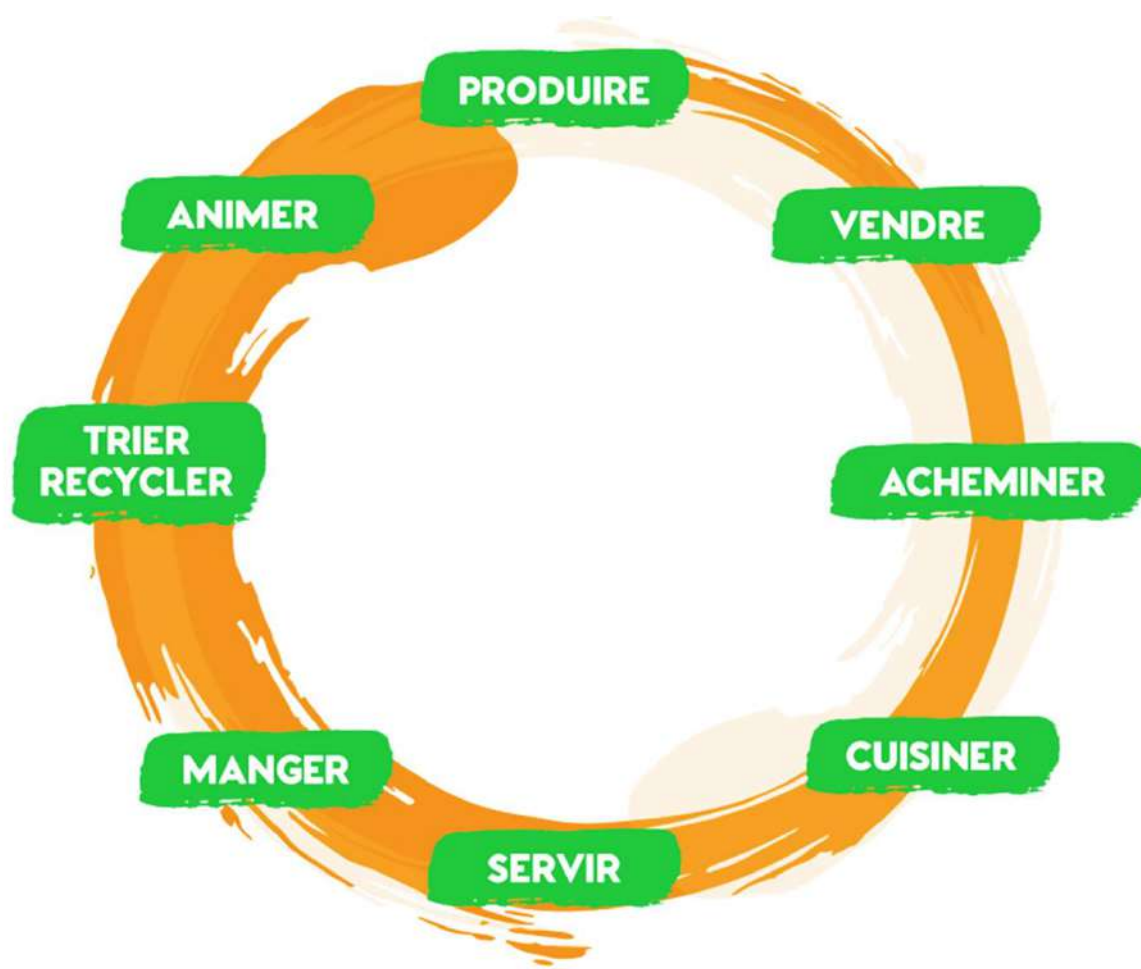


Le PAT Mangeons local 66

Dans ce contexte départemental, le PAT Mangeons Local 66 fédère un réseau d'acteurs de la production agricole, de la restauration et de partenaires pour favoriser les synergies d'action et déployer une stratégie commune en faveur d'une alimentation durable pour les Pyrénées-Orientales qui repose sur :

- Une agriculture locale rentable et reconnue
- Le développement d'une alimentation de qualité et de proximité
- La recherche d'une économie plus circulaire sur le territoire
- La promotion des actions en faveur de la santé et de l'environnement
- L'équité et la solidarité
- L'évolution des pratiques et des pensées, et notamment la rénovation du lien entre acteurs de l'alimentation et société.



Résolument orienté sur des actions opérationnelles, le PAT Mangeons local 66 porte un programme d'actions consolidé, mises en œuvre par ses membres et valorisées conjointement, en faveur d'une alimentation durable, à chaque étape du cycle alimentaire.

PRODUIRE

La connaissance de la production passe par la compréhension de l'organisation des filières sur le territoire et de l'imbrication des dynamiques locales, départementales et d'expédition. Pour chaque filière, les informations sont organisées en plusieurs volets :

- **Données production / transformation / commercialisation / demande**
- **Acteurs des différents maillons de la filière et schématisation de leurs interactions**
- **Analyse AFOM**

A retenir :

Fruits et légumes

Les systèmes spécialisés sont dominants avec une commercialisation à « l'expédition » :

- Les exploitations spécialisées produisent, souvent depuis plusieurs générations et grâce au terroir, des produits méditerranéens typiques, qui répondent à une demande nationale voir européenne. Elles représentent 80% des exploitations en nombre de producteurs.
- La filière est structurée au niveau départemental avec des coopératives, des expéditeurs, des producteurs expéditeurs et des acteurs logistiques importants sur la zone du Grand Saint Charles à Perpignan.

La part des agriculteurs qui vendent une partie de leur production en circuits-courts a nettement augmenté ces 10 dernières années, passant de 25 à 35 % chez les arboriculteurs, et de 23% à 38% chez les maraîchers (vente directe et 1 intermédiaire) :

- Les circuits-courts sont utilisés historiquement par les exploitations spécialisées (en parallèle de l'expédition) pour répondre à la demande touristique en été.
- Les circuits-courts sont utilisés par les exploitations diversifiées de type « ceinture verte », avec un développement de celles-ci sur les dix dernières années : engouement des consommateurs, volonté de valorisation, systèmes diversifiés privilégiés chez les candidats à l'installation.

La transformation (jus de fruits, confitures...) est structurée autour de six acteurs majeurs qui ont un champ d'action départemental.

Elevage

L'élevage ovin et bovin du territoire est pastoral. Il confère à la filière « bovin viande » deux caractéristiques : 60% des animaux sont vendus « à l'engraissement » hors du département et 40% sont vendus localement, majoritairement « jeunes » (veaux, jeunes bovins).

Les productions départementales de porcs, fromages et volailles sont fermières.

100% des produits (hors bovins destinés à l'engraissement) sont vendus dans le département via :

- Une « filière de proximité » dominante, en ce qui concerne les productions de viandes bovines, ovines et porcines : Coopérative Catalane d'élevage – Chevillard – Acheteurs professionnels.
- Les circuits-courts (ventes directes et à 1 intermédiaire) pour les productions fermières, par des producteurs indépendants.

En circuits-courts, les structures d'abattage (volailles) et de découpe de viandes (toutes espèces) sont déficitaires.

Huile d'olive

La production présente de faibles rendements et des coûts de production élevés, mais les variétés locales confèrent à l'huile d'olive une typicité valorisée en circuits-courts.

100% des produits sont vendus en circuits-courts dans le département par une cinquantaine de producteurs indépendants, après une transformation majoritairement réalisée via des prestataires départementaux : 1 moulin coopératif à Millas et 4 moulins à la ferme, dont 1 à Corneilla la Rivière fait la prestation de transformation.

Miel

La filière présente des difficultés de production multifactorielles.

La transformation (extraction) est organisée à la ferme. Une coopérative récemment créée à Ortaffa réalise également cette opération.

100% des produits sont vendus en circuits-courts dans le département, majoritairement par des producteurs indépendants. La coopérative d'Ortaffa commercialise les produits de ses adhérents en circuits-courts et filières de proximité : super et hypermarchés.

Céréales et légumineuses :

La production est réalisée par des acteurs spécialisés.

100 % des productions sont expédiés pour une transformation hors du département.

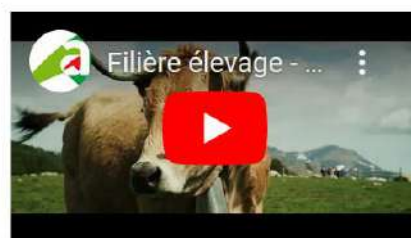
Développement d'une filière régionale avec la SCIC « graines équitables ». Une filière alimentaire mais également semencière avec l'objectif d'accompagner les producteurs dans le développement de la « vie des sols ». D'autres initiatives voient le jour, dont le GIEE en émergence « Sols vivants Méditerranée » dont l'un des objectifs est de développer la culture de légumineuses à destination de la RHD et des circuits courts.

Magistrale, la mise en lumière des talents agricoles







Parce que l'agriculture exerce et exercera, encore plus demain, un rôle tutélaire sur les besoins vitaux de notre planète, la Chambre d'Agriculture a développé, au travers de films sur l'ensemble des filières, des supports digitaux et média qui valorisent nos filières.

Ces actions permettront de faire de la production agricole du département et de ses circuits de proximité, une force émettrice incontournable.

Magistrale
LA MISSION RÉVÉLATRICE DES TALENTS AGRICOLES



En bref :

	<p>Outils :</p> <ul style="list-style-type: none"> • données INSEE, AGRESTE 2022, données PEP CRA Occitanie • entretiens ciblés avec des acteurs-clés
	<p>Actions conduites :</p> <ul style="list-style-type: none"> • éléments de diagnostic : Réalisation des fiches filière. CA66 • Campagne de promotion de l'agriculture locale et de l'alimentation. Volet B, CA66 • Réorganisation des acteurs des filières amont et aval à l'échelle du territoire pour faire évoluer les stratégies d'acteurs et permettre l'adoption de leviers agro-écologiques – cas d'étude : diversification des rotations des systèmes maraichers du Roussillon. Projet INTERLUDE, INRA
	<p>Indicateurs</p> <p>Réalisation de 8 films filière et 2 films boucle sur l'agriculture locale Nombre de vues : plus de 2000 vues sur la chaîne YouTube de la CA66</p>
	<p>Concertations</p> <ul style="list-style-type: none"> • 17 acteurs rencontrés et sensibilisés, 11 acteurs adhérents à l'association ML66 • Comités de pilotage du PAT Mar i Munt et du PAT Alim d'Aqui • Participation atelier d'échange projet INTERLUDE (acteurs nationaux et locaux). INRA
	<p>Acteurs associés, dont adhérents</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Chambre d'Agriculture des PO</i> • <i>CivamBio66</i> • <i>Améthyste fruits</i> • <i>EARL La Devèze</i> • <i>Nat et Bio</i> • <i>Les paniers du maraicher</i> • <i>EARL La mésange bleue</i> • <i>GAEC La Cazette</i> • <i>GAEC l'Hirondelle</i> • <i>SIBIO</i> • <i>La Melba</i> • <i>Coopérative Catalane des éleveurs</i> • <i>Syndicat des producteurs de Porcs Fermiers</i> • <i>Cimelait</i> • <i>IRQUALIM</i> • <i>Syndicat des volailles fermières et palmidès gras</i> • <i>Association La Graine</i>
	<p>Actions à venir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préservation du foncier agricole. CA66Argelès sur Mer, cc Conflent Canigò • Soutien à l'agriculture biologique au travers de formations, conseil, innovation, expérimentation et promotion. CivamBio66 • Accompagnement du GIEE « Sols vivants Méditerranée ». CA66 • Expérimentation et diffusion de techniques d'économies d'eau et de lutte contre les nuisibles en AB. CivamBio66 • Démonstrateur Territorial Ressource (résilience des productions végétales face au changement climatique). CA66, Département, UPVD, SICA CENTREX, INRAE (<i>réponse AMI, attente validation</i>) • Mise en place de filières bas niveau d'intrants dans l'objectif de diminuer les besoins en irrigation et la dégradation de la qualité de l'eau. PMM (<i>réponse AMI, attente validation</i>) • Recherche de solutions partenariales pour développer une légumerie

Fiche synthèse



FILIERE : Fruits et Légumes

Production et commercialisation

- **Chiffres clefs :**

- 620 chefs d'exploitation en fruits, légumes et aromates (1)
- 9860 ha dont 3401 ha de pêches et nectarines, 1548 ha d'abricots, 650 ha d'artichauts, 339 ha de salades, 196 ha de cerises, 180 ha d'aromates, 141 ha de pommes, 123 ha de kiwis, 110 ha de pomme de terre primeur, 100 ha de concombres, 80 ha de tomates. (1)
- 88 767 tonnes de produits (2)
- Deux AOP (« Abricots rouges du Roussillon », « Pomme de terre primeur Bea du Roussillon ») et une IGP (« Artichaut du Roussillon »)

- **Typologie des exploitations :**

On distingue des exploitations « spécialisées », qui sont majoritaires sur le département, et des « diversifiées ». Elles diffèrent par leur localisation, leur production et leur mode de commercialisation.

	Localisation	Productions	Commercialisation
Exploitations « Spécialisées »	<p>Zones irrigables.</p> <p>Plaine du Roussillon Aspres Conflent (arboriculture) Albères (arboriculture) Vallespir (arboriculture)</p>	<p>Spécialisation intimement liée aux conditions pédoclimatiques et/ou au savoir-faire des producteurs : artichaut, salade, pomme de terre primeur, céleri branche, concombre, tomate, pêche et nectarine, abricot, cerise, aromates.</p> <p>Diversification liée aux demandes spécifiques du marché bio : figue, brocoli, fenouil, courges.</p> <p>Diversification récente liée à des raisons multifactorielles (virus de la Sharka, recherche de productions mécanisables, adaptation au changement climatique, recherche de nouveaux marchés valorisants dont les circuits-courts) : amande, grenade, figue, pomme, kiwi, poire, fraise, clémentine</p>	<p>Expéditions majoritaires hors du département dans le cadre d'un marché national voir européen. La première mise en marché peut être effectuée par un producteur-expéditeur, un expéditeur privé ou une coopérative</p> <p>Développement des circuits-courts et filières de proximité (voir page 3 et 4)</p>
Exploitations « Diversifiées »	<p>Zones irrigables.</p> <p>Mêmes zones de production que les exploitations spécialisées, mais également à proximité de tous les bassins de consommation du département : Conflent, Vallespir, Vallée de l'Agly, Cerdagne.</p>	<p>Large gamme diversifiée de produits</p>	<p>Circuits-courts et filières de proximité majoritaires (voir page 3, et 4)</p> <p>Expéditions hors du département complémentaires</p>

« Coopératives » (8)

Statut *sui generis*. Créées par un groupe d'agriculteurs, les coopératives sont organisées en conseil d'administration issu d'une Assemblée Générale afin de gérer en commun l'utilisation d'outils de production, de conditionnement, de stockage, de commercialisation et de transformation des produits de leurs exploitation.

