

UN NOUVEAU MEDIA POUR L'ASSOCIATION :

<https://mangeonslocal66.fr>

Mangeons Local 66 est un Projet Alimentaire Territorial d'envergure départementale. Son objectif est de rassembler les acteurs de l'agriculture et l'alimentation autour de différentes thématiques. Cette transversalité implique un grand nombre d'actions et de projets menés en parallèle par nos différents adhérents. En 2022, un travail de développement d'un site internet a été préparé. Pour l'association et notre réseau, ce dernier présente de multiples intérêts.

RECENSEMENT ET VALORISATION DES ACTIONS

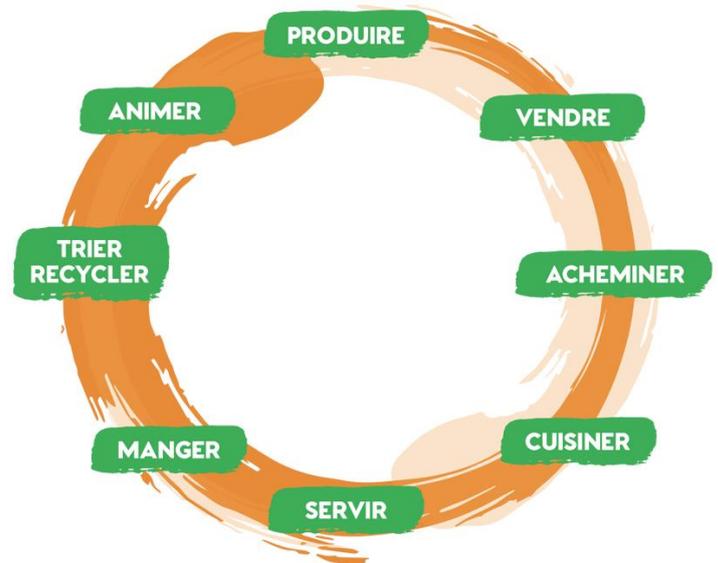
L'objectif premier du site internet est de permettre aux adhérents et aux acteurs de l'alimentation en général de se tenir informés des projets de l'association et de ses partenaires. Ces projets sont répartis au travers des différentes **pages thématiques** du site (ci-contre).

De cette façon, chaque utilisateur du site peut, en un clic, se renseigner sur les actions déployées par l'association, en lien avec son activité. Nous souhaitons que ces informations puissent favoriser les interconnexions entre acteurs, les potentielles mutualisations ainsi que le développement des projets des adhérents et de l'association.

PROMOTION DE L'ASSOCIATION

Ce porté à connaissance de nos actions permet de mettre en évidence de manière structurée le rôle et les effets de Mangeons Local 66 sur le cycle de l'économie alimentaire. Ainsi, bien que n'étant pas la principale cible, le site s'adresse au grand public pour informer et sensibiliser aux questions agricoles et alimentaires sur le département.

Le site est également composé de pages présentant l'association, les PAT des Pyrénées-Orientales, les adhérents par collège et les modalités d'adhésions. Ces pages sont accessibles depuis un menu déroulant dans les onglets du site.



DIFFUSION DES ACTUALITÉS

La page « **Actualités** » recense les rendez-vous de l'association. L'objectif est de présenter les avancées et événements des adhérents. Ainsi, chaque utilisateur sera informé des mobilisations agricoles et alimentaires sur le département.

UNE ACTION, UN PROJET OU UNE ACTUALITÉ À PUBLIER SUR LE SITE ?

Lors de son lancement, il est certain que le site ne sera pas exhaustif sur la richesse des actions menées par nos adhérents.

N'hésitez pas à contacter l'animateur de Mangeons Local 66 pour structurer et publier vos informations sur le site :

mangeonslocal66@pyrenees-orientales.chambagri.fr

07 70 03 94 77

SNACKING DE TERROIR, Une formation innovante proposée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat



La Chambre de métiers et de l'artisanat des Pyrénées-Orientales soutient les artisans du territoire dans leur développement. Son expertise en termes de formation et d'accompagnement lui permet d'assurer ses missions dans la proximité et l'écoute des attentes et des besoins du terrain. La qualification des ressources humaines et la maîtrise des compétences pour la gestion des structures constituent son cœur de métier. Dans ce cadre, la forte implication dans le développement local la conduit à travailler très étroitement avec les autres chambres consulaires, et plus particulièrement la Chambre d'agriculture dont les problématiques sont étroitement liées.



