

1^{er} SEMESTRE 2022 : CONCERTATIONS ET PASSAGE A L'ACTION

Depuis janvier 2022, le travail de l'association s'est structuré entre coordination, sensibilisation (rencontres individuelles d'acteurs du territoire, concertation, préparation du site internet, alimentation du programme d'actions) et engagement d'actions concrètes :

- **Recensement des acteurs et de l'offre d'animation sur les thématiques de l'agriculture et de l'alimentation** : L'objectif est de constituer un catalogue de l'offre d'animation mettant en avant l'agriculture locale, la sensibilisation à l'environnement et à une consommation durable, et de le partager aux acteurs du territoire.
- **Collaboration avec l'Association des Maires sur la thématique marchés de plein vent et Marchés des Producteurs de Pays** : L'objectif est de sensibiliser les maires à l'importance de ce débouché pour les agriculteurs pratiquant la vente directe et à leurs contraintes spécifiques (saisonnalité, aléas de production...).
- **Elaboration en cours d'une opération pédagogique à destination des collégiens** (Chambre d'Agriculture - Conseil Départemental) : Ce projet global permettra aux élèves d'aborder les différentes étapes : Agriculture > Distribution > Cuisine > Consommation, en les ancrant sur le territoire (visites, intervenants) et en favorisant le travail participatif.
- **Préparation d'un 1^{er} atelier de travail thématique sur la lutte contre le gaspillage alimentaire** : De nombreux acteurs ont été rencontrés afin d'identifier leur fonctionnement, leurs actions et leurs besoins.

CALENDRIER DE MANGEONS LOCAL 66

24/03/22 Réunion de coordination avec les autres PAT du Département

21/04/22 Réunion avec la DRAAF - actions du volet B

09/06/22 Réunion de coordination avec les autres PAT du Département

16/06/22 Conseil d'Administration Mangeons local 66, délibérations sur les différentes demandes d'adhésions & validation du plan d'action.

Comité de pilotage du PAT au sujet des actions retenues dans le cadre du volet B du plan de relance

21/06/22 Réunion de travail avec la DRAAF pour valider l'avancement des actions du volet B et le paiement de l'acompte

PLATEFORME D'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS LOCAUX ET EN PRODUITS BIO

La **SCIC LE LOCAL, fournisseur de saveurs des Pyrénées-Orientales**, a été créée en décembre 2021. Un local réfrigéré de 120m² ainsi qu'un bureau ont été identifiés aux alentours du marché de gros de Perpignan, sur la zone de Saint Charles. Les agriculteurs pourront ainsi aisément fournir la plateforme au fil de de leurs productions. Une stratégie logistique a été définie pour réaliser les opérations de réception, préparation des commandes et expédition. Enfin, le recrutement du responsable commercial a été réalisé, en associant producteurs et institutions.

Ce n'est plus qu'une question de jours avant de pouvoir s'approvisionner en produits issus à 100% du département et auprès d'une structure monté par les producteurs et acteurs du département.

Vous pouvez d'ores et déjà contacter
Mélanie Sinotte, responsable commerciale :
contact@lelocal-66.fr
tel : 07 68 40 03 94



ZOOM SUR LA BANQUE ALIMENTAIRE ET LEUR PROJET DE CAMION CUISINE



Banque Alimentaire
des Pyrénées-Orientales

La Banque Alimentaire de Perpignan, membre de la Fédération Française des Banques Alimentaires, a pour mission, comme les 78 autres Banques Alimentaires du réseau national, de collecter gratuitement des denrées et de les redistribuer localement aux personnes en situation de précarité.

Elle lutte activement contre le gaspillage alimentaire en récupérant auprès des grandes et moyennes surfaces et du Marché Saint-Charles, notamment, **des produits consommables mais non commercialisables**. Elle les trie, les répartit et les redistribue depuis son entrepôt, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, en formant les bénévoles et en s'équipant de moyens logistiques adaptés.

Au-delà de cela, elle contribue activement à **l'inclusion sociale**, car le premier souci de la Banque Alimentaire 66 et de ses 65 partenaires (Associations, Croix Rouge, CCAS) est d'aider l'homme à se restaurer. Elle recherche une variété de produits secs et frais, assurant un équilibre nutritionnel indispensable à une bonne santé et procure l'accueil, l'écoute et l'accompagnement nécessaires pour aider à rétablir le lien social.

Cet accompagnement passe notamment par **l'animation d'ateliers-cuisine**. Les bénéficiaires de l'aide alimentaire sont confrontés à la précarité matérielle et sociale. Les notions d'équilibre alimentaire et de santé par l'assiette leur sont devenues étrangères. Après une interruption due à la crise sanitaire, une des priorités de la Banque Alimentaire de Perpignan est de relancer et développer ces ateliers. L'atelier-cuisine est un moment de convivialité chaleureux, un lieu de parole et d'échange. Les accompagnateurs et la diététicienne transmettent à cette occasion des informations simples mais précieuses, des astuces culinaires, sans faire de l'atelier un cours de cuisine.

Le développement de ces ateliers-cuisine passe aujourd'hui par l'acquisition d'un camion-cuisine, qui permettra à la Banque Alimentaire de se déplacer auprès d'un maximum d'associations dans tout le département et, par là-même occasion, de toucher un public précaire plus large.

Sensible à la pertinence et à la portée sociale de ce projet, le Projet Alimentaire Territorial Mangeons Local 66, a décidé de le soutenir par le biais d'une subvention dans le cadre du volet B du plan de relance.



Vous avez envie de vous engager au sein de la Banque Alimentaire, comme bénévole et/ou chargé de mission ?

N'hésitez pas à contacter l'association :
Banque Alimentaire, 23, rue Eugène Flachet – 66000 Perpignan
Tél. 04 68 52 40 05 mail :
ba660@banquealimentaire.org
Site internet : ba66.banquealimentaire.org

LE MARCHE DE GROS, LIEU EMBLEMATIQUE DES PRODUCTEURS CATALANS



150 producteurs de fruits et légumes du département commercialisent une partie de leur production via le marché de gros de Perpignan Méditerranée Métropole, en circuit-court auprès de 140 acheteurs professionnels : commerçants, grossistes, restaurateurs. C'est de loin le plus important marché de gros d'Occitanie en termes de productions locales, avec une grande diversité de produits et 8000 tonnes commercialisées par an. Des productions de plus en plus recherchées par les différentes catégories d'acheteurs, soucieux d'un approvisionnement local qui répond aux demandes sociétales.

La demande est croissante à partir de Pâques, et maximale en été, en lien avec la fréquentation touristique mais aussi avec l'offre en fruits proposée par les producteurs (cerises, abricots, pêches, melons...). La demande en fruits et légumes bio est en augmentation.

Structuration

Le marché est composé de 2 secteurs complémentaires :

- La halle aux carreaux : un espace couvert de 10000 m², dédié uniquement aux producteurs de fruits et légumes des Pyrénées-Orientales. Les ventes sont réalisées par gré à gré auprès d'acheteurs professionnels : grossistes, détaillants fixes et non sédentaires, restaurateurs ...
- La halle aux grossistes : un espace dédié aux entreprises de commerce de gros et demi-gros de fruits et légumes locaux, nationaux et internationaux, qui recherchent des producteurs.

Comment ça marche

- Accès réservé aux professionnels
- 6 marchés/semaine sur le principe du gré à gré :
 - À 15h le lundi, mercredi et vendredi
 - À 04h le mardi, mercredi et samedi
 - Dans la pratique une partie importante des ventes est réalisée en précommandes avant le marché, et une autre partie en gré à gré au moment du marché.
- Accès payant les jours de marché, par abonnement ou par passage

Actions de développement menées par Perpignan Méditerranée Métropole avec la Chambre d'Agriculture

- Création d'un catalogue en ligne : <https://producteursmdg.perpignanmediterraneemetrople.fr/>
- Promotion du marché pour développer la clientèle avec une newsletter envoyée à plus de 400 prospects : <https://public.messagebusiness.com/emailing/57313/28/emailing.aspx>
- Développement d'autres filières : viande, produits laitiers...
- Actions pédagogiques de découverte du marché avec la réception d'enfants
- Vidéos promotionnelles avec les témoignages des acteurs du marché :



LE CONCOURS GENERAL AGRICOLE

Vins, huile d'olive, charcuterie, produits laitiers : le Concours Général Agricole récompense de nombreux lauréats depuis 1870. Que représente la célèbre feuille de chêne ? Et qu'apporte-t-elle à son producteur ?

Qu'elle soit d'or, d'argent ou de bronze, la feuille de chêne du Concours Général Agricole (CGA) est révélatrice de la qualité d'un produit pour les consommateurs français. La très grande majorité des Français la connaît et la considère comme un conseil d'achat. Selon un sondage de 2021, pour 9 Français sur 10, les médailles du Concours Général Agricole garantissent :

- la reconnaissance de l'origine locale (94%) ;
- la reconnaissance de la qualité du produit (93%) ;
- une élaboration selon des savoir-faire traditionnels (94%) ;
- un revenu équitable pour les producteurs

Elles contribuent ainsi à mieux repérer les produits du terroir.

Seuls les professionnels de chaque catégorie peuvent présenter leurs produits. Les produits et les vins doivent obligatoirement être fabriqués, transformés ou récoltés en France.

Les producteurs médaillés sont principalement de petites structures. 81% des lauréats sont des entreprises familiales de petite taille, et 83% ont moins de 10 salariés. Ceux-ci participent majoritairement au marché national, en privilégiant les circuits courts.

Pour l'édition 2021 dans les Pyrénées-Orientales, 101 médailles ont été obtenues par 37 entreprises locales :

Structure médaillée	Produit	Or	Argent	Bronze	
Moulin Saint Pierre	Huile d'Olive	2	1		
SCEA Mas d'en Fabre			1		
SCAL Cimelaït	Yaourts et Fromage Frais		3	1	
SCAV Les vigneron de Maury		2			
SCV Les vignobles du Rivesaltaït		4	2	1	
EARL Domaine de Vézian			1		
SCAV Les vignobles du Terrassous		1	5	1	
SCV Les vigneron des Albères		1		1	
SCV L'Agly - Château de Péna		1		1	
SCEA Clos del Pila		3	1	1	
SCEA Maison Lafage		2	1	1	
SARL Château Lauriga		4	1		
SARL Lafage		1	1	1	
Vignobles Dom Brial		3	1	3	
SARL NADAL				1	
SCV Terres Plurielles		4	3		
EARL Jonquères d'Oriola		1	1		
Vignobles d'Aure - GFA Château de Jau	Vins	1			
SCV Vignerons de Trémoine		2	2	1	
Vignobles Daure - GFA Château de Jau			1		
Château des Hospices de Canet			1		
Hugues Nathalie				1	
SCEA Château de Caladroy				3	
Domaine de Rombeau SCEA			2	1	
SCV Les Vignerons de Saint Hippolyte			1		
SCEA Domaine de Manya Puig				2	1
SCV de Caramany			1	1	
SCV L'Etoile			3		1
SCV Le Dominicain			1	1	1
SCEA Paulilles				1	
Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls			1		1
Château Planeres - GIE Vignobles Jaubert et Noury				1	
EARL Domaine de Lavail		1			
SAS Château SEGUALA			1		
Brasserie La Canya	Bières	1			
Brasserie Milles				1	
SAS Guasch et Fils	Charcuterie à base d'abats	1			
EARL DGDG				1	