« Expéditeurs privés » et « Producteurs Expéditeurs » (8)

Ces formes correspondent à des services commerciaux pour la mise en marché des productions agricoles. Celle-ci se fait bien souvent à l'échelle nationale ou internationale. La mise en circulation des productions peut être à la charge d'une entreprise du négoce pour les produits de différentes exploitations agricoles dans le cas d'un *expéditeur privé*, ou assurée par le producteur lui-même qui commercialise ses propres productions dans le cas d'un *producteur expéditeur*. Ainsi le producteur expéditeur a la capacité de produire de gros volumes (en fonction du type de production), de les conditionner et enfin de les expédier à l'extérieur du département.

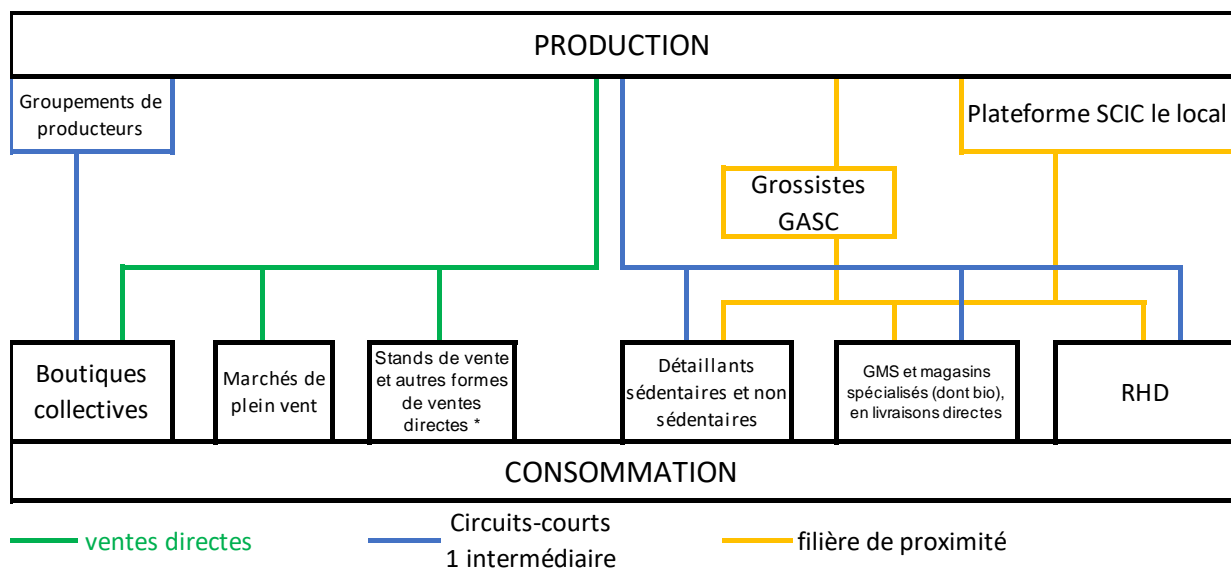
La transformation :

La transformation « fait maison » sur les exploitations est relativement limitée, avec une commercialisation destinée à la vente directe. Six acteurs majeurs sont identifiés au niveau départemental et interviennent dans la filière en tant que prestataires et/ou acheteurs :

- « **Florette food service** » entreprise privée à Torreilles, spécialiste de la salade 4^{ème} gamme, qui réalise une partie de son sourcing auprès des maraîchers spécialisés pour des ventes au niveau national.
- « **Sibio** » atelier de transformation de producteurs à Thuir, spécialiste des jus, purées de fruits, confitures, qui réalise des achats de produits du territoire pour des ventes au niveau local et national, mais qui propose également des prestations à façon pour les producteurs en circuits-courts.
- « **Viva fresh** » entreprise privée à Perpignan, spécialiste des légumes 4^{ème} gamme qui réalise une partie de son sourcing auprès des maraîchers du territoire, pour des ventes à la restauration collective, au niveau local et régional.
- « **Prosain** » à Bages, entreprise privée spécialiste des produits bio transformés, avec une large gamme, qui réalise des achats de produits du territoire pour des ventes au niveau national en majorité. Cette entreprise possède également une exploitation en maraîchage bio à Argelès/ mer.
- « **L'alambic** » départemental du lycée agricole de Théza qui propose des services, des formations, et une utilisation à façon de cet outil pour la réalisation d'huiles essentielles par des producteurs
- « **Le hall agroalimentaire** » du lycée agricole de Théza qui propose des services, des formations, et une utilisation à façon d'un ensemble d'outils, pour la réalisation de confitures, jus de fruits ...par des producteurs

Zoom sur les circuits-courts et filières de proximité :

- **Schéma de la distribution des fruits et légumes en circuits-courts et filière de proximité:**



GASC : grossiste à service complet **GMS** : grandes et moyennes surfaces * livraisons, drives, casiers ...

RHD : restauration hors domicile (collective et commerciale)

- **Chiffres clefs :**

- La part des agriculteurs qui vendent une partie de leurs productions en circuits-courts a nettement augmenté ces 10 dernières années, passant de 25 à 35 % chez les arboriculteurs, et de 23% à 38% chez les maraîchers (3)
- 114 stands de vente directe à la ferme dont 79 en AB (4)
- 10 boutiques collectives et 2 nouveaux projets (Saint-Génis, Céret) (4)
- 15 marchés de producteurs de pays (MPP) (4)
- 45 marchés de plein vent identifiés dont des initiatives à valeur ajoutée pour la production locale (Slow food, initiatives communales), selon l'observatoire « Mercat » en cours de réalisation (4)
- 127 producteurs et 90 détaillants du département (sédentaires et non sédentaires), adhérents à la halle aux carreaux du marché de gros « Terroir Primeurs » de Perpignan Méditerranée Métropole * Les volumes d'échanges sont estimés à 7000 T (5). 20 détaillants des départements limitrophes sont également adhérents.
- 4 « grossistes à service complet » (GASC) présents sur le département s'approvisionnent en fruits et légumes du département, dont 1 présent sur le marché de gros « Terroir primeurs »(5)
- Depuis sa création en juillet 2022, la SCIC « Le Local » a commercialisée 232 T de fruits et légumes

- **Comparaison entre la consommation théorique du département en fruits et légumes, et sa capacité de production :**

La consommation annuelle du département est estimée à 38 658 T, ce qui correspond à 43,8 % de sa production, selon les données suivantes :

- Le département compte 229 563 ménages (6)
- L'achat moyen annuel d'un ménage en fruits et légumes est de 168,4 kg (7)
- La production départementale est estimée à 88 767 T (2)

Ces estimations et cette méthode globale de comparaison présentent toutefois plusieurs limites :

- La consommation de la population touristique n'est pas prise en compte.
- L'achat moyen annuel d'un ménage comprend l'ensemble des fruits et légumes y compris les productions non tempérées qui ne sont pas produites sur le territoire (fruits exotiques...)
- Les productions spécialisées accentuent le potentiel local sans tenir compte de la diversité des productions consommées.

Atouts Faiblesses Opportunités Menaces

ATOUTS	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"> -Productions d'été importantes et concomitantes au tourisme -Diversité des productions -Complémentarités entre producteurs pour des élargissements de gamme -Réseaux de producteurs et démarches collectives - Un marché de gros actif - La SCIC le local -Mixité commerciale possible entre l'expédition et les circuits courts avec des structures de mise en marché 	<ul style="list-style-type: none"> -Difficultés pour répondre favorablement à toutes les sollicitations des collectivités particulièrement sur les projets de marchés -Dialogues interprofessionnels insuffisants -Les productions locales ne répondent qu'en partie à la demande de la RHD (produits d'été alors que les restaurants scolaires sont fermés)
OPPORTUNITES	MENACES
<ul style="list-style-type: none"> -Engouement pour le consommateur local avec des démarches de consommation -Tourisme - Demandes croissantes des GMS et magasins spécialisés (dont bio) pour des livraisons directes -Projets alimentaires territoriaux -Initiatives et appuis des collectivités 	<ul style="list-style-type: none"> -Inflation globale -Augmentation des coûts de production et de commercialisation -Stagnation de la consommation du Bio -Baisse du nombre de détaillants -Concurrence avec les fruits et légumes d'importation distribués par le marché international Saint Charles - Localisation fréquente des exploitations en zones à risques inondation : contraintes pour la construction et l'accueil du public.

Pour aller plus loin :

- Cartographies des ventes directes :
<https://producteurs66.com/vente-directe/>
<http://www.bio66.com/>
- Fiches acteurs clefs

Sources :

- (1) Agreste mémento 2023 Occitanie, données 2021
- (2) Estimation réalisée par la Chambre d'Agriculture Occitanie (pôle PEP) à partir des données SAA2020 et RPG 2019
- (3) RGA 2020
- (4) Expertise Chambre d'Agriculture Pyrénées-Orientales
- (5) <http://marchedegrospmm.fr/>
- (6) Insee, séries historiques du RP, exploitation principale – 2020
- (7) France Agrimer, moyenne 2016-2021 pour la consommation au domicile, panel kantar
- (8) site internet *Coop de France* (www.coopération-agricole.coop)

Fiche synthèse



FILIERE : Elevage

Une approche « produit » a été privilégiée pour mieux appréhender la thématique alimentation. Les analyses et le diagnostic ont été réalisés avec la Coopérative Catalane d'Elevage (CCE), les syndicats « filières » et l'expertise des conseillers du service montagne-élevage de la Chambre d'Agriculture.

NOTIONS CLEFS :

Elevages bovins, ovins et caprins du Pays Pyrénées-Méditerranée : des systèmes pastoraux dominants

Le pastoralisme regroupe l'ensemble des activités d'élevage valorisant par le seul pâturage les ressources fourragères (herbacées, arbustives et fruitières) spontanées des espaces naturels. Ces surfaces pastorales assurent tout ou partie de l'alimentation des troupeaux. Cette activité de production peut s'exercer sur des surfaces pastorales de l'exploitation ou des estives collectives (Groupements pastoraux). La relation homme-animal-nature est la clef de voûte du système d'élevage pastoral. Les éleveurs et bergers doivent en effet s'appuyer sur des races animales adaptées et sur la complémentarité des milieux et des ressources pastorales pour satisfaire les besoins d'un troupeau. Sur les 21452 ha de surfaces fourragères du territoire du Pays Pyrénées-Méditerranée, on compte 94 % de surfaces pastorales (comprenant les surfaces collectives).

Fromages, volailles, œufs et porcs : des productions fermières

Le terme « fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière, peut être utilisé pour les produits si :

- la matière première est issue de l'exploitation agricole
- la transformation s'effectue sur cette exploitation, voire dans un atelier situé en dehors de l'exploitation mais dans lequel l'agriculteur est associé
- les préparations sont réalisées de façon traditionnelle, non industrielle.

Le terme fermier peut également être utilisé pour les produits vendus avec la reconnaissance d'un signe officiel de qualité (AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge et Agriculture Biologique).

Pour les productions fromagères, les élevages de volailles et les œufs fermiers d'autres critères sont imposés, comme la transformation du seul lait du troupeau, le caractère plein air des élevages ou encore la taille des ateliers et le ramassage manuel des œufs.

Abattage, découpe, transformation : des solutions limitées en vente directe et circuits-courts

L'abattage

Pour les ovins, bovins et porcins, il est réalisé par l'abattoir agréé de Perpignan géré par la SCIC « la catalane d'abattage ».

Pour les volailles et palmipèdes, il peut être réalisé :

- Dans un atelier à la ferme, dans des quantités limitées et uniquement pour des ventes directes ou à 1 intermédiaire maximum, dans un rayon de 200 km (80km pour certaines communes de Plaine). Il s'agit d'un EANA : établissement d'abattage non agréé.
- En prestation par un autre producteur ou une entreprise privée. Sur le département des Pyrénées-Orientales, ces solutions sont limitées en quantité et certains producteurs font abattre leurs animaux hors département, dans des abattoirs qui proposent également des prestations de découpe et transformation.

Découpe et transformation

Elles peuvent être réalisées :

- A la ferme, dans des ateliers en dérogation d'agrément, dans des quantités limitées et uniquement pour des ventes directes ou à 1 intermédiaire maximum, dans un rayon de 200 km (80km pour certaines communes de Plaine).
- A la ferme dans des ateliers agréés CE, sans restrictions quantitatives, ni sur le nombre d'intermédiaires.
- En prestation par un autre producteur ou une entreprise privée, dans des ateliers CE. Sur le département des Pyrénées-Orientales, ces solutions sont limitées.

Transformation fromagère :

Elle a lieu dans des ateliers à la ferme selon le même principe d'agrément CE et de dérogation pour la vente directe et les circuits-courts avec des restrictions quantitatives et kilométriques.

A NOTER : Il existe un agrément CE pour les cuisines centrales. Pour approvisionner ce type d'établissement, les produits doivent être fabriqués ou transformés par des ateliers CE.

PRODUCTION, TRANSFORMATION, COMMERCIALISATION :

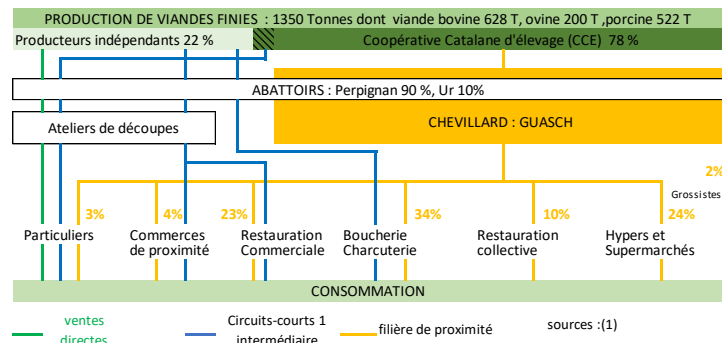
	Viande ovine	Viande bovine	Viande porcine (1)	Volailles et œufs, palmipèdes gras (1)	Fromages et produits laitiers (1)
Producteurs et cheptel	173 chefs d'exploitation (2) 12 400 brebis (1)	7500 vaches (1)	10 producteurs avec un atelier « porc »	10 producteurs avec un atelier « poulets de chair » 40 avec un atelier « poules pondeuses » 6 avec un atelier « canards gras »	50 exploitations 2200 chèvres 600 brebis 500 vaches
Volumes (1)	200 T de viandes finies	628 T de viandes finies 60 % des veaux sont vendus pour l'engraissement	522 T de viandes finies	65 000 poulets de chair 10 000 canards et/ou oies.	200 000 litres de lait de vache 210 000 litres de lait de brebis 500 000 litres de lait de chèvre
Typicité des produits	Agneaux < 15,5 kg « El Xaï »*	Très grande majorité de veaux. IGP « rosée et Vedell des Pyrénées Catalanes ». Le veau primeur, le bœuf fleurton *	1 producteur de « Tirabuixo »* 9 producteurs de porcs fermiers et charcuterie	Produits fermiers Transformation à base de canards	Produits de la coopérative « Cimelait »* Fromages (principalement de type « lactique » et « tomme »), et yaourts fermiers. Chevreaux et agneaux

Organisation et distribution (1)

La quasi-totalité des produits sont vendus dans le département via :

- Une « filière de proximité » majoritaire : CCE – Chevillard – Acheteurs professionnels
- La vente directe et les circuits-courts : Une cinquantaine de producteurs ont été identifiés :

- En bovin et ovin la vente directe par « caissette » est majoritaire : 2 fermes possèdent un atelier agréé CE et la majorité des producteurs passent par des prestataires hors département pour la découpe et la transformation.
- En porc les circuits de ventes correspondent aux produits fermiers. 1 ferme possède un atelier agréé CE et la majorité des producteurs passent par un prestataire pour la découpe et la transformation.