UNE FORMATION EN LIEN AVEC LES RÉALITÉS DE CONSUMMATION

Le constat laisse apparaître une croissance très forte de l'activité de restauration rapide. Le métier doit donc se professionnaliser afin de proposer des produits de qualité, innovants et sains. La richesse de la production et de la gastronomie locale constitue un atout majeur qu'il convient d'exploiter. De nombreuses entreprises peuvent ainsi être concernées par cette formation : les boulangers, les traiteurs, les restaurateurs, les campings, les agriculteurs et notamment les vignerons dans le cadre d'activités d'œnotourisme.

Les contenus abordés au cours de cette formation ont pour objectif la création d'une activité de restauration rapide. Durant 6 semaines, les stagiaires vont ainsi apprendre à élaborer des produits originaux et sains dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, à les commercialiser en mettant en valeur les signes de qualité, à s'approvisionner localement et à trouver les bons accords avec les boissons locales (vins, bière, jus de fruit...)

L'APPROVISIONNEMENT LOCAL EN PRIORITÉ

En effet, la valorisation des productions locales et des circuits courts est au cœur des enjeux de développement de l'économie des Pyrénées-Orientales. À ce titre, les artisans et les agriculteurs sont unis dans le même objectif. C'est la raison pour laquelle le **centre de formation des apprentis de la Chambre de métiers et de l'artisanat** a élaboré une formation innovante sur le thème « **snacking de terroir** », dans laquelle intervient la **Chambre d'Agriculture** pour présenter l'organisation des filières et les possibilités d'approvisionnement local. La première session dispensée en septembre et octobre 2022 a connu un vif succès et devrait être suivi d'une nouvelle session en mars 2023.



RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

Isabelle MATILE

04 68 35 88 21

Isabelle.matile@cma66.fr

L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE PUBLIC DES P.O.

Jusqu'alors identifié sous l'appellation EPLEFPA Perpignan Roussillon, l'enseignement Agricole Public des Pyrénées-Orientales a décidé de changer de nom.

L'AgriCampus 66 est un campus de Formation, regroupant 8 pôles de compétences : Maraîchage, Horticulture, Viticulture, Agroalimentaire, Commercialisation, Aménagements Paysagers, Services à la personne et Sciences des Laboratoires.

C'est un campus de formation présent sur tout le territoire des Pyrénées-Orientales : le siège social est basé à Théza, un site secondaire à Rivesaltes, une antenne de formation à Prades et des lieux délocalisés de formation : Argelès, Le Boulou, Vives, Marché St Charles.

L'AgriCampus 66 est composé de cinq centres constitutifs ; un Lycée d'Enseignement Général et Technologique (LEGTA) à Théza, un Lycée professionnel Agricole (LPA), un Centre de Formation d'Apprenti (CFA), un Centre de Formation pour Adulte (CFPPA) et une Exploitation Agricole (Le Domaine), tous situés à Rivesaltes.

Le LEGTA accueille des formations générales, de la seconde générale au baccalauréat, avec des enseignements de spécialités en mathématiques, physique-chimie, biologie-écologie ; deux baccalauréats technologiques :

- Bac STAV (sciences et technologies de l'agronomie et du vivant) avec EIL aménagement, production et transformation
- Bac STL (sciences et technologie de Laboratoire) ainsi que 2 BTSa (Métiers du végétal et Bio QUALIM)

Le LPA dispense des formations de 4^{ème} et 3^{ème}, de l'enseignement agricole ainsi que des formations professionnelles en Productions Horticoles et Services (CAPA double section, bac pro Production Horticole et SAPAT).



Le CFA met en œuvre des formations en apprentissage du CAP au BTSa dans tous les domaines de compétences de l'AgriCampus 66, ainsi qu'en fleuristerie. Il développe également des parcours spécifiques à destination des campings en paysages et en services.

Le CFPPA forme aux métiers de l'agriculture en mettant en place des parcours qualifiants et/ou diplômants à destination des adultes. Il est en capacité également d'accompagner à la création de projets (formation pré qualifiante) et à l'installation agricole (BP REA).

Le Domaine de l'exploitation est une véritable exploitation agricole de 40 hectares (30ha sur Rivesaltes et 10ha à Théza) intégralement en Agriculture Biologique. Elle met en œuvre des productions en viticulture, en arboriculture et plantes aromatiques et médicinales. En plus de sa fonction de production, le Domaine commercialise 30 produits transformés dans le cadre de sa boutique commerciale à Rivesaltes. Le domaine est également support pédagogique de l'ensemble de nos parcours de formation.

