

## AUX PORTES DE LA LABELLISATION : NOTRE PAT SUR LE POINT D'ENTRER DANS SA PHASE OPÉRATIONNELLE POUR 5 ANS

### OÙ EN EST LA LABELLISATION ?

Après la reconnaissance en mars 2021 de notre PAT en phase d'émergence, nous entrons en phase opérationnelle pour 5 ans avec le dépôt du dossier de demande de labellisation de niveau 2 au 31/11/23. L'instruction a pris du retard avec la nouvelle édition de l'appel à projets «vers la Stratégie nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat» (SNANC) qui inclut la participation de nouveaux ministères (ministère du Travail et ministère de la Transition écologique) et donc de nouveaux critères. Notre dossier est donc en cours de mise à jour avec une labellisation qui, nous l'espérons, aura lieu à la rentrée en même temps que le dépôt de notre candidature au nouvel appel d'offre « Soutien au déploiement des projets alimentaires territoriaux ».



La rédaction du diagnostic alimentaire partagé vient conclure la phase d'émergence de notre PAT et s'articule en 3 parties : un portrait de territoire, la présentation du bilan des actions conduites et un cahier de fiches acteurs.

A partir des actions opérationnelles conduites et de leur bilan, il dessine la stratégie souhaitée et concertée à l'échelle départementale et les orientations d'actions à poursuivre sur la prochaine période. Nous prévoyons de créer de nouveaux supports pour valoriser ce bel outil. **Retrouvez-le sur notre site internet [www.mangeonslocal66.fr](http://www.mangeonslocal66.fr) !**

### LE BILAN DE 3 ANS EN QUELQUES MOTS :

- 48 rendez-vous individuels d'acteurs. 45 adhérents.
- 16 réunions de gouvernance de l'association, 5 ateliers de travail et de concertation, 9 réunions d'échange inter-PAT, 18 rencontres régionales/nationales.
- 30 acteurs de l'animation rencontrés , 1 catalogue de l'offre d'animations publié.
- Création de la plateforme Le Local et développement encourageant de son activité.
- Participation à l'adaptation des menus en restauration scolaire en fonction des saisons et de l'offre locale, 28 acteurs de la RHD rencontrés.
- 35 responsables de cuisines formés à l'adaptation des menus aux produits locaux et bio.
- Acquisition d'un camion cuisine par la Banque Alimentaire, support de plus de 120 ateliers cuisine pour près de 950 bénéficiaires depuis février 2023.
- Plus de 830 enfants sensibilisés par les opérations pédagogiques (Chambre d'agriculture, Civambio66, Département, SYM PM, UDSIS, PMM).
- Création de supports pédagogiques distribués dans plus de 80 restaurants scolaires (1 carte, 6 affiches de saison et 6 fiches descriptives)
- Mise en place de drives fermiers sur les aires de covoiturage du Département et en ctés d'entreprises.
- 1 journée de valorisation des producteurs du marché de gros de PMM auprès des professionnels.

Depuis début mai, Myriam de Andrade est la nouvelle animatrice du PAT **MangeonsLocal 66**

Vous pouvez la contacter au : 07.70.03.94.77

[mangeonslocal66@pyrenees-orientales.chambagri.fr](mailto:mangeonslocal66@pyrenees-orientales.chambagri.fr)



# AG DE LA PLATEFORME LE LOCAL : un bilan positif et des perspectives encourageantes

**Lors de son Assemblée Générale du 22 mai 2024, la SCIC LE LOCAL, fournisseur de saveurs des Pyrénées Orientales, clôture une année 2023 avec des résultats positifs. Une réussite pour cette première année complète d'activité qui confirme l'intérêt de la structure et la qualité du service rendu : des produits locaux frais et de qualité pour servir la restauration collective en priorité, mais aussi tout autre débouché professionnel recherchant du produit local.**

En 18 mois, la plateforme départementale de distribution des produits locaux et des produits bio a su trouver sa place dans un paysage professionnel exigeant, mais enthousiaste. Elle propose aujourd'hui une gamme de produits issus de plus de 100 agriculteurs locaux. Elle travaille régulièrement avec 3 cuisines centrales, 17 collèges et 5 lycées. Elle se place aussi comme fournisseur complémentaire en fruits et légumes des plateformes régionales (notamment Toulouse, Montpellier et Nîmes).

## LA DIVERSITÉ DES PRODUCTIONS LOCALES :

Une large gamme de fruits et légumes locaux et de saison, conventionnels et bio représente 97% des ventes de 2023. LE LOCAL propose aussi :

- des jus et purées de fruits, confitures, compotes
- des fleurs et plantes aromatiques
- des fruits secs, riz, pâtes et légumineuses issues d'une filière régionale via la SCIC Graines équitables
- des œufs
- de l'huile et du vinaigre

La gamme est encore en cours de diversification avec des légumes transformés (4ème gamme), des produits laitiers et de la viande.