La production globale correspond à 5% de la consommation départementale estimée à 27 000 tonnes de viandes finies.

La quasi-totalité des produits sont vendus dans le département par des producteurs indépendants

Abattage des volailles et palmipèdes :

- A la ferme
- Entreprise Laffont Volailles, Ortaffa.
- Abattoir de Puylaurens dans le Tarn

Découpe et transformation :

- Dans des ateliers à la ferme en dérogation d'agrément
- Dans des ateliers à la ferme avec un agrément CE (2 fermes)
- Dans des ateliers CE hors département en prestations de services

Circuits de ventes majoritaires (par ordre d'importance) :

- Marchés de plein vent et fêtes de producteurs
- A la ferme et/ou en livraisons
- Boutiques collectives
- Commerçants de proximité ou magasins spécialisés en AB
- Restauration commerciale
- Quelques ventes en hyper et Supermarchés (fromage, œufs)

L'offre est très inférieure à la demande en produits fermiers

Atouts, Faiblesses, Opportunités, Menaces :

	ATOUPS	FAIBLESSES	OPPORTUNITES	MENACES
Ensemble de la filière élevage	<p>Un élevage pastoral résilient</p> <p>Diversité des productions et des produits</p> <p>Diversité des ateliers</p> <p>Mixité commerciale possible entre ventes directes et circuits courts, et filière de proximité</p> <p>Structuration en syndicats filières avec des programmes de développement</p> <p>Réseau Bienvenue à la ferme</p> <p>Développement d'un calendrier des Fêtes et marchés de producteurs de Pays</p> <p>Développement d'un réseau de boutiques de producteurs</p> <p>Filière de proximité structurée :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Acteurs clefs -Stratégie de marques et de segmentation, dont l'IGP « Rosée et Vedell des Pyrénées Catalanes » -Travail engagé sur la productivité 	<p>Problèmes de maîtrise de la découpe et de la transformation en produits carnés.</p> <p>Manque de structures de protection face aux aléas climatiques sur les marchés de plein vent (type halles couvertes)</p> <p>Manque d'identification sur les marchés de plein vent</p> <p>Non adéquation entre notre production et notre consommation</p>	<p>Aides PAC (ovin et bovin viandes)</p> <p>Loi EGALIM</p> <p>Image positive du pastoralisme</p> <p>Image positive des produits fermiers</p> <p>Demande des consommateurs supérieure à l'offre</p> <p>Projet d'atelier multi-viandes de découpe et transformation de Thuir</p> <p>Appui des collectivités</p>	<p>Augmentation des coûts de production (aliments, déplacements, abattage, découpe, transformation...)</p> <p>Augmentation des coûts énergétiques</p> <p>Mouvement « anti-viande »</p> <p>Difficulté de valorisation de l'AB</p> <p>Concurrences foncières pour améliorer l'autonomie fourragère</p> <p>Sécheresse : diminution de la ressource pastorale</p> <p>Incertitudes sur la poursuite des dispositifs DFCI</p> <p>Menaces sur la PAC</p> <p>Manque de rentabilité économique des filières</p> <p>Fermes éloignées dans certaines zones :</p> <ul style="list-style-type: none"> -éloignement des points de consommation -problèmes de raccordements aux réseaux pour la création d'ateliers de transformation
Produits laitiers, fromages	<p>Bonne valorisation économique de la transformation</p> <p>Marque collective « les fromagers fermiers »</p> <p>Démarche de la coopérative « Cimelait »*</p>	<p>Manque de valorisation des chevreaux</p>		<p>Aides PAC limitées</p>
Volailles	<p>Faible densité des élevages / risque grippe aviaire</p>	<p>Outils d'abattage limitants notamment en AB</p> <p>Possibles concurrences localisées sur certains marchés en œufs</p>		<p>Grippe aviaire</p>
Porcs				<p>Absence d'aides PAC</p>

STRATEGIE DES ACTEURS

Syndicat des fromagers fermiers des terroirs catalans	<p>Suivi et coordination des accompagnements des producteurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - suivi troupeau et contrôle de performances - technique de transformation et élargissement de gamme. - stratégie commerciale dans un contexte d'augmentation des coûts et de forte charge de travail <p>Amélioration des conditions de travail : service de remplacement, formation des salariés...</p>
Syndicat des porcs fermiers	<p>Faire reconnaître le porc fermier en charcuterie</p> <p>Atelier collectif de découpe et transformation de Thuir</p>
Syndicat des éleveurs de palmipèdes gras et volailles de ferme	<p>Engager une réflexion sur les débouchés commerciaux en « œufs »</p> <p>Faire agréer des abattoirs individuels pour développer la prestation</p>
Association des producteurs en vente directe	<p>Accompagnement de l'activité de vente directe de produits carnés (technique, stratégie commerciale, réglementation...)</p> <p>Projet d'atelier collectif de découpe et transformation multi-viandes en cours, en partenariat avec la communauté de communes des Aspres, pour une implantation sur Thuir.</p>
Coopérative Catalane d'élevage	<p>Plan viande : stratégie de marques « Transhumancia », augmentation de la productivité...</p>

Pour aller plus loin :

Ventes directes :

<https://producteurs66.com/vente-directe/>

<http://www.bio66.com/>

Fiches acteurs clefs : CCE, Cimelait.

Sources :

- (1) Expertise Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales et Occitanie
- (2) Agreste mémento 2023 Occitanie, données 2021
- (*) Politique de marques des coopératives « CCE » et « Cimelait » : voir fiches acteurs

Fiche synthèse



FILIERE : Miel, Huile d'olive, Céréales et légumineuses

Une approche « produit » a été privilégiée pour mieux appréhender la thématique alimentation. Les analyses et le diagnostic ont été réalisés avec les syndicats « filières » et l'expertise des conseillers de la Chambre d'agriculture.

PRODUCTION ET COMMERCIALISATION

	Miel	Huile d'olive	Céréales et légumineuses
Producteurs	8670 ruches (3)	51 producteurs avec un atelier huile d'olive (1) 639 ha (2)	27 chefs d'exploitation (2) 560 ha (2)
Volumes	201 Tonnes (1)	Estimation de la production départementale : 178 T (1)	16100 quintaux (2)
Typicité produits	Très grande diversité de miels. Gamme de produits dérivés.	Plantation traditionnelle de variétés locales. Large gamme de produits définie par les variétés.	Blé dur majoritaire Blé tendre, pois chiche, lentille
Organisation et distribution (1)	<p>Ateliers d'extraction à la ferme</p> <p>Création récente de la miellerie coopérative d'Ortaffa :</p> <ul style="list-style-type: none"> -atelier d'extraction et de conditionnement -distribution en circuits courts auprès des super et hypermarchés <p>Quasiment 100 % des produits sont vendus localement (quelques ventes directes par correspondance hors département)</p> <p>65% sur les marchés de plein vent et fêtes de producteurs 20% magasins spécialisés en AB 10% ventes à la ferme 5% grossistes</p> <p>Production inférieure à la consommation</p> <p>Offre inférieure à la demande en produits de type « fermiers »</p>	<p>Transformation :</p> <ul style="list-style-type: none"> -5 moulins à la ferme -Prestations de services auprès de la coopérative de Millas ou d'un producteur-moulinier à Corneilla de la Rivière <p>70% à la ferme 20% en RHD 10% sur les marchés de plein vent et fêtes de producteurs</p> <p>Production inférieure à la consommation en huile d'olive. (Au niveau national la production française correspond à 5% de la consommation)(4)</p> <p>Offre équilibrée par rapport à la demande en produits de type « fermiers »</p>	<p>100 % des productions sont expédiées pour une transformation hors du département.</p> <p>La coopérative régionale Artéris représente un acteur majeur.</p> <p>Développement d'une filière régionale avec la SCIC « graines équitables » (atelier de triage situé à Laure-Minervois)</p> <p>Production non significative par rapport à la consommation</p>

Atouts Faiblesses Opportunités Menaces

	ATOUTS	FAIBLESSES	OPPORTUNITES	MENACES
Miel	Coopérative la Miellerie	Difficultés de productions multifactorielles Possibles concurrences localisées sur certains marchés	Demande supérieure à l'offre	Conflits d'usages Fraudes sur les origines Concurrence déloyale entre professionnels et amateurs
	Valorisation des productions Diversité des types de produits Développement d'un calendrier des fêtes et marchés		Appui des collectivités	
Huile d'olive	Développement d'un réseau de boutiques de producteurs	Volumes trop faibles par rapport au seuil de rentabilité d'une démarche SIQO Faibles rendements	Possibilité de se démarquer, valoriser la qualité ? Surfaces irrigables	Changement climatique Accès à l'eau Concurrence globale des autres origines
	Réseau Bienvenue à la ferme			
Céréales et légumineuses	Acteurs spécialisés très bien équipés au niveau de la mécanisation Filière structurée Echanges de parcelles avec des maraîchers pour des rotations en AB	Manque de compétitivité pour certains ateliers moins mécanisés (lentille, pois chiche)	Cultures abordables techniquement en reprise de friches Création d'une filière régionale avec la SCIC graines équitables : alimentaire et « sols » (engrais verts ...) Loi Egalim	Manque de fertilité des terres en friches Accès à l'eau

Pour aller plus loin :

- Cartographie des ventes directes :
<https://producteurs66.com/vente-directe/>
<http://www.bio66.com/>
- Fiches acteurs clefs.

Sources :

- (1) Expertise Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales et Occitanie
 - (2) Agreste mémento 2023 Occitanie, données 2021
- RGA 2020

VENDRE ET ACHEMINER

Quelques définitions

Les circuits courts correspondent aux différents modes de commercialisation qui impliquent au maximum 1 intermédiaire entre le producteur et le consommateur.



La vente directe

La vente directe est la transaction qui se déroule **sans intermédiaire entre une personne à l'origine de l'existence du produit ou de la transformation d'un produit et le consommateur.**

Aucun intermédiaire ne saurait être toléré, dans le respect de l'article L. 121-2 du Code de la consommation. Elle peut s'exercer à distance.

C'est une activité dans le prolongement de la ferme (agricole, viticole, apicole, maraîchère,...) fiscalement considérée comme agricole et non commerciale – article L311-1 du code rural.

La vente indirecte

La vente indirecte est la transaction qui se déroule **par le biais d'un intermédiaire** dont le fournisseur est le producteur

Les circuits de proximité

Il n'y a pas, à proprement parler, de définition des circuits de proximité, si ce n'est qu'ils introduisent une notion de **distance géographique entre le lieu de production et de consommation**. Il n'y a plus de notion de nombre d'intermédiaires, les circuits de proximité incluent donc les ventes à plusieurs intermédiaires.

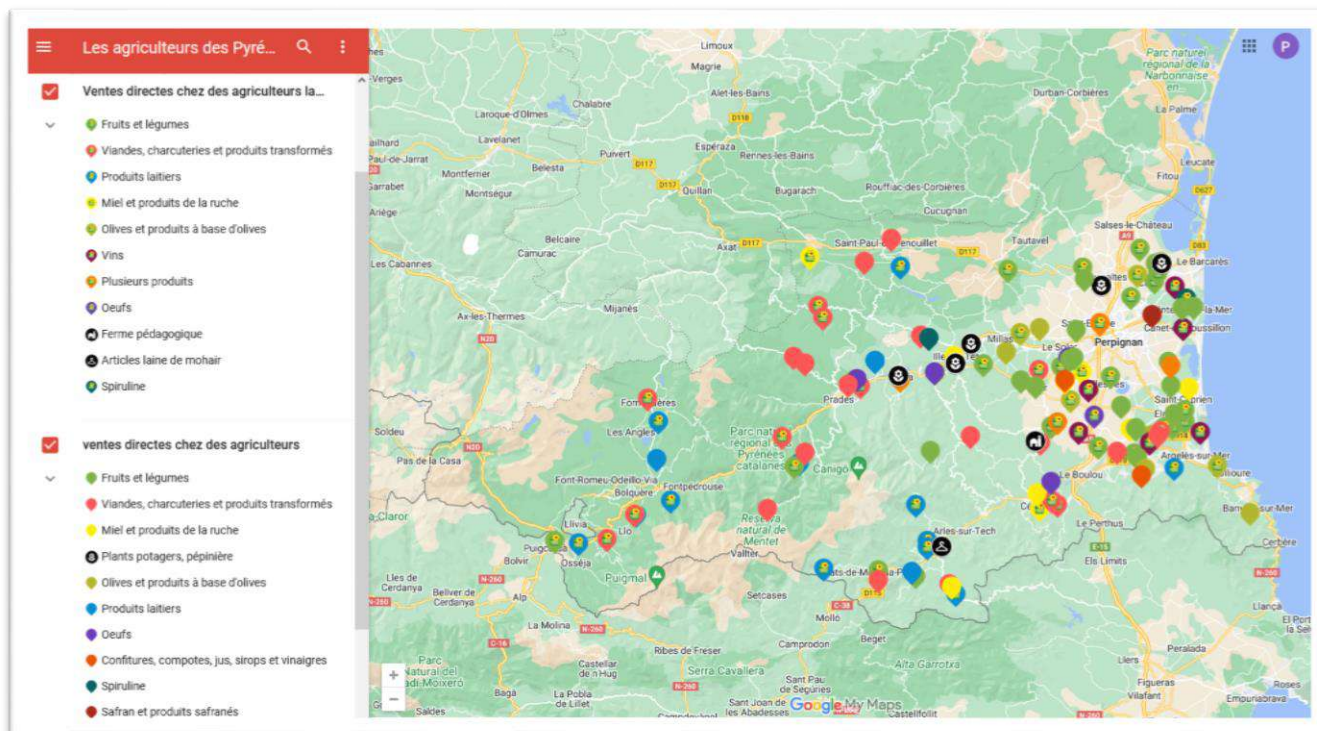
Pour les **produits d'origine animale ou les denrées contenant des produits d'origine animale** la notion de proximité ou local retenue par l'arrêté du 18 décembre 2009 modifié relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant est de **80 km (sauf cas contraire sur arrêté préfectoral)** ; cette notion est reprise dans les arrêtés concernant la dérogation à l'agrément, les établissements d'abattage non agréés et le transport (desserte locale). Une exception a été faite pour les produits primaires issus de la pêche pour lesquels cette notion a été ramenée à 50 km.

Pour les **autres produits**, la définition fait appel à la notion « le plus proche possible de » en fonction des besoins, de la quantité, de la qualité...

Les possibilités d'achat local pour la population

Afin de promouvoir l'achat local auprès des consommateurs souhaitant s'engager pour une consommation durable, le site www.producteurs66.com, administré par la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales, recense l'ensemble des possibilités d'achat local tant en produits biologiques qu'en produits issus de l'agriculture conventionnelle. Le site www.bio66.com, administré par le CIVAM BIO 66, recense quant à lui les possibilités d'achat bio et local.

Vente à la ferme



Avec plus de 239 points de vente à la ferme, le département des PO a une offre de vente directe à la ferme à la fois diversifiée en termes de productions et bien répartie sur le territoire.

- 114 producteurs de « Fruits et légumes » dont 79 en AB
- 46 producteurs de « Viandes, charcuteries et produits transformés » dont 16 en AB
- 16 producteurs de « Produits laitiers » dont 5 en AB
- 34 producteurs de « Olives et produits à base d'olives » dont 25 en AB
- 14 producteurs de « Miel et produits de la ruche » dont 3 en AB
- 15 producteurs « d'œufs » dont 6 en AB



Parmi les points de vente directe, 76 sont adhérents au réseau **Bienvenue à la Ferme**. Agréés par la Chambre d'Agriculture, c'est la garantie de trouver des produits frais et fermiers en direct du producteur.

Les marchés

A la fois débouché majeur pour les producteurs qui commercialisent en vente directe et élément structurant de l'économie et de la vie des villes et villages, les marchés de plein vent représentent aussi une alimentation de qualité pour les consommateurs, un lien fort entre l'agriculture et la société, et une source d'attractivité pour les communes. De nombreux producteurs ont sollicité la Chambre d'Agriculture pour les accompagner sur ce débouché et particulièrement sur les relations avec les organisateurs et l'identification des agriculteurs vis-à-vis des consommateurs.

Un **observatoire des marchés** a été créé sur le territoire du GAL Terres Romanes en Pays Catalan, dans le cadre d'un projet Leader « MERCAT », et sera prochainement étendu à l'ensemble du département.

12 marchés de plein vent (sur 45 au niveau départemental) ont été caractérisés selon la typologie suivante :

- 6 marchés de moins de 10 exposants : Composés essentiellement de commerçants non sédentaires qui « remplacent » ou « complètent » les sédentaires qui disparaissent dans certains quartiers ou villages, ils proposent une offre alimentaire à une clientèle d'hyper-proximité située entre 0 et 1 km.
- 2 marchés de 11 à 20 exposants : Ils sont composés de moins de 20% d'agriculteurs mais souhaitent développer leur présence afin de les rendre plus attractifs. La notion de doublon sur une gamme de produit donnée n'est toutefois pas « envisageable ». La zone de chalandise est estimée à 10km. Les produits recherchés sont de la viande, des volailles et du fromage.
- 4 marchés de 21 à 100 exposants (Prades, Vinça et Formiguères) : La valorisation des agriculteurs est importante et détermine l'attractivité de ces marchés. Le Samedi des producteurs est organisé par et réservé à des agriculteurs et tous les autres marchés dépassent 20% d'agriculteurs, avec un emplacement spécifique dédié et labellisé Marchés des Producteurs de Pays à Formiguères. A noter que les marchés de Prades ont une zone de chalandise qui dépasse les 20 km. La notion de doublon voire plus est acceptée sur ces marchés mais elle commence à devenir délicate pour certains produits comme les œufs et ils ne souhaitent globalement pas intégrer de nouveaux agriculteurs ou exposants.

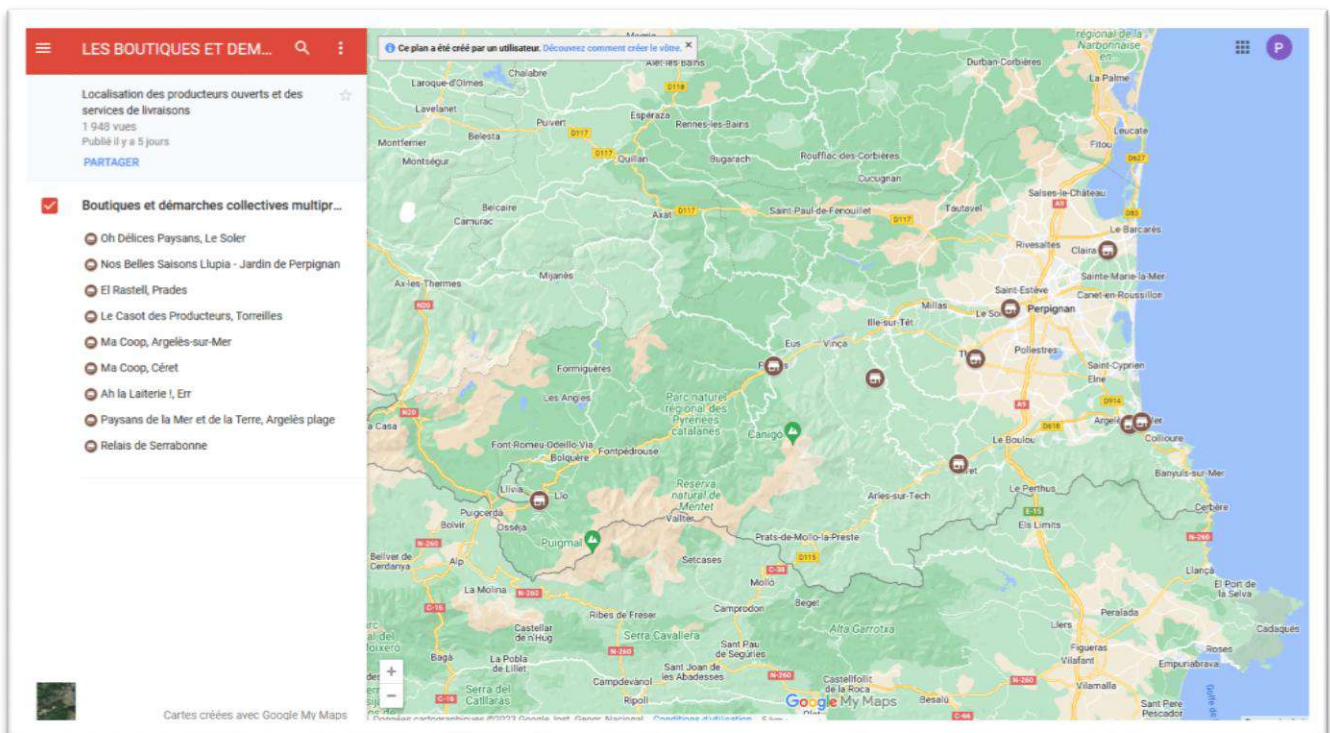
Marque des Chambres d'Agriculture, les **Marchés de Producteurs de Pays** (MPP) réunissent exclusivement des producteurs et artisans locaux, tous engagés au respect d'une charte de bonnes pratiques, garantissant ainsi au consommateur la qualité fermière des productions, des produits locaux, de saison et des spécialités de pays, un contact direct avec le producteur et une transparence sur les pratiques agricoles. On en recense 3 hebdomadaires à l'année, 5 saisonniers d'été, 30 événementiels répartis sur le territoire départemental.



D'autres initiatives à valeur ajoutée pour la production locale existent, notamment le Mercat de la Terra organisé par Slow food à Elne « un marché bon propre et juste », et des initiatives communales.



Les boutiques collectives



Qu'elles soient boutiques de producteurs ou boutiques de coopératives, leur objectif est de vendre en priorité (ou exclusivement) des produits du département en regroupant une gamme la plus large possible pour favoriser l'accessibilité de la diversité des productions locales au consommateur.

Plusieurs modèles existent, en fonction des choix stratégiques de chaque structure.

On en compte une dizaine :

- 3 boutiques de producteurs ouvertes à l'année : Nos belles saisons, Oh ! Délices Paysans, El Rastell
- 4 boutiques de coopératives ouvertes à l'année : Ma Coop' à Céret, Argelès sur mer et Saint Estève, Ah ! La laiterie à Err
- 2 boutiques saisonnières : Paysans de la mer et de la terre, Relais de Serrabone
- 2 projets : Céret et Saint Génis des Fontaines

Les drives

Commander des produits alimentaires en ligne, et les récupérer en voiture, les drives apportent un véritable service pour les consommateurs. Initiés par la grande distribution il y a plus de 10 ans, le modèle a été repris il y a quelques années par les agriculteurs avec plusieurs démarches nationales dont les « drives fermiers ». Dans les Pyrénées-Orientales, il est développé depuis 2 ans à l'initiative du Département et avec l'appui de la Chambre

d'Agriculture, en s'appuyant sur les aires de covoiturage. Il fidélise plusieurs dizaines de consommateurs chaque semaine. Au-delà des aires de covoiturage, ce concept séduit aussi des entreprises qui ont souhaité le développer en version « privée », avec des livraisons réalisées sur leur parking. Le développement du numérique permet de faciliter les opérations avec des outils performants et accessibles comme celui de la start-up locale « Kuupanda » :

<https://market.kuupanda.com/boutique/group/airedecovoituragedepanchotperpignan>

Les ventes avec un intermédiaire

- 90 commerçants de proximité et 127 producteurs de fruits et légumes du département adhèrent à la halle aux carreaux du marché de gros de Perpignan (20 commerçants des départements limitrophes sont également adhérents). Depuis plus de 5 ans, le marché de gros s'ouvre aussi à des nouvelles filières locales, avec la présence de fromagers, d'apiculteurs et de producteurs d'œufs.
- Les commerçants de proximité représentent également un acteur de la distribution auprès de la restauration commerciale, voire collective au niveau communal.
- La majorité des enseignes locales de la grande distribution référence des producteurs du département qui les livrent directement. Toutes les filières sont concernées avec une prépondérance pour les fruits et légumes et le vin. Les yaourts « Cimelait » distribués par l'unique coopérative laitière du département ont également un fort taux de pénétration de la grande distribution locale, avec un positionnement adapté. La Chambre d'Agriculture est régulièrement sollicitée par les enseignes locales afin de les accompagner dans leur sourcing et le positionnement de la SCIC « Le Local » sur ce marché est en cours de développement. Certaines enseignes développent des démarches précises avec des cahiers des charges et des marques associées (voir fiches acteurs).

www.producteurs66.com, un portail d'identification

Afin de regrouper et de porter à connaissance du grand public l'ensemble de ces possibilités d'achat, la Chambre d'Agriculture a mis en place un site internet et une signature :



Le consommateur peut y retrouver les informations des producteurs en vente directe sur les différents circuits, ainsi que les garanties apportées par les réseaux et marques reconnues :



EN DIRECT
CHEZ UN AGRICULTEUR

EN AVANT !



SUR UN MARCHÉ DE
PRODUCTEURS DE PAYS

EN AVANT !



DANS UNE BOUTIQUE
COLLECTIVE






EN AVANT !



RÉCUPÉRER MON DRIVE
EN POINT RELAIS

EN AVANT !

En bref :

	<p>Actions conduites :</p> <ul style="list-style-type: none">• Développement et promotion de nouveaux circuits de vente drive. VoletB, CA66• Développement du site www.producteurs66.com. CA66• Animation du réseau Bienvenue à la Ferme et des Marchés de Producteurs de Pays• Publication du carnet d'adresses Bio des PO. CivamBio66• Accompagnement des boutiques collectives existantes et appui à l'émergence de 2 projets (à Céret, communauté de communes du Vallespir et à St Génis, mairie de St Génis des Fontaines). CA66• Mise en place d'un observatoire des marchés de plein vent pilote sur le territoire Terres Romanes. Leader Terres Romanes, CA66
	<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none">• 2 nouveaux circuits de vente / drive mis en place : aire de covoiturage Panchot, en entreprise), 4 à 5 producteurs concernés / drive• Drive « Julien Panchot » : 6400 € de chiffre d'affaire, 282 commandes soit 22 € de panier moyen.• Points relais d'entreprise « Crédit agricole / Porte d'Espagne » (mis en place au mois de mai) : 5000 € de chiffre d'affaire, 166 commandes soit 30 € de panier moyen.
	<p>Concertations</p> <ul style="list-style-type: none">• 8 acteurs rencontrés et sensibilisés, 6 acteurs adhérents à l'association Mangeons local 66, 13 placiers des marchés de plein vent, 40 producteurs sur les marchés• Enquêtes en ligne pour le recensement des producteurs en vente directe, pour le développement des drives...
	<p>Acteurs associés, dont adhérents</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Département des PO – Direction économie</i>• <i>Bienvenue à la Ferme</i>• <i>Les Paysans de la Mer et de la Terre</i>• <i>El Rastell</i>• <i>Ah la Laiterie</i>• <i>Ma Coop</i>• <i>Oh ! Délices Paysans</i>• <i>Super U</i>
	<p>Actions à venir :</p> <ul style="list-style-type: none">• Accompagner les projets sur les stands de producteurs : petite restauration, animation, communication pour vente à distance. Porteurs de projet, CA66• Poursuite du développement des drives sur les aires de covoiturage et en entreprises. Département des PO, CA66• Développer de nouveaux circuits de vente avec des distributeurs / casiers. Porteurs de projet, CA66• Elargissement de l'observatoire des marchés à l'ensemble du Département. CA66• Sensibilisation des élus (association des maires) aux enjeux des marchés de plein vent et aux possibilités des Marchés de Producteurs de Pays• Matériel d'identification des agriculteurs sur les marchés de plein vent. CA66• Réalisation d'une vitrophanie pour les commerçants du marché de gros. PMM• Annuaire des producteurs pour approvisionner commerces et restaurants. Cc Conflent Canigò• Mise en avant des produits locaux dans la grande distribution• Guides départementaux Bio, Bienvenue à la Ferme et Marchés des Producteurs de Pays. CivamBio66, CA66• Promotion du site www.producteurs66.com pour le faire connaître. CA66

Les filières de proximité

A côté des possibilités d'achat local de la population, des actions sont conduites en faveur de la structuration de filières de proximité et concourent à favoriser l'approvisionnement des professionnels en produits locaux.



Marché de gros « Terroir Primeurs », Perpignan Méditerranée Métropole

Le marché de gros « Terroir Primeurs » est composé de 2 secteurs complémentaires :

- La Halle aux carreaux : un espace couvert de 10 000 m² dédié uniquement aux producteurs des Pyrénées-Orientales. Les ventes sont réalisées par gré à gré auprès d'acheteurs professionnels : grossistes, commerçants sédentaires et non sédentaires, restaurateurs... Par cette mise en relation, plusieurs fois par semaine,

des producteurs avec les commerçants de proximité ou détaillants, il permet de répondre aux attentes des consommateurs qui souhaitent retrouver des produits frais et locaux dans « l'épicerie » de leur village, quartier, ou encore sur les étals des marchés via des commerçants non sédentaires.

- La Halle aux grossistes : sur cet espace on retrouve des grossistes à service complet (GASC), qui regroupent des produits locaux, nationaux et internationaux. Ils proposent des ventes par gré à gré et des services de livraison dans le département, auprès d'acheteurs professionnels : grande distribution, RHD, commerçants. Lorsqu'ils commercialisent des produits locaux dans le département, on parle de filières de proximité (voir fiche acteur)

3 autres GASC sont également présents sur le département, hors marché de gros.

SCIC Le LOCAL








Créée en 2022 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 SCIC Le Local est la plateforme de distribution de produits locaux et de produits bio du département. Sa priorité est l'approvisionnement de la restauration collective mais elle vise aussi à tisser des partenariats en valorisant tous les acteurs engagés de la distribution alimentaire de proximité. Une solution coopérative innovante plaçant, au cœur de son activité, la juste rémunération des producteurs fournisseurs et un juste prix pour les acheteurs.

Formation snacking de terroir

Face au développement de la restauration rapide et afin d'accompagner les projets dans une démarche locale et durable, 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.

En bref :

	<p>Actions conduites :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Création et accompagnement au démarrage de la SCIC Le Local, nouvelle plateforme de distribution des produits locaux et produits bio des PO. Volet B • Valorisation des producteurs du marché de gros auprès des professionnels. Volet B, PMM • Convention de développement du marché de gros. PMM, CA66 • Formation snacking de terroir et préconisation d'approvisionnement local. Chambre des Métiers, CA66
	<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Création de la SCIC, 1 ETP en CDI, 2 contrats d'apprentissage • 440 500 € de vente sur les 12 premiers mois, 58 clients, 232 tonnes distribuées, 71 fournisseurs • 53% du CA en bio • 5 marchés publics (plusieurs lots) remportés (GIP COPELOG / hôpital de Thuir, Nourrir ma tribu, UDSIS, SIST Céret, Occit'alim))
	<p>Concertations</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 acteurs rencontrés et sensibilisés, 2 acteurs adhérents à l'association Mangeons local 66 • Comités de pilotage du Marché de Gros Terroir Primeurs de PMM • Etude Gressard : 41 entretiens d'acteurs, 2 tables rondes avec les collègues, 2 ateliers de concertation acteurs de l'offre/demande, 47 acteurs réunis • Réunions de présentation de la SCIC aux collègues, articles dans les médias et sur la newsletter de la CA66 pour mobiliser les agriculteurs...
	<p>Acteurs associés, <i>dont adhérents</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>SCIC Le local</i> • Le marché de gros Terroir Primeurs de <i>Perpignan Méditerranée Métropole</i> • <i>La Chambre de Métiers et de l'Artisanat</i>
	<p>Actions à venir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Développement de l'activité de la SCIC : élargissement de la gamme, stratégie commerciale, recherches fournisseurs • Développement du marché de gros. Convention PMM, CA66 • Réalisation d'une vitrophanie à l'attention des commerçants du marché de gros. PMM • Développement des échanges avec la Chambre des Métiers sur l'approvisionnement local des métiers de bouche

CUISINER ET SERVIR - zoom sur la restauration collective

L'approvisionnement local de la restauration collective est un enjeu très actuel auquel s'attachent les acteurs territoriaux. Porteur d'image et d'implication dans le système alimentaire d'un territoire, ce débouché doit aussi répondre aux exigences économiques classiques de tout marché : rentabilité et compétitivité. Des solutions peuvent se développer dans la mesure où elles s'attachent au double objectif de juste rémunération des producteurs et de juste prix pour les familles.

Loi EGalim

50% de produits de qualité et durables et 20% de bio

La loi EGalim et la loi Climat et Résilience encadrent la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis en restauration collective du secteur public et des établissements du secteur privé. Les repas doivent comporter 50 % de produits de qualité dont 20 % de produits bio à compter de 2022 pour le public, et d'ici le 1er janvier 2024 pour la restauration collective du secteur privé. Ces taux (en %) sont calculés à partir de la valeur HT en euros de la somme des achats annuels alimentaires sur l'ensemble des repas (boissons et collations comprises). Pour 100 euros d'achat, au moins 20 euros doivent correspondre à des produits bio ou en conversion et au total au moins 50 euros doivent correspondre à des produits durables et de qualité (bio inclus). En ce qui concerne les productions agricoles des Pyrénées-Orientales, les possibilités pour qu'un produit soit de qualité et durable au sens de la loi, sont les suivantes :

- Les Appellations d'origine protégée (AOP) « Abricots rouges du Roussillon » et « Pomme de terre primeur Béa Roussillon »
- Les indications géographiques protégées (IGP) « Artichaut du Roussillon », « Vedell des Pyrénées Catalane », « Rosée des Pyrénées Catalanes », et depuis peu la « Tomme des Pyrénées » avec une extension de la zone géographique qui inclue désormais une partie des Pyrénées-Orientales.
- Les produits « issus d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE de niveau 2 accepté jusqu'au 31/12/2026)
- Les produits fermiers définis par les mentions valorisantes « Fermier », « Produit à la ferme », « Produit de ferme », c'est-à-dire les volailles, les œufs et les fromages fermiers. Concernant l'approvisionnement de certains établissements présentant une activité de type « cuisine centrale », il faut toutefois que les producteurs possèdent un agrément sanitaire communautaire, comme évoqué dans l'analyse du système agricole, et étudier la situation au cas par cas.

Les autres points de la loi en bref : plus d'infos

- La diversification des menus
- La lutte contre le gaspillage alimentaire.
- L'interdiction du plastique
- L'information des convives

Le critère local ne suffit pas ?

Le critère « local » est à la libre interprétation des acteurs : département, région, notion kilométrique... mais doit être explicité aux convives. Si les produits « locaux » ne sont pas bio ou ne répondent pas à la définition des produits de qualité évoquée précédemment (AOP, IGP, HVE, Fermiers), ils ne rentrent pas dans le cadre « EGalim ». En revanche des produits « non locaux » qui répondent à ces critères rentrent dans le cadre, ce qui peut légitimement poser des problèmes de compréhension de la part des acteurs et parfois des contradictions avec les objectifs initiaux de la loi et des collectivités locales.

Fonctionnement de la restauration collective

En France, la valeur moyenne de la matière première dans un menu est de 2€.

Restauration scolaire :

Pour les écoles primaires la restauration est à la charge des communes qui peuvent ensuite choisir d'assurer les prestations elles-mêmes ou de les déléguer à des établissements publics spécifiques ou encore à des sociétés privées. Dans le département :

- X communes ou communautés de communes adhèrent à l'UDSIS qui réalise ses repas dans les cuisines centrales d'Elne et de Millas et les livre en liaison froide sur les sites de restauration.

- 26 communes ont transféré au SYM Pyrénées-Méditerranée leurs compétences en termes de restauration collective pour un total de 10 500 repas/jour. Le SYM Pyrénées-Méditerranée a procédé à un appel d'offres et conclu, au mois mai 2022, un marché public de fourniture de repas avec la Société ELIOR Restauration, qui réalise ses repas dans une cuisine centrale à Perpignan et les livre en liaison froide sur les sites de restauration

Pour les collèges publics la tarification et les prestations en matière de restauration dépendent du Département. 8 collèges sont livrés en liaison froide par l'UDSIS et 16 collèges possèdent une cuisine autonome, pour un total de 10 000 repas/jour.

Pour les lycées publics la restauration scolaire dépend de la région, pour son organisation et sa tarification. 14 lycées publics ont des cuisines autonomes, pour un total de 8500 repas/jour. Depuis 2018 la région Occitanie a développé une démarche d'accompagnement des lycées avec le programme « L'Occitanie dans mon assiette » et la plateforme « Occit'alim » qui appuie les établissements dans le sourcing des fournisseurs locaux et l'adaptation des appels d'offre (<https://www.laregion.fr/Occitanie-dans-mon-assiette> ; <https://occitalim.laregion.fr/occitalim>)

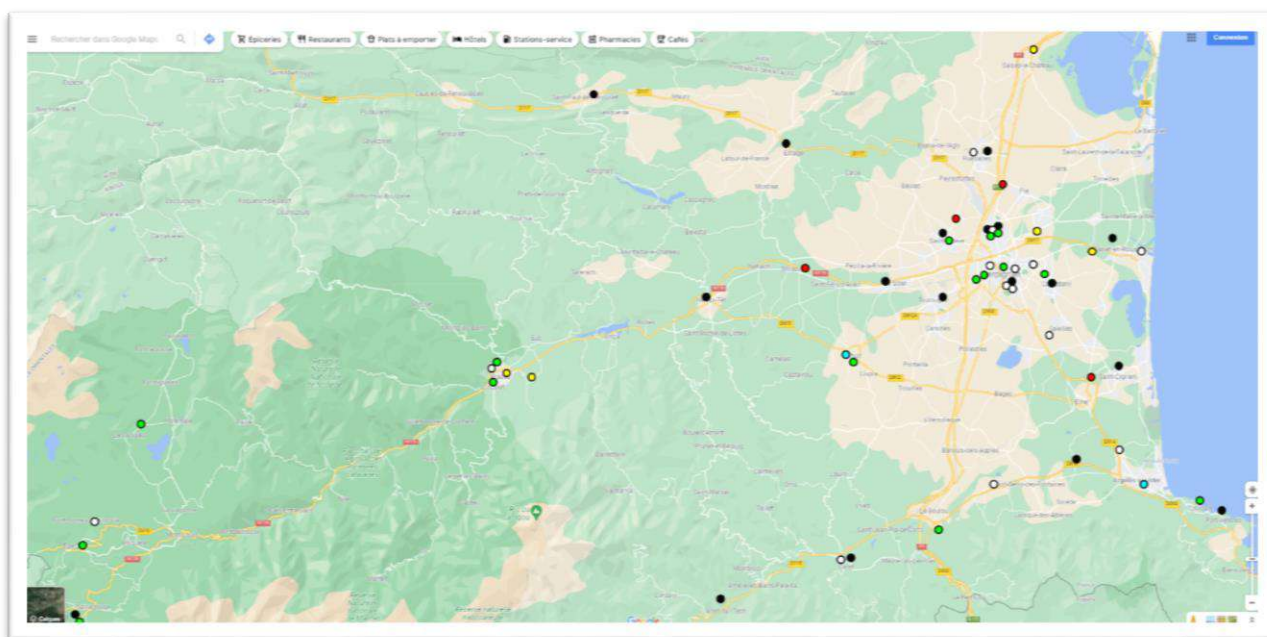
En ce qui concerne les établissements privés hors contrats, ces derniers sont entièrement responsables de la gestion de la restauration scolaire. Ils peuvent donc fixer le mode de fonctionnement (internalisé ou externalisé) ou bien demander aux parents de préparer les paniers repas de leurs enfants. On dénombre 6 lycées privés, dont une grande partie travaille avec API Restauration.

Pour tous les établissements publics, le calcul du coût de la cantine scolaire est déterminé par la collectivité dont dépend l'établissement. Par exemple, le Département fixe les tarifs pour les collèges et la Région pour les lycées. Généralement, le calcul du tarif applicable pour chaque enfant dépend du quotient familial, afin que ce tarif tienne compte des revenus et des charges de la famille. Ce tarif doit aussi tenir compte des éventuelles aides ou subventions perçues par la famille au titre de la restauration scolaire.

Les lycées et collèges en « cuisine autonome » du département adhèrent au groupement de commandes des EPLE (établissement public local d'enseignement) des Pyrénées-Orientales, de l'Aude et du Minervois coordonné par le LEGTA Federico Garcia Lorca de Théza. Ce groupement a pour fonction de massifier la demande et d'accompagner les établissements dans la commande publique et le choix des fournisseurs. Les fournisseurs doivent toutefois livrer individuellement chaque établissement.

Etablissements médico-sociaux :

Leur fonctionnement a été peu étudié dans le département, avec toutefois un exemple de bonnes pratiques développées par le GIP COPELOG (voir fiche acteur et <https://po.chambre-agriculture.fr/actualites/detail-de-lactualite/actualites/gip-cope-log-rhd-en-local-cest-possible/>).



Le marché de la RHD par rapport à la production locale

La demande départementale

268 établissements ayant un service de restauration pour un volume journalier de 92 000 repas / jour en moyenne. Le volume annuel de cette restauration est estimé à 20 millions de repas, qui représentent :

- 1000 tonnes de fruits
- 2200 tonnes de légumes
- 1300 tonnes de viandes
- 400 tonnes de fromages
- 700 tonnes de yaourts

Ce marché est relativement concentré autour de 14 acteurs regroupent 63% de la demande et les 2 commanditaires principaux (UDSIS et SYM-PM / ELIOR) servent 21% des repas.

L'adéquation offre/demande par filières

• Fruits et légumes

Avec 90 000 tonnes produites au niveau départemental, l'enjeu du marché de la RHD n'est pas structurant mais bien complémentaire aux débouchés commerciaux existants, avec une composante forte de notoriété et d'engagement pour la population locale. Une analyse plus fine par produit, permet de distinguer 3 catégories en fonction de la disponibilité en volumes et de la compétitivité locale par rapport au bassin d'approvisionnement existant, ainsi qu'à leur destination commerciale actuelle :

<i>Offre locale disponible pour un approvisionnement exclusif :</i> Cerises, abricots, pêches, nectarines, melons, figues, pommes, kiwis, salades, tomates, concombres, courges, choux, choux fleur, brocolis.	<i>Offre locale disponible pour un approvisionnement non exclusif :</i> Fraises, poires, raisins, courgettes, aubergines, poivrons.	<i>Offre locale peu compétitive en termes de coût de production et de prix d'achats actuels :</i> Carottes, pommes de terre, poireaux et autres références. Ces références locales bien qu'existantes sont destinées majoritairement à la vente directe ou aux commerçants de proximité.
---	--	--

Au niveau des fournisseurs des restaurants collectifs, deux « grossistes à service complets (GASC) » sont positionnés sur ce marché avec une offre des Pyrénées-Orientales ou régionale, qualifiée de limitée et variable en fonction des cours du marché et de la politique de prix d'achat des acheteurs.

La SCIC « Le Local » fournit régulièrement les collèges d'Arles-sur-Tech et Port-Vendres, les lycées de Villelongue-Dels-Monts et d'Argelès-sur-Mer, ainsi que le groupement d'achat Coopélog.

• Viandes

L'entreprise « Guasch Viandes » fournit la majorité des établissements, dont une gamme de produits issue des élevages des Pyrénées-Orientales et de la Coopérative Catalane d'Élevage, distribués dans le cadre d'une filière de proximité (voir fiche de synthèse élevage et fiche acteur CCE). Cette filière est primordiale pour l'élevage local. Les autres fournisseurs sont représentés par des grossistes nationaux spécialisés dans la RHD, et notamment en produits surgelés.

• Produits laitiers

Les fournisseurs majoritaires sont des grossistes nationaux spécialisés dans la RHD. La coopérative Cimelait a développé une gamme de produits (yaourts, fromages blancs... voir la fiche acteur CIMELAIT) et une logistique locale qui lui permet d'être fortement présente sur ce marché et particulièrement celui de la restauration scolaire, jugé primordial en terme de volumes, et d'identité.

