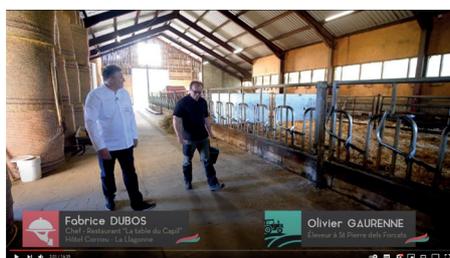
Christine FARAUD productrice - 66300 Fourques & Franck SEGURET chef - Le Clos des Lys 66000 Perpignan
<https://youtu.be/XTvT2drYszs>



Jean De Maury Président et éleveur Coopérative laitière Cime-lait à Err & François WILL chef - La Chaumière Font Romeu
<https://youtu.be/OA67wsNPZKM>



Didier SALGADO Producteur Mas de la Devèze - Pollestres & Alain DELPRAT chef - Le Yucca 66000 Perpignan
<https://youtu.be/bPpn7Ow-daU>



Olivier GAURENNE Eleveur - St Pierre dels Forçats & Fabrice DUBOS chef - La table du Capil - La Llagone
<https://youtu.be/Y44wyuTVZ4U>



Yves COSTASECA Producteur/Président Jardin de Perpignan - Céret & Jean PLOUZENNEC Président Toques Blanches du Roussillon - Céret
<https://youtu.be/4pu6j5cuC1w>