



LETTRE D'INFORMATIONS N°4

Projet Alimentaire Territorial
Plateforme Logistique
Gastronomie Catalane

Les infos du réseau



POINT SUR LES NOUVELLES ENTREES DANS L'ASSOCIATION

Lors du Conseil d'Administration du 16 juin 2022, les différentes demandes d'adhésions à l'association ont été étudiées. Mangeons Local 66 a le plaisir d'accueillir 18 nouveaux adhérents et est ainsi composée de 41 membres, répartis équitablement entre ses collèges, une belle représentativité du tissu agricole et alimentaire local. Retrouvez ci-dessous la liste des acteurs qui œuvrent à développer l'agriculture et l'alimentation locale, durable et de saison sur les Pyrénées-Orientales :

Collège des membres fondateurs :

- Chambre d'agriculture des PO
- CIVAM BIO 66
- Département des PO
- Association des Maires des PO
- Perpignan Méditerranée Métropole

Collège des producteurs et artisans des métiers de bouches :

- Ah ! La laiterie
- Les exploitations Améthyste Fruits, La Mésange Bleue et Les Paniers du Maraîcher
- La SCIC LE LOCAL
- L'association « Agriculture et Tourisme » - réseau Bienvenue à la Ferme 66
- La Coopérative Catalane des Eleveurs
- La SICA Nat et Bio
- La SARL SiBio
- La Coopérative La Melba
- Les boutiques collectives Paysans de la Mer et de la Terre, El Rastell et Ma Coop
- Le syndicat des Porcs Fermiers

Collèges des partenaires :

- Les communautés de communes de Conflent Canigò et des Pyrénées Catalanes
- Le Collectif Alternative aux pesticides
- La Banque Alimentaire
- L'EARL d'Agora
- Le Pays Pyrénées Méditerranée
- L'association Chemin Faisant
- L'association Joseph Sauvy
- L'association Des Mains Libres
- L'association Germen
- Jean Sales et la SAS Sens
- L'association Les Toques Blanches

Collège de la restauration collective :

- API Restauration
- L'Atelier Roussillonnais de Restauration
- Les Lycées Christian Bourquin et Joan Miro
- Le SYM Pyrénées-Méditerranée
- L'UDSIS
- L'EPLEFPA Perpignan Roussillon
- Les communes de Bompas, Argelès-sur-Mer et Cabestany

ELARGISSEMENT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

À l'occasion de son Assemblée Générale du 13/10 et conformément à ses statuts, Mangeons local 66 a élargi son Conseil d'Administration de 5 à 11 membres pour une représentation des différents collèges :

Collège des membres fondateurs :

- Chambre d'Agriculture
- CivamBio66
- Conseil Départemental,
- Association des Maires
- Perpignan Méditerranée Métropole

• Collège des Producteurs :

- SCIC LE LOCAL
- Association Bienvenue à la Ferme

• Collège de la Restauration Hors Domicile :

- Le SYM Pyrénées-Méditerranée
- L'UDSIS

• Collège des Partenaires :

- La Banque Alimentaire
- Le Collectif Alternative aux Pesticides

LES RENCONTRES DE LA RENTREE POUR MANGEONS LOCAL 66

Mangeons Local 66 profite de cette rentrée de 2022 pour présenter son rôle et son action aux acteurs de l'alimentation sur le département. Après deux ans d'activité, une labellisation de PAT en émergence et la définition d'un plan d'action, de premiers projets commencent à se concrétiser tandis que d'autres sont initiés. C'est au travers de deux événements que ces présentations ont été réalisées.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'ASSOCIATION : JEUDI 13 OCTOBRE

L'assemblée générale a permis de réunir l'ensemble des adhérents de Mangeons Local 66 pour leur présenter les avancées et réalisations de l'association depuis ces derniers mois.

L'occasion également d'organiser des ateliers de travail thématiques autour de sujets d'actualité pour notre Projet Alimentaire Territorial. Deux questions ont été posées aux adhérents :

- **Quelles actions pédagogiques sur le temps de la restauration scolaire ?**
- **La lutte contre le précarité alimentaire : quels besoins, quelles actions ?**

Ces ateliers ont réuni des acteurs représentatifs et impliqués sur ces sujets. L'objectif, pour Mangeons Local 66, était à la fois d'initier des démarches de concertation entre acteurs par thématique, et d'avancer concrètement sur les actions prévues et financées dans le cadre du volet B du PAT (notamment la création de supports pédagogiques pour les convives de la restauration collective, mais nous y reviendrons dans une prochaine lettre).

Au cours de prochains mois, de nouveaux ateliers de travaux thématiques seront organisés. Tout adhérents à l'association peut nous solliciter afin partager ses besoins et prendre part aux échanges.

RÉUNION AUPRÈS DES 31 COLLÈGES DU DÉPARTEMENT : MERCREDI 19 OCTOBRE

Acteurs emblématiques de la restauration collective, les collèges du département sont les interlocuteurs de multiples thématiques pour Mangeons Local 66 : approvisionnement des cantines scolaires, actions pédagogiques, lutte contre le gaspillage alimentaire...

Organisée par le Département, cette rencontre a été animée autour de 3 sujets : une présentation de l'association, de la plateforme d'approvisionnement départemental, la SCIC LE LOCAL, ainsi que du projet pédagogique sur le cycle alimentaire. L'UDSIS et l'EPLEPPA Perpignan Roussillon ont également témoigné de leur implication sur ces thématiques.

Cette rencontre a permis, à la fois, d'expliquer l'action de Mangeons Local 66, les aspects techniques du fonctionnement de la plateforme et d'ouvrir le dialogue sur les projets à venir entre nos structures.



A LA RENCONTRE DES ECOLES ÉLÉMENTAIRES DU DEPARTEMENT

Dans le cadre du volet B du plan France Relance, une action de la **Chambre d'Agriculture** porte sur une opération pédagogique de découverte de l'agriculture locale. L'opération « **Les Paysans à l'École** » fait venir des producteurs du département à la rencontre des élèves de CE2, CM1 et CM2 de nos écoles.

Trois formules étaient déjà disponibles : **fruits & légumes, viandes & fromages et estives & pastoralisme**. À l'occasion de cette rentrée, la Chambre d'Agriculture propose une 4ème formule inédite, dédiée à **la biodiversité**.

Au travers 1 à 2 visites sur les exploitations et d'une intervention de l'agriculteur en classe, les élèves comprennent l'organisation d'une filière ainsi que le métier et le quotidien des agriculteurs. Pour 2022/2023, ce sont **14 classes** qui pourront participer à ce programme.

Cette opération est portée depuis plusieurs années, avec notamment un partenariat avec **le SYM-PM** qui, cette année encore, s'associe au programme pour en augmenter la portée.



VERS UN APPROVISIONNEMENT LOCAL DANS LES P.O.



Notre projet est né d'un idéal alimentaire et agricole pour le département des Pyrénées-Orientales. L'idée de proposer une nouvelle façon de concevoir les échanges économiques, respectant à la fois les fournisseurs et les clients. La volonté d'assurer un juste prix aux familles et une juste rémunération à nos agriculteurs, qui font la richesse et la beauté du 66. L'ambition de distribuer leurs produits de qualité au plus grand nombre sur notre territoire. Le besoin de développer et renforcer l'agriculture locale, durable et de saison. Comment ? En créant une plateforme logistique dédiée, d'une part, à la réception des produits locaux et des produits bio de nos producteurs, d'autre part, à leur distribution sur le département.

LOCAL, DURABLE ET ÉQUITABLE

La plateforme LE LOCAL s'engage à :

- Favoriser la proximité et l'origine Pyrénées-Orientales
- Respecter les saisons et les cycles de production
- Privilégier le goût
- Travailler en « direct producteur »
- Œuvrer pour une juste répartition de la valeur ajoutée, dans le respect des fournisseurs et des clients

UN MODÈLE INNOVANT

Créée par des producteurs du département et des partenaires publics institutionnels et associatifs (Chambre d'Agriculture, Département des PO, Perpignan Méditerranée Métropole, EPLEFPA Perpignan Roussillon, CivamBio66), la plateforme Le Local est une solution coopérative innovante œuvrant pour l'intérêt collectif. En optant pour un modèle de Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC), la gestion et les stratégies économiques et commerciales sont décidées collégalement entre acteurs de la production, la restauration et la société civile. Ce fonctionnement apporte à la SCIC LE LOCAL :

- Une politique d'entreprise juste et équitable pour tous les acteurs
- Un engagement réciproque entre producteurs et acheteurs, liés par leur adhésion et responsabilisés dans une démarche à long terme
- La garantie d'un dialogue entre les différents maillons de la chaîne alimentaire.

DES DÉBOUCHÉS MULTIPLES

En axant sa stratégie de distribution autour de la restauration collective du département, la SCIC LE LOCAL touche des publics clés des Pyrénées-Orientales. Avec la rentrée scolaire, plusieurs structures ont fait appel à la plateforme LE LOCAL pour leur approvisionnement en fruits et légumes :

- **11 Collèges** : La Côte radieuse (Canet-en-Roussillon), Pons / St Exupéry / Marcel Pagnol (Perpignan), François Mitterrand (Toulouges), le Ribéral (Saint-Estève), Irène Joliot-Curie (Estagel), Côte Vermeille (Port-Vendres), Alice et Jean Olibo (Saint-Cyprien), Joseph Calvet (Saint-Paul-de-Fenouillet), Pierre Fouché (Ille-sur-Têt)
- Lycée Christian Bourquin (Argelès sur mer), Lycée Jean Lurçat (Perpignan) et Lycée agricole de Théza
- Ecoles primaires d'Ille sur Têt
- ELIOR (1 fruit pour la récré), UDSIS
- ESAT Joseph Sauvy, Terres Rousses Canet en Roussillon

De plus un marché avec le GIP COPELOG a été remporté pour l'hôpital de Thuir.

« Je me suis encore fait dévaliser en fruits provenant de la SCIC. Les élèves ont adoré les figes de la Melba et les prunes de Christine Faraud ! Je suis très content de pouvoir proposer des fruits et légumes qui ont fait moins de 36km du champs à l'assiette. »

Monsieur JULIEN David, chef cuisinier



**Un contact à votre écoute,
Mélanie Sinotte,
responsable commerciale :**
contact@lelocal-66.fr
tel : 07 68 40 03 94



LES AIRES DE COVOITURAGE, UN NOUVEAU CIRCUIT D'APPROVISIONNEMENT LOCAL

Porté dans le cadre du volet B du PAT Mangeons Local 66 et en partenariat entre la Chambre d'Agriculture et le Département des Pyrénées Orientales, cette action de drive fermier vise à faire se rencontrer les acteurs de la vente directe avec de potentiels nouveaux publics.

DONNEZ DU SENS A VOTRE ALIMENTATION

Le projet de drive fermier sur les «aires de covoiturage» est issu de la concertation citoyenne «Imagine les Pyrénées-Orientales», organisée par le Département. Au-delà de leur fonction première ces espaces peuvent être porteurs d'autres services comme la vente directe, car ils sont situés sur des trajets domicile-travail qui représentent des moments propices aux achats alimentaires. Covoiturage et vente directe, 2 éléments forts du développement durable. Le concept a été initié en 2020, mais il a fallu l'affiner au niveau logistique pour ne pas générer notamment de nouveaux déplacements pour les producteurs. Des déplacements de plus en plus coûteux tant pour les agriculteurs que les consommateurs ... « On s'est donc calé sur des tournées de livraisons déjà existantes pour eux, en rajoutant un point commun à tous : l'aire de covoiturage de l'avenue Julien Panhot, tous les jeudis de 12H à 13H » signale la Chambre d'agriculture, en charge de la phase opérationnelle du projet en convention avec le Conseil Départemental. « Ce jour et ce créneau horaire représente également un nombre de passages de véhicules important devant cette aire, qui ont été quantifiés par des comptages. D'autres créneaux horaires pourraient être rajoutés à court terme en fonction des résultats et des demandes ».

OFFRIR CHAQUE SEMAINE UNE GAMME ACCESSIBLE DE PRODUITS FRAIS ET QUALITATIFS, DE «GRANDE CONSOMMATION»

Les fruits et légumes du «domaine des arbres blancs» à Bages, les volailles fermières de «la ferme d'Arsa», le miel des « ruchers de l'Aurion»... Des producteurs du réseau Bienvenue à la Ferme, reconnus et expérimentés dans la vente directe ont rejoint le projet afin de capter des nouveaux consommateurs, ou de fidéliser leurs clients actuels grâce à ce nouveau service hebdomadaire dans ce secteur.

UNE ENTREPRISE LOCALE DU «NUMÉRIQUE» POUR UNE SOLUTION FACILE DE PRISES DE COMMANDES

C'est le logiciel internet « Kuupanda », made in Céret, qui est utilisé. Les produits à l'effigie des producteurs sont réunis dans un catalogue commun. Après la création habituelle d'un compte client, les consommateurs commandent et payent en une seule fois l'ensemble de leurs produits, sans commissions intermédiaires. « Chaque producteur reçoit ensuite directement son paiement ce qui facilite grandement la gestion des opérations, dans un cadre de ventes directes ».



MODE D'EMPLOI DRIVE FERMIER Premières livraisons le 6 octobre 2022



1/ Je commande & paye en ligne



avant le mardi 12H, sur : <https://market.kuupanda.com/boutique/group/airedecovoituragedepanhotperpignan>



2/ Je récupère ma commande



le jeudi de 12H à 13H sur l'aire de covoiturage avenue Julien Panhot à Perpignan.

3/ Je me régale pendant une semaine



avec des produits frais en direct des producteurs de l'association Bienvenue à la Ferme