• Céréales et légumineuses

Les fournisseurs sont des grossistes nationaux spécialisés dans la RHD. Depuis fin 2022, la « SCIC Le Local » propose une gamme de légumineuse issue d'un sourcing régional dans le cadre de la démarche de la « SCIC graines équitables ».

Les attentes des acteurs

De la demande locale <ul style="list-style-type: none">- Besoin de légumes de 4ème gamme- Acteurs prêts à planifier les besoins à l'année- Respect des règles de la commande publique- Simplifier la gestion des lots- Avoir 1 interlocuteur centralisateur- Structurer la donnée pour EGALIM (être en capacité d'assurer le reporting)- Prix compétitifs tout en garantissant juste rémunération des producteurs	De l'offre locale <ul style="list-style-type: none">- Besoin d'un appui au regroupement de l'offre et à la constitution d'une gamme- Prise en charge de la logistique- Clarifier / faciliter l'accès aux appels d'offre- Passer par quelqu'un qui sait répondre aux appels d'offre- Visibilité et contractualisation volumes/prix
Des attentes communes <ul style="list-style-type: none">- Besoin d'interconnaissance offre / demande (produits, saisons)- Une contrainte à prendre en compte : le code des marchés publics- Volonté de transparence et de maîtrise des coûts : gouvernance partagée, projet commun- Volonté de travailler avec une interface unique pour regrouper l'offre et assurer la fonction commerciale	

Préconisations d'approvisionnement local

Plateforme LE LOCAL

La plateforme LE LOCAL propose des solutions efficaces aux opérateurs des PO avec :

- Un interlocuteur unique pour les commandes, livraisons, facturations
- Des solutions de livraison 2 fois par semaine sur tout le territoire départemental
- Une gamme variée de fruits et légumes de saison, conventionnelle et bio
- Un travail permanent, en lien avec vos demandes, sur l'élargissement de la gamme

(cf. fiche acteur SCIC « Le Local »)

Des solutions ultra-locales avec des producteurs en direct

Sur les territoires des PAT infra-départementaux ou de certaines communautés de communes, il apparaît une volonté de travailler à des échelles qualifiées « d'ultra locales » qui correspondent généralement à des cercles d'approvisionnements communaux ou communautaires. Ces solutions sont envisagées en synergie avec la plateforme LE LOCAL et les autres fournisseurs à l'échelle départementale.





Des solutions via les commerçants de proximité

Les commerçants de proximité représentent également un acteur de la distribution auprès de la restauration commerciale, voire collective au niveau communal.

Optimiser la commande publique

Au niveau des appels d'offre, un travail d'allotissement et d'insertion de critères de sélections, favorables aux produits des Pyrénées-Orientales, est réalisé depuis plusieurs années par la Chambre d'agriculture en collaboration avec « l'UDSIS », « COOPELOG », « Nourrir Ma Tribu » et « Occit'alim ».

En bref :

	<p>Actions conduites :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recensement des bonnes pratiques des acteurs RHD pour mettre en valeur les produits locaux. Volet B, CA66 • Échanges de pratiques et mise en réseau des acteurs RHD. Volet A • Formation des responsables de cantines à l'adaptation des menus aux produits locaux et bio (Les Pieds dans le Plat). Volet B, CivamBio66. Journée complémentaire dans le cadre de la coordination inter PAT • Accompagnement des acteurs – CA66, UDSIS, SYM-PM, EPLEFPA • Développement de la logistique territoriale et accompagnement des acteurs (diagnostic d'établissements et préconisations d'approvisionnement local de la RHD). PAT Alim d'Aqui, CA66 • Approvisionnement local de la restauration collective (appui personnalisé). PAT Mar i Munt, CA66 • Convention relative à l'amélioration de la qualité des repas. Département • Réalisation de supports pédagogiques pour les convives de la restauration collective. Volet B, CA66 • Duos gourmands. SYM PM, Les Toques Blanches
	<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 diagnostics d'établissement réalisés • 2 formations à destination des responsables de cuisine (35 bénéficiaires)
	<p>Concertations</p> <ul style="list-style-type: none"> • 13 acteurs rencontrés et sensibilisés, adhérents à l'association Mangeons local 66 • Stage : recueil des besoins et attentes des acteurs vis-à-vis du PAT (28 acteurs) • Réunion de présentation du PAT Mangeons local 66 et de la SCIC aux collègues du Département oct 22 • Ateliers de travail des 13/10/22 et 13/10/23 sur la sensibilisation des convives de la restauration collective • 2 groupes de travail avec les cuisiniers des collèges en liaison froide • 15 acteurs rencontrés et sensibilisés sur les Hauts cantons • 10 acteurs rencontrés et sensibilisés sur le Pays Pyrénées-Méditerranée
	<p>Acteurs associés, dont adhérents</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Département des PO – direction Jeunesse et Sports</i> • <i>Les Toques Blanches</i> • <i>SYM PM</i> • <i>UDSIS</i> • <i>EPLEFPA Perpignan Roussillon</i> • <i>Lycée Christian Bourquin</i> • <i>Lycée Joan Miro</i> • <i>API Restauration</i> • <i>Atelier Roussillonnais de Restauration – Ass Joseph Sauvy</i> • <i>Commune d'Argelès sur mer</i> • <i>Commune de Cabestany</i> • <i>Commune de St Cyprien</i> • <i>Commune de Bompas</i>



Actions à venir :

- Poursuite des rencontres d'acteurs et ateliers de mise en réseau pour partage des bonnes pratiques RHD
- Poursuite de l'appui à l'adaptation des marchés publics RHD à l'offre locale. CA66
- Développer l'appro bio et local de la cantine communautaire. Cc Conflent Canigò
- Plaisir à la cantine : cycle de formation pour certification Ecocert « en cuisine ». EPLEFPA Perpignan Roussillon
- Renouvellement des marchés publics et travail partenarial pour des marchés durables. UDSIS
- Construction d'une cuisine centrale en approvisionnement bio et local. Argelès-sur-Mer
- Elargissement des actions à la restauration privée

MANGER - zoom sur la solidarité alimentaire

Pour cette thématique, nous avons étudié en détail le secteur de la lutte contre la précarité alimentaire, ses acteurs, leurs spécificités, leur organisation et leur implication dans le système alimentaire départemental.

Quelques notions

Le Conseil National de l'Alimentation définit la précarité alimentaire comme suit : *situation dans laquelle une personne ne dispose pas d'un accès garanti à une alimentation suffisante et de qualité, durable, dans le respect de ses préférences alimentaires et de ses besoins nutritionnels, pouvant entraîner ou découler de l'exclusion et de la disqualification sociale ou d'un environnement appauvri.*

En France, des acteurs luttent contre ce phénomène en accompagnant les publics en situation de précarité dans leur accès à certains besoins pour faciliter leur retour à une situation stable. Dans le cas de l'alimentation, cela se traduit par le don ou l'accès à tarifs très réduits à des denrées variées, à l'état brut ou transformées, pour leur assurer une alimentation de qualité et ce de manière régulière tout au long de l'année (hebdomadaire/quotidienne). Ces entités sont le plus souvent sous le modèle associatif en faisant appel à des dons de nourriture et à la main d'œuvre de bénévoles pour assurer l'administration, l'accompagnement et les distributions.

L'accès à ces aides alimentaires est généralement calculé à partir de différents critères :

- La situation socio-professionnelle
- Le revenu du foyer
- Le nombre de personne du foyer et notamment le nombre d'enfants à charge

Cependant, certaines structures n'ont pas de critères d'éligibilité et proposent leurs services à qui en fait la demande.

Les denrées alimentaires peuvent venir de différentes structures, acteurs et suivre différentes méthodes, sur les Pyrénées-Orientales, on observe différentes sources d'approvisionnement :

Don alimentaire :

- Les Marchés d'Intérêt National : le marché Saint Charles est une des sources majeures d'approvisionnement pour certaines structures.
- Les grandes et moyennes surfaces : un peu plus de 30 GMS effectuent du don auprès de structures d'aides alimentaires.
- Les acteurs du monde agricole : certains agriculteurs indépendants et des coopératives du territoire.
- Les entreprises privées d'agroalimentaire peuvent effectuer des dons alimentaires ponctuels ou réguliers. Sur le département nous avons pu observer des dons massifs d'entreprises privées (p.ex. Kellogg's)
- La restauration collective : les acteurs de la RHD de différentes échelles pratiquent le don de produits bruts ou transformés en fonction de la faisabilité vis-à-vis des normes sanitaires.

Achat alimentaire :

- Par le biais de subventions européennes pour 4 entités en France : la Croix Rouge, la Banque Alimentaire, les Restos du Cœur et le Secours Populaire
- Par le biais de réseaux nationaux donnant accès à des groupements d'achats annuels.
- Grace aux bénéfices engendrés par des activités économiques propres à chaque structure :
 - Prix des paniers, vente des produits et prix des repas le cas échéant
 - Adhésion
 - Autres activités spécifiques (remise en état et vente de palettes)
- Grace aux subventions versées par l'Etat : ces dernières peuvent être régulières ou exceptionnelles (aides lors du Covid-19) et toucher les structures d'aides alimentaire de manière directe ou indirecte (exemple : aides versées aux structures type « Plateformes d'approvisionnement locales » pour constituer des paniers solidaires à destination des acteurs de la solidarité alimentaire).

Différentes échelles d'acteurs

En France, l'action de lutte contre la précarité alimentaire est organisée selon différentes échelles. En effet, les différentes entités sont réparties en fonction de leur action dans le processus de l'aide alimentaire mais également selon leur envergure.

Ici, pour expliciter les subtilités des différentes échelles d'actions, nous avons réparti les acteurs selon leur activité première. Certaines structures ne sont pas nécessairement en contact avec les publics touchés par la précarité alimentaire et sont dédiées à une autre partie du circuit de distribution des denrées :

La logistique amont :

- La **Banque Alimentaire** est un réseau national d'acteurs de la logistique de l'aide alimentaire. Cette association est divisée en une centaine d'antennes départementales qui font le lien entre les donateurs et les associations de distribution alimentaire. Elle n'effectue jamais la distribution finale des denrées et est en contact avec les publics précaires au travers d'ateliers et d'actions d'accompagnement. Son réseau national, ses actions événement de collectes et sa capacité logistique lui permettant de s'adresser à de gros donateurs et de traiter d'importants volumes en fait un acteur majeur de ce secteur.
- De la même manière que La Banque Alimentaire, le **réseau Andes** existe à l'échelle nationale au travers de 5 chantiers d'insertion ayant pour activité la collecte de produits alimentaires, le tri, le reconditionnement et la distribution auprès d'épiceries solidaires adhérentes au réseau. Ces antennes ont été positionnées à partir de la corrélation : présence de précarité alimentaire / territoire de fret alimentaire. Ces chantiers d'insertion développent également des activités complémentaires pour créer des fonds servant à l'achat de denrées. Ceci dans le but de distribuer des paniers solidaires de fruits et légumes à l'année. En 2021, le chantier d'insertion de Perpignan appelé « La cistella de Marianne » a réalisé 700 tonnes de livraisons et 350 tonnes d'achat de denrées alimentaires.
- Le **Maillon Solidaire** s'est spécialisé sur la récupération des surplus alimentaires de la restauration collective. Créée en 2022, cette association effectue différentes tournées à l'échelle de trois communautés de communes pour simplifier la liaison entre les cantines d'écoles primaires, collèges, EHPAD et des associations locales d'aide alimentaire. Elle propose également des actions de sensibilisation et des animations à destination des publics de la RHD.

Le lien direct avec les publics

Nous avons une nouvelle fois scindé les acteurs selon le critère de leur échelle, selon si elles appartiennent à un réseau national ou si elles sont simplement des entités locales individuelles.

Réseaux nationaux :

- La **Croix-Rouge française** est une association d'aide humanitaire ayant pour objectif de venir en aide aux personnes en difficulté en France et à l'étranger. Parmi ses missions fondamentales on retrouve notamment l'aide alimentaire. A l'échelle des Pyrénées-Orientales, la Croix Rouge dépend à 100% de la Banque Alimentaire pour son approvisionnement alimentaire.
- Les **Restos du Cœur** sont spécialisés dans l'aide alimentaire. Ils sont organisés en entrepôts départementaux qui alimentent les antennes de proximité, elles-mêmes tenues par les bénévoles sur différents créneaux. Sur le département, 2 employés et 615 bénévoles se chargent de la gestion de l'entrepôt départemental et des permanences de 22 antennes de distribution dont une itinérante. Les principales sources d'approvisionnement des Restos du Cœur sur le département sont la ramasse à Saint Charles International et auprès de producteurs, la dotation nationale, les dons de GMS.
- Le **Secours Populaire** a un fonctionnement similaire à celui des Restos du Cœur concernant l'approvisionnement alimentaire : une structure départementale distribue les denrées aux différentes antennes qui sont gérées par des bénévoles, mais il propose en plus un accompagnement global (retour à l'emploi, démarches d'aides, groupes de soutien et d'échanges...).