## LES CLIENTS

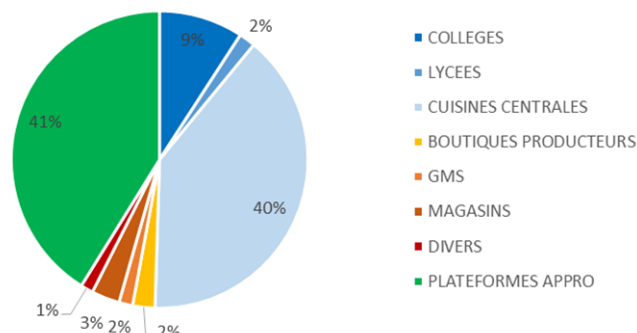
La stratégie commerciale de la plateforme LE LOCAL est orientée en priorité sur la **restauration collective**, qui représente **51%** des ventes en 2023.

Les premières actions se sont concentrées sur la restauration collective scolaire :

- sensibilisation des collèges avec l'implication du Département
- travail avec les principaux opérateurs partenaires : le SYM Pyrénées Méditerranée, l'UDSIS et le groupement de commandes des EPLE de l'Aude, des Pyrénées-Orientales et du Minervois.
- réponses aux marchés publics adaptés à l'offre locale (*travail partenarial avec la Chambre d'Agriculture*)

Quelques ouvertures vers d'autres restaurations collectives sont faites avec le GIP COPELOG pour l'hôpital de Thuir ou le Secours Populaire grâce au programme Mieux manger pour tous. Cette cible est à développer.

Répartition des ventes 2023



Cible complémentaire pour la plateforme LE LOCAL, les **débouchés privés** représentent **8%** des ventes de 2023 : boutiques et stands de producteurs, magasins, détaillants et certaines grandes surfaces.

Enfin, le **réseau APPRO**, association des plateformes de producteurs de la Région Occitanie, constitue une ouverture sur des débouchés régionaux sur des produits complémentaires à l'offre existante sur le département concerné. Ainsi, les plateformes de Toulouse, Montpellier et Nîmes ont soutenu le démarrage du Local (**41%** des ventes en 2023). Cette synergie régionale permet aussi un accès à des produits régionaux pour notre territoire, dans une démarche éthique et « direct producteurs ».

## Quelques chiffres 2023

- Plus de 400 références
- 5 marchés publics remportés (GIP COPELOG, Nourrir ma Tribu, UDSIS et Occit'alim)
- 254 tonnes distribuées
- 44% de l'activité en bio
- 674 000 € de chiffre d'affaire



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



## ZOOM SUR UN ADHERENT : LA BANQUE ALIMENTAIRE



**Banque Alimentaire**  
des Pyrénées-Orientales

**La Banque Alimentaire 66 est membre du conseil d'administration de Mangeons local 66 depuis juin 2022. Elle a pour mission de collecter des denrées et de les redistribuer localement aux personnes en situation de précarité, via ses associations partenaires. Membre de la Fédération Française des Banques Alimentaires, elle lutte contre le gaspillage alimentaire en récupérant des produits consommables mais non commercialisables. Elle joue aussi un rôle d'accompagnement social au travers des ateliers cuisine itinérants. Son activité repose sur la mobilisation d'une centaine de bénévoles.**

### 2023 : UNE ANNÉE DE DÉFIS ET DE BELLES RÉUSSITES

Dans un contexte économique compliqué et un nombre de bénéficiaires toujours plus important, il a fallu relever le défi de ces besoins grandissants alors que les denrées collectées tendent à diminuer. La banque alimentaire des PO a su s'adapter en compensant ce déficit notamment grâce aux achats et aux subventions vitales qui ont permis de les réaliser. La dotation du Conseil Départemental dédiée à l'acquisition de produits frais auprès de producteurs locaux (œufs, yaourts, viande et pomme de terres) ainsi que les 1000 tonnes de fruits et légumes récupérés chaque année au Marché Saint Charles ainsi que 1500 tonnes récupérées auprès des GMS (Grandes et Moyennes Surfaces), ont permis à la Banque Alimentaire de remplir sa mission d'aide «à se restaurer» tout en recherchant une variété de produits et un équilibre nutritionnel qui s'intègre dans une logique d'alimentation durable sur le territoire.

### BIENVENUE ET LONGUE VIE AU CAMION CUISINE

2023 a aussi connu l'arrivée du Camion-Cuisine de la Banque Alimentaire, pour développer les « Ateliers-cuisine » itinérants en lien avec le programme « Bons gestes, Bonne assiette ». Le PAT Mangeons local 66 a soutenu la demande de financement de cet investissement dans le cadre du Plan de Relance et ainsi porter, grâce à ce projet, les valeurs de solidarité, de lien social et d'une alimentation équilibrée accessible à tous.