Si vous voulez en savoir plus sur L'AgriCampus 66, contactez-nous ou venez nous rencontrer lors de nos prochaines Journées Portes Ouvertes :

- Formations supérieures le Samedi 11 février à Théza de 9h à 14h.
- Formations Générales et Technologiques : Seconde et Première le Vendredi 10 mars à Théza de 16h à 20h.
- Toutes voies de formations le Samedi 25 Mars de 9h à 14h à Théza et Rivesaltes.

L'AgriCampus 66, pour Cultiver votre Avenir, est également pleinement impliqué dans la démarche portée par la **SCIC LE LOCAL** en étant l'établissement coordinateur du groupement de commande alimentaire interdépartemental « **Nourrir ma Tribu** ». Il est également impliqué dans la démarche Occit'Alim de la région.



CONTACT :

04 68 37 99 37 - epl.perpignan@educagri.fr

Lycée Enseignement Général Technologique Agricole Federico Garcia Lorca
Route d'Alenya - RD914 sortie 4/5 Théza - 66200

DES BESOINS EN ANIMATION POUR VOTRE ÉVÉNEMENT OU VOTRE ÉTABLISSEMENT ?

En 2022, Mangeons Local 66 a accueilli une stagiaire sur la mission de rencontre et de recensement des acteurs de l'animation autour de l'alimentation et de l'agriculture. En 4 mois, une trentaine d'acteurs du département ont été interrogés sur leur activité, leur univers et leur organisation afin de comprendre le mieux possible comment promouvoir leurs prestations auprès des organisateurs d'événements du territoire.

DES FICHES RÉCAPITULATIVES

Afin de valoriser l'offre des acteurs du territoire, des **fiches standardisées** ont été réalisées. Elles recensent toutes les informations nécessaires à la découverte de l'offre et à la bonne planification de l'événement, tant pour les animateurs que pour les organisateurs. On peut y retrouver :

- La présentation de l'animateur et de l'animation
- Les apports pédagogiques ou thématiques abordées
- Les informations techniques :
 - Types de publics
 - Lieux d'interventions
 - Nombre de personnes
 - Tarifs et durées

Bien entendu les contacts des personnes responsables des animations sont également présentes sur chaque fiche. **N'hésitez pas à les joindre directement pour toute question ou demandes complémentaires.**

RETROUVEZ CE CATALOGUE D'ANIMATION SUR LE SITE INTERNET DE MANGEONS LOCAL 66, SUR LA PAGE THÉMATIQUE « ANIMER ».

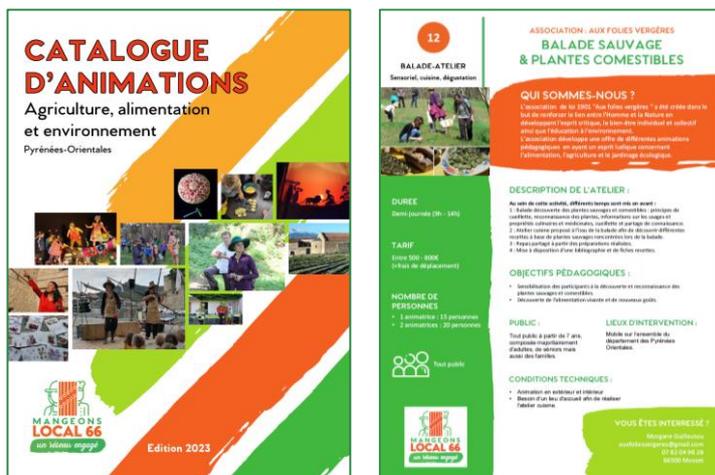
<https://mangeonslocal66.fr/animer>

UN OUTIL GLOBAL ET ORGANISÉ

Ces fiches sont compilées et numérotées dans un **catalogue des animations 2023**. Un sommaire présente les 30 animations en les catégorisant selon le type d'activité qui est proposé. Ainsi, ce catalogue propose :

- Des contes
- Des spectacles
- Des balades
- Des visites
- Des ateliers

Tant d'activités en lien avec l'alimentation, l'agriculture et l'environnement de notre département et incluant parfois de la musique, des clowns, de la cuisine ou encore de la danse.



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 : mangeonslocal66@pyrenees-orientales.chambagri.fr**