Les Restos du Cœur en 2021 :

- 16 700 familles accueillies
- 1 300 617 repas servis
- 350 personnes servies par le camion du Cœur chaque semaine

Le Secours Populaire en 2020 :

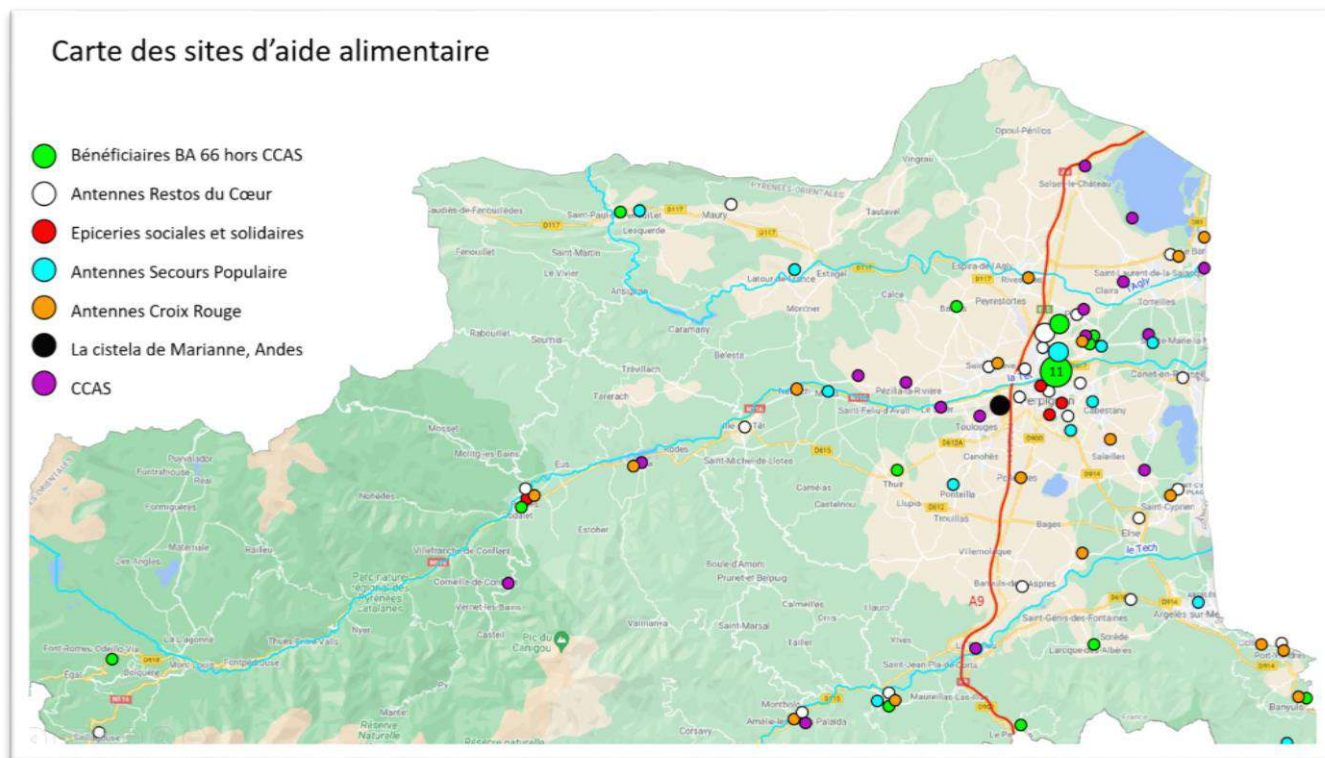
- 49 987 aides alimentaires distribuées
- 6500 personnes accueillies

A l'échelle locale, des épiceries sociales et solidaires se sont montées pour répondre à des besoins de communes ou de quartiers. Ces structures proposent, sous la forme d'adhésion, un accès à leurs marchandises à tarifs réduits. Ces dernières proposent tous types de produits alimentaires et sanitaires. Elles sont alimentées par le biais de la Banque Alimentaire et le réseau Andes dont elles sont, sur le département, toutes adhérentes. En plus de l'accompagnement dans l'alimentation et les premiers besoins, ces épiceries proposent des ateliers autour de différents thèmes tels que l'accès à l'emploi, l'art, la confiance en soi, les aides sociales... Sur les Pyrénées-Orientales, elles sont au nombre de 4 :

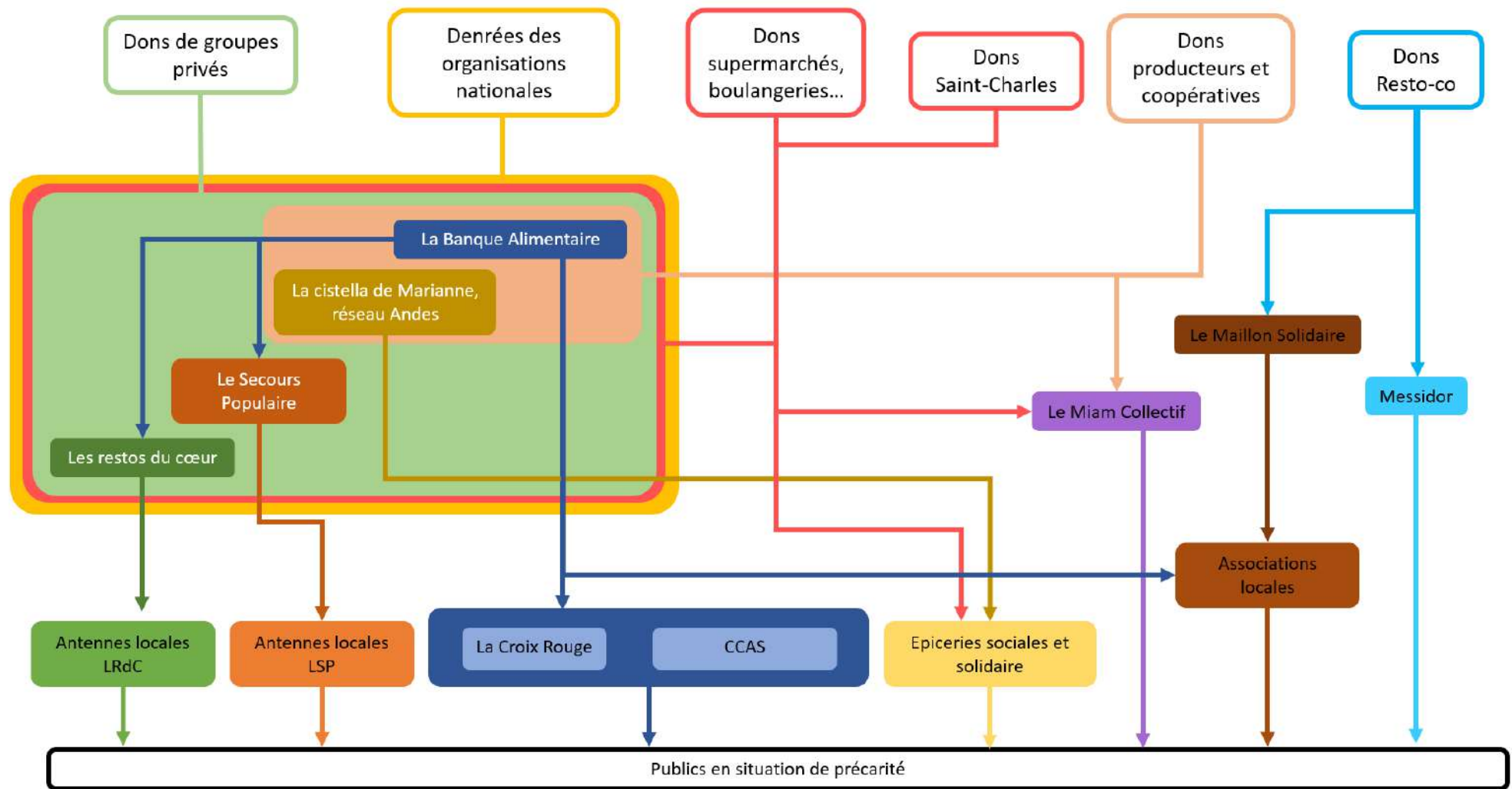
- **Le Petit Magasin Sauvy**, situé à Perpignan, est l'épicerie solidaire de l'association Joseph Sauvy, spécialisée dans le domaine du médico-social. Cette épicerie recense 400 familles inscrites
- **L'espace Sango**, de Plateforme Solidarité Internationale. Cette épicerie s'adresse notamment aux étudiants et est à la vue le jour suite à la précarité causée par la crise du Covid 19. Elle regroupe plus de 120 bénéficiaires qui paie 30% du prix des produits proposés dans l'épicerie.
- **Le Point de Départ** est situé dans le centre-ville de Perpignan. Elle s'adresse à des publics précaires à l'échelle des quartiers proches de l'épicerie.
- **L'association Des Mains Libres** porte la seule épicerie solidaire située hors de Perpignan. Etablie à Prades, cette association a ouvert ses portes à un public précaire éloigné de la principale zone urbaine du département. Elle tire son approvisionnement du réseau Andes, d'un partenariat avec la Biocoop et de la Banque Alimentaire.

Le **Miam Collectif** est un modèle à part de l'aide alimentaire. Ce restaurant solidaire créé en 2018 propose à ses adhérents une formule entrée plat dessert à prix libre dans un minimum de 2€. Ce système permet à 40% de sa clientèle de se restaurer au tarif minimum tandis que 60% paie 9€ (estimation du coût du repas) et plus. Cette entité fonctionne à 90% en récupérant les produits bruts des magasins bios et producteurs locaux. L'objectif complémentaire à celui de nourrir la population précaire, est de créer de la mixité sociale pour permettre d'intégrer les publics isolés à des moments conviviaux. Créé en 2018, ce restaurant assure 30 couverts quotidiennement et fonctionne grâce à la mobilisation de ses adhérents (1300 en 2022) qui s'impliquent comme bénévoles et de deux employés en cuisine.






Le maillage départemental



Organisation de l'approvisionnement dans le réseau des acteurs



En bref :

	<p>Actions conduites :</p> <ul style="list-style-type: none"> • voletB / Banque Alimentaire : achat et équipement d'un camion cuisine pour animer des ateliers cuisine itinérants • convention de partenariat Banque Alimentaire / Département des PO / CA66 • voletA / CA66 : identification des acteurs et atelier de concertation sur la lutte contre la précarité alimentaire
	<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • investissement dans 1 camion cuisine • 95 ateliers réalisés depuis février 2023 avec le camion de la Banque Alimentaire pour 570 bénéficiaires
	<p>Concertations</p> <ul style="list-style-type: none"> • 12 acteurs rencontrés et sensibilisés, 6 acteurs adhérents à l'association Mangeons local 66 • Atelier de travail du 13/10/22 sur la solidarité alimentaire • Groupe de travail du 23/11/22 sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et le don alimentaire avec les cuisiniers des collèges en liaison froide • Pôle inclusion sociale de la Mairie d'Argelès sur mer le 28/09/23
	<p>Acteurs associés, dont adhérents</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Département des PO – direction Solidarités</i> • <i>La Banque Alimentaire</i> • <i>Le Miam collectif</i> • <i>Association Germe</i> • <i>Epicerie solidaire Des mains libres</i> • <i>Epicerie solidaire Le Petit Magasin Sauvy</i> • <i>Epicerie solidaire Espace Sango</i> • <i>Les Restos du cœur</i> • <i>Le Secours populaire</i> • <i>La fabrique solidaire</i> • <i>Réseau ANDES</i> • <i>Association Le point de Départ</i>
	<p>Actions à venir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Développement des ateliers cuisine auprès des publics en situation de précarité grâce au camion cuisine – La Banque Alimentaire • Mairie Argelès sur mer : Projet Paniers solidaires et de Jardins collectifs • Poursuivre les échanges au sein du réseau PAT pour accompagner le développement des dons alimentaires à chaque échelon du cycle alimentaire

TRIER RECYCLER – zoom sur la réduction du gaspillage alimentaire

La France s'est engagée à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025. La Loi du 11 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire le définit comme « *toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée* ». En connaissant les différentes étapes du cycle de l'alimentation, on sait que le gaspillage peut être mesuré, analysé et corrigé sur la production, la distribution, la préparation (cuisine), le service et la consommation. Pour sa phase d'émergence, le PAT Mangeons Local 66 s'est focalisé sur la thématique de la restauration scolaire comme base de diagnostic et d'action, en s'appuyant sur les initiatives locales déjà existantes.

Quelques notions

La loi EGALIM introduit deux points en lien avec la thématique TRIER RECYCLER :

- La lutte contre le gaspillage alimentaire et plus précisément la diminution de 50% du gaspillage alimentaire de chaque établissement au 1^{er} janvier 2022. Cette notion de gaspillage alimentaire invite les cantines et plus largement les établissements à mettre en place une stratégie globale et multi-acteurs, visant à tendre vers cet objectif. Pour ce faire, des multiples solutions sont applicables telles que la sensibilisation des convives et professionnels, le diagnostic par le biais de pesées, le déploiement d'actions propres à chaque établissement (travail sur les commandes, réflexion sur les menus et l'expérience du repas...) ainsi que le don alimentaire.
- L'interdiction du plastique, donc la suppression des contenants, couverts, gobelets, tant pour la partie service et consommation que pour la partie cuisine et distribution, et ce pour 2025.

Chaque année en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées, soit l'équivalent de 150 kg/hab/an, pour une valeur estimée de 16 milliards d'€. Dans les ordures ménagères et assimilées, on trouve l'équivalent de 20 kg/hab./an de déchets alimentaires, dont 7 kg de denrées encore emballées.

Le gaspillage alimentaire en restauration scolaire représente : (Ministère de l'agriculture)

- 70g/repas/personne en primaire
- 135g/repas/personne au collège
- 150g/repas/personne au lycée

Le maillon solidaire, acteur spécialisé



L'association Le Maillon Solidaire a pour objet la sensibilisation à l'environnement et au développement durable, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la précarité, le développement du lien social et du vivre ensemble ainsi que la mise en place d'actions opérationnelles en lien avec ces thématiques. Elle est à l'initiative d'un projet concernant le gaspillage alimentaire. Depuis janvier 2023, l'association effectue des tournées de ramasse des surplus alimentaires sur les sites de RHD entre Argelès-sur-Mer et Elne.

Elle a également conduit une expérimentation entre le 06/10/2023 et le 31/10/2023, soit 7 jours de ramasse, auprès de 8 établissements donateurs. Les volumes ramassés sont :

- 181 "repas complets" (entrée/plat/fromage/dessert)
- 102 "entrée/plat/dessert"
- 531 repas à 3 éléments (entre entrée, plat, accompagnement, fromage, dessert)
- 445 repas à 2 éléments (entre entrée, plat, accompagnement, fromage, dessert)
- 748 éléments individuels (entre entrée, plat, accompagnement, fromage, dessert)

Pour un total de 723 kg de nourriture.

Le maillon solidaire souhaite développer ses actions de ramasse du surplus alimentaire de la restauration collective (conventionnement avec des opérateurs de la restauration collective) et des invendus agricoles, ainsi que l'animation d'actions de sensibilisation à l'alimentation, au don et gaspillage alimentaire.

Actions en restauration scolaire

Plusieurs opérateurs sur le territoire ont mis en place des actions spécifiques en restauration scolaire.

Accompagner la prise de conscience des parties prenantes :

Première étape du changement de pratiques, la prise de conscience à tous les échelons de la restauration collective peut se faire par des actions très simples :

- La **pesée des déchets après le service** permet de retravailler le grammage, les portions proposées dans les assiettes.
- La **visualisation du volume des restes** pour les convives permet de sensibiliser efficacement et de réduire la prise de pain par exemple : gachimètre à pain, sacs plastiques pour recueillir les tranches de pain non consommées,
- Le tri des plateaux par les convives après le repas, pesée des poubelles et conversion en montant € perdu apporte une étape supplémentaire à la prise de conscience.

Faire de petits changements favorisant la diminution du gaspillage

- déplacer le pain à la fin du self plutôt qu'au début avec les plateaux
- proposer une alternative, un autre plat, mettre en place un « bar à salades », un « bar à soupes » en libre-service permet de donner le choix aux enfants
- préparer les fruits pour qu'ils soient « prêts à consommer »
- adapter les grammages, mettre en place des portions différentes « grande faim / petite faim »
- donner la possibilité aux élèves de venir se resservir au cours du repas
- transformer les produits non servis pour les valoriser
- la cuisson basse température permet de réduire les pertes
- faire goûter les plats nouveaux, proposer de petites quantités de nouveautés, dans des assiettes à part

Un besoin exprimé par les chefs cuisiniers de la restauration collective serait de mieux partager les astuces à des occasions diverses (recueil de recettes, plateforme d'échange, groupes de travail...).

Former les acteurs

Des programmes de formation se développent : ateliers sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et sur la gestion des déchets (tri et valorisations des déchets).

Développer des programmes globaux






Parce que l'implication des élèves, des professeurs et des cuisiniers de manière collective dans la lutte contre le gaspillage alimentaire est déterminante pour obtenir des résultats, la mise en place de programmes d'actions globaux est la plus efficace.