En 10 mois, 90 ateliers itinérants ont ainsi pu être organisés et ont accueilli près de 450 bénéficiaires des CCAS, associations, Croix-rouge et épicerie solidaires du département. Nous souhaitons longue vie à ce beau camion qui roule au gaz naturel propre et permet une parenthèse de bonne humeur aux marmitons qui brisent ainsi l'isolement et cultivent le goût du bien manger.

### Quelques chiffres 2023

2162 tonnes de denrées collectées  
1700 tonnes sauvées du gaspillage  
20 000 personnes soutenues  
4,2 millions de repas distribués  
2442 tonnes de denrées distribuées  
120 bénévoles au quotidien et 8 salariés

### LANCEMENT DE PROXIDON EN 2024

La Banque alimentaire des PO souhaite mettre en place une plateforme numérique « Proxidon » qui permet aux commerces de proximité mais également aux producteurs de faire don de leurs surplus et invendus, et aux associations les plus proches d'en avoir connaissance et de venir les récupérer.

La Chambre d'Agriculture se fera le relais de ce nouvel outil auprès des agriculteurs qui souhaiteraient l'utiliser.



### Contact :

Banque alimentaire des PO  
23 rue Eugène Flachat  
66000 Perpignan  
Tel : 04 68 52 40 05  
ba660@banquealimentaire.org

# PROJET PEDAGOGIQUE « Le cycle de l'alimentation » : nos collégiens consom'acteurs de demain !

**Mangeons Local 66 ce sont aussi des projets pédagogiques, avec notamment la mise en œuvre du programme « le cycle de l'alimentation » co-construit par la Chambre d'Agriculture et le Département et proposé aux collèges publics dans le cadre de l'appel à projet « De la terre à l'assiette, je protège ma planète ». Après une phase test auprès des collèges d'Elne et de Toulouges, ce programme innovant a été en mené avec succès sur l'année scolaire 2023-2024 auprès des éco-délégués des collèges de St Laurent de la Salanque et de Toulouges et de leurs équipes pédagogiques motivées.**

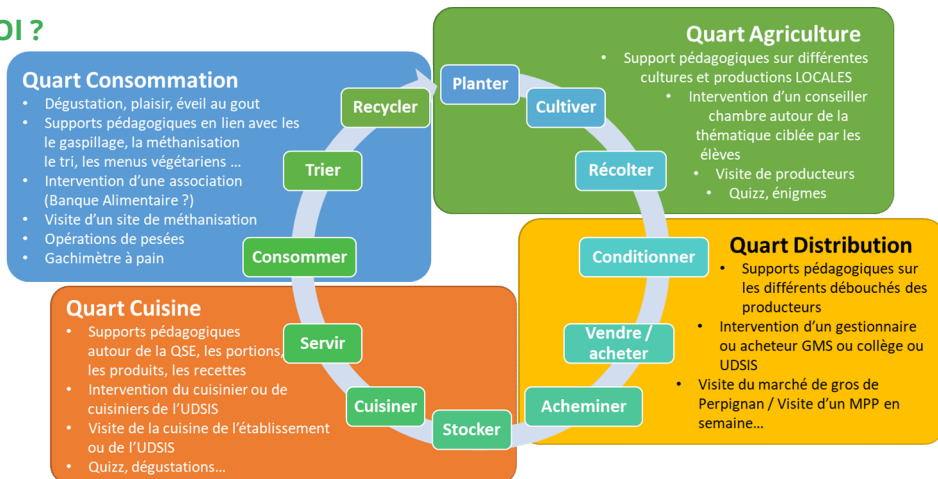
## LE CYCLE DE L'ALIMENTATION C'EST QUOI ?

Une sensibilisation des collégiens :

- à l'agriculture locale et aux circuits-courts
- au plaisir gustatif
- au gaspillage alimentaire
- au don alimentaire
- à la cuisine

## LES INTERVENANTS :

- la Chambre d'agriculture des PO
- le Conseil Départemental 66
- l'UDSIS



## LE PROGRAMME :

Des modules tout au long de l'année découpés en 4 grandes thématiques :

**Agriculture, Distribution, Cuisine et Consommation.**

Avec :

- des visites : de fermes, du marché de gros « Terroir primeurs » Perpignan Méditerranée Métropole, des cuisines centrales ou des collèges publics...
- des interventions en classe dont certaines réalisées par des associations : présentations, jeux, éveil au goût, pesées du gaspillage etc...
- des cahiers pédagogiques

**Si vous êtes intéressés, n'hésitez pas à contacter :**

**Carole PEYRE et Karine LE GAL**

Direction Education, Jeunesse et Sports

Tél : 06 34 69 43 38 - 06 62 50 61 23

Mails : [carole.peyre@cd66.fr](mailto:carole.peyre@cd66.fr) - [karine.legal@cd66.fr](mailto:karine.legal@cd66.fr)



**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](mailto:mangeonslocal66@pyrenees-orientales.chambagri.fr)**