Le SYM Pyrénées-méditerranée a pour ambition de développer un programme #legaspiçasuffit autour de 4 axes :

- la formation du personnel de la restauration (préparation, service) mais aussi les animateurs des temps méridiens
- l'équipement des sites de restauration (petit matériel pour servir les portions individuelles, vaisselles de taille adaptée pour petite faim, balances... et investissements dans des tables vides ordures avec pesée intégrée
- la communication par des campagnes d'affichage et matériel d'orientation sur les selfs
- la pédagogie et sensibilisation des enfants pour le temps périscolaire

La valorisation des bio-déchets non agricoles par le compostage (déchets de la restauration collective) à destination des exploitations AB est en cours d'expérimentation par le CivamBio66. Si les résultats sont concluants, cela permettrait de boucler le cycle et de proposer une **économie circulaire de la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective**.

En bref :

	<p>Actions conduites :</p> <ul style="list-style-type: none"> • diagnostic de l'utilisation des bio-déchets et mise en place d'espaces tests. Volet B, Civambio66 • projet pédagogique sur le recyclage et le gaspillage alimentaire en restauration scolaire. Volet B, Le Barcarès • Identification des acteurs et atelier de concertation sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Volet A, CA66 • Formation des agents de restauration à la lutte contre le gaspillage alimentaire. SYM-PM • Projet de développement de la stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire. UDSIS • Coordination d'une semaine de mesure du gaspillage alimentaire. Le Maillon Solidaire, Collège public d'Elne
	<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • 723 kg de nourriture ramassés en 1 semaine test auprès de 8 établissements
	<p>Concertations</p> <ul style="list-style-type: none"> • 30 acteurs rencontrés et sensibilisés, 1 acteur adhérent à l'association Mangeons local 66 • Groupe de travail du 23/11/22 sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et le don alimentaire avec les cuisiniers des collèges en liaison froide • Atelier de travail du 23/03/23 sur le gaspillage alimentaire
	<p>Acteurs associés, dont adhérents</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Le maillon solidaire</i> • Le SYDETOM • 28 acteurs RHD
	<p>Actions à venir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accompagnement/Formation sur la mise en place d'ateliers de lutte contre le gaspillage alimentaire et sur la gestion des déchets. UDSIS • Valoriser les bio-déchets non agricoles par le compostage à destination des exploitations AB. CivamBio66 • Développement de l'action de ramasse de surplus alimentaire de restauration collective & des invendus agricoles. Le Maillon Solidaire • Projet de conventionnement avec Le Maillon Solidaire pour la récupération de la nourriture non consommée au restaurant scolaire. EPLEFPA • Programme d'action complet #legaspiçasuffit en 4 axes : formation du personnel des sites de restauration et animateurs du temps méridien, équipement des sites, communication affichage, pédagogie et sensibilisation des enfants. SYM-PM

ANIMER

Parce qu'on constate une réelle méconnaissance entre population et agriculture, il est important de mettre en place des actions de sensibilisation adaptées à différents publics et différentes occasions.

Opérations pédagogiques

L'éducation alimentaire des jeunes est une des principales thématiques du Plan Régional de l'Alimentation d'Occitanie. L'éducation des jeunes publics au bien manger répond à la fois au désamour des enfants pour les fruits et légumes et à une méconnaissance croissante vis-à-vis du monde agricole, mais aussi à un intérêt marqué des enseignants.

Plusieurs acteurs se sont organisés et apportent des offres d'activités d'éducation à l'alimentation par l'intermédiaire de réseaux, associations, collectivités, entreprises ou de manière individuelle.

Paysans à l'école

La Chambre d'Agriculture des Pyrénées Orientales a construit cette offre pédagogique "Paysans à l'école", en collaboration avec l'Education Nationale et les professionnels agricoles dans le but de rapprocher les enfants de 8 à 10 ans de l'agriculture, leur faire découvrir les agriculteurs du département, leur métier et leurs productions. Le projet repose sur 2 à 3 rencontres (sur le terrain et en classe) entre une classe et un agriculteur dans le but de suivre une exploitation agricole tout au long de l'année scolaire. Ces moments privilégiés d'échanges permettent de tisser un lien entre les enfants et les agriculteurs et d'aborder les fondamentaux de l'agriculture locale : productions diversifiées et de qualité, rôle des agriculteurs sur le territoire, biodiversité, gestion de l'eau, les paysages, changement climatique...



Plusieurs formules existent :

- Fruits & légumes
- Biodiversité
- Viande & fromage
- Estive & pastoralisme

Accueil éducatif à la ferme - CivamBio66



Agréé par l'Education Nationale, le réseau Accueil éducatif à la ferme du CivamBio66 regroupe les producteurs désireux de transmettre leur savoir et leurs expériences aux jeunes, au travers de visites à la ferme ou d'interventions en classe. L'objectif est de sensibiliser à la biodiversité, reconnaître les produits issus de l'agriculture biologique et faire le lien de la terre à l'assiette.

7 exploitations en agriculture biologique sont membres de ce réseau.

Les fermes pédagogiques et de découverte Bienvenue à la Ferme

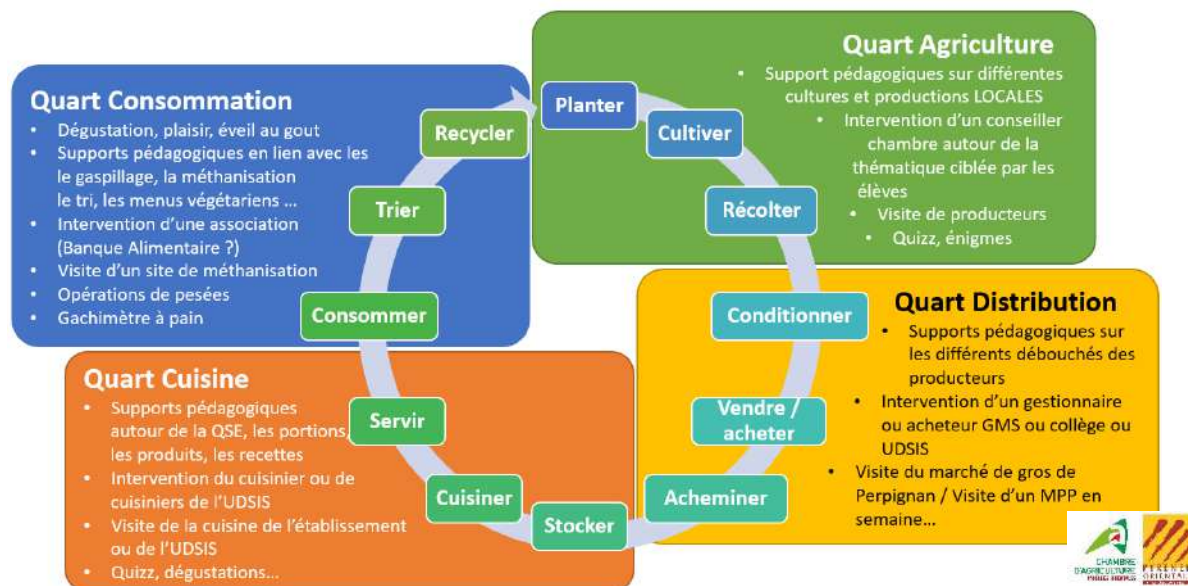


Au sein du réseau Bienvenue à la Ferme, certaines fermes proposent des activités éducatives aux enfants dans le cadre de leur scolarité ou de leurs loisirs accompagnés. Sur place, les enfants peuvent découvrir les métiers de la ferme, dans une approche vivante et pédagogique de la nature et du monde rural.

5 exploitations du réseau Bienvenue à la Ferme proposent cette prestation, elles ont été reprises dans un flyer afin de promouvoir leur offre auprès des centres de loisirs.

Cycle de l'Alimentation

A la demande du Département, une offre pédagogique a été construite pour être proposée aux collèves. L'idée était de présenter un panorama du processus agricole et alimentaire, en l'ancrant sur le territoire des Pyrénées-Orientales et en le rendant personnalisable par les élèves participants. Cette opération est construite sous forme de cycle composé de « 4 quarts thématiques ». Chaque « quart thématique » est composé d'un support pédagogique, d'une intervention d'un professionnel du sujet, d'une visite sur un site emblématique de thématique ainsi que d'un lien avec les parents d'élèves.



Pour l'année scolaire 2022-2023, l'opération a été conduite sous forme de test auprès des groupes d'éco-délégués de deux établissements pilotes (Elne et Toulouges), avant d'être proposée comme projet d'établissement à partir de la rentrée 2023.

Sensibilisation en restauration scolaire

Le repas est un temps privilégié pour éduquer au goût, à la découverte de la diversité des saveurs mais aussi à l'agriculture, aux pratiques de production, au lien entre alimentation et territoire à l'impact de nos modes de consommation...

Le recensement conduit au printemps 2023 auprès des acteurs de la restauration collective a permis d'identifier plusieurs bonnes pratiques :

- Invitation des éco-délégués à visiter les cuisines de l'établissement pour les sensibiliser et qu'ils en parlent à leur classe également.
- Demander leur avis aux enfants, aux internes...
- Atelier cuisine impulsé par un enseignant (*p.ex. crème catalane / cours de catalan, gaspacho / cours d'espagnol*) guidé par le chef cuisinier
- Animations en lien avec des repas spécifiques (bio, produits locaux), interventions d'agriculteurs, interventions de diététiciens auprès des enfants
- Présentation du légume entier par le chef aux enfants lors du service, pour leur montrer à quoi il ressemble, leur expliquer quelle partie est cuisinée...
- Introduction régulière de nouveautés (nouveaux produits, nouvelles saveurs) pour favoriser l'éveil au goût des jeunes : en petites quantités, dans des assiettes à part...

Les demandes des cuisiniers relèvent essentiellement d'un besoin d'échanges et de contacts :

- Des échanges facilités entre les établissements et un partage de bonnes pratiques, de recettes typiques catalanes (boîte mail, site internet, mais aussi rencontres, formations)
- Plus de lien avec les professeurs, qu'ils viennent en cuisine et fassent des cours sur la restauration en lien avec les chefs et cuisiniers
- Des rencontres avec les producteurs locaux pour les cuisiniers, mais aussi pour les enfants
- Des affiches de saison

Supports pédagogiques pour les convives de la restauration collective

En cohérence avec les besoins exprimés par les acteurs de la RHD lors de l'atelier 13/10/22, des supports pédagogiques ont été conçus pour sensibiliser les convives de la restauration collective à la saisonnalité des produits. Deux types de supports ont été demandés et préparés :

- Une carte du département avec les principales productions
- Des affiches de saison, 1 par période scolaire (septembre – vacances de la Toussaint, novembre-vacances de Noël, janvier-vacances de février, mars-vacances de Pâques, avril-juin, juillet-août)
- Des fiches pédagogiques par période pour animer le temps méridien, comme support pour les équipes encadrantes et pour les enfants. Ces fiches se terminent par des jeux.



Sensibiliser le grand public

La relation entre agriculture et population entretient une certaine ambivalence entre reconnaissance de produits de qualité et critique des pratiques agricoles. Il est indispensable de reconnecter la société civile au monde agricole et cela doit passer par une meilleure compréhension réciproque. La thématique de l'éducation et de la sensibilisation à l'alimentation apparaît comme une bonne entrée pour accompagner la découverte et la connaissance de l'agriculture locale.

Recensement des acteurs de l'animation



Afin d'identifier les acteurs du territoire proposant une offre d'animation autour de l'alimentation et l'agriculture locale, un travail de recensement a été conduit (stage 2022).

30 acteurs ont été rencontrés et leur offre a été caractérisée en fonction des publics ciblés (grand public / scolaire), des usages et des thématiques.

Un catalogue des animations a ainsi été construit à destination des organisateurs d'événements grand public ou d'animations en temps scolaire, afin de leur faciliter la recherche et de leur permettre de faire appel à ces professionnels qui mettent en valeur, par leur savoir-faire, l'alimentation, l'agriculture et l'environnement de notre territoire.

Il recense :

- 30 animations qui peuvent être proposées dans le temps scolaire
- 17 animations qui peuvent être proposées sur des fêtes et marchés
- 12 animations spécifiques pour les enfants
- 12 contes et spectacles

- 13 ateliers
- 3 visites
- 2 balades

Grâce au soutien du Département des PO, ces animations sont proposées par la Chambre d'Agriculture aux organisateurs des Marchés de Producteurs de Pays, afin d'enrichir le contenu des événements.

Jouer avec les saisons sur producteurs66.com

Le contenu travaillé dans le cadre des supports pédagogiques pour la restauration collective est repris dans une rubrique dédiée sur le site www.producteurs66.com : « Jouer avec les saisons ».

Les pages sont alimentées par des actualités sur les pratiques et travaux agricoles, les produits de saison, des recettes et astuces anti gaspillage et les dates des Marchés des Producteurs de Pays.

Ce socle de communication grand public est relayé sur les réseaux sociaux







Concertations citoyennes en faveur d'une rénovation du lien entre producteurs et population

Plusieurs actions de concertation citoyenne sont mises en place par les partenaires et permettent d'organiser des lieux d'échanges pour mieux associer les citoyens et consommateurs dans la connaissance et la compréhension de l'agriculture locale et de ses pratiques :

- Conseil de développement citoyen de Perpignan Méditerranée Métropole
- Ateliers et pôles animés dans le cadre des PAT infra-départementaux
- Think Tanks de la chaire Agrolab de l'UPVD

Dans cette lignée, le futur Living Lab de l'UPVD permettra d'expérimenter des méthodes de dialogue et d'acculturation en mettant en place une nouvelle interface de consultation qui impliquera l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, dont notamment les consommateurs et, plus largement, la population. Les besoins remontés dans ce cadre permettront de mieux adapter les actions de sensibilisation sur l'agriculture locale et de valorisation des produits du département.

En bref :

	<p>Actions conduites :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identification des acteurs de l'animation travaillant en lien avec l'agriculture et l'alimentation locale. Valorisation de leur offre dans un catalogue des animations à disposition des organisateurs d'événements. Volet B • Prise en charge d'une animation du catalogue dans le cadre des MPP. CA66, Département • Opération pédagogique de découverte de l'agriculture locale à destination des primaires « Les Paysans à l'école » (14 classes). Volet B, CA66 • Opérations pédagogiques Accueil éducatif à la ferme. Volet B, CivamBio66 • Projet pédagogique pour les collèges Le cycle de l'Alimentation. Volet A, Département, CA66 • Opérations de découverte des producteurs locaux à destination des scolaires sur le marché de gros. Volet B, PMM, SYM PM • Organisation d'1 formule estives » et de 4 rencontres pédagogiques transfrontalières « Paysans à l'école », partage des outils pédagogiques. PAT Alim d'Aqui, CA66 • Sensibilisation du grand public à l'agriculture locale (sentier pédagogique et exposition). PAT Alim d'Aqui, CA66 • Challenge culinaire Les Mini Toques. SYM PM, Les Toques Blanches • Projet pédagogique « J'anime ma cantine ». UDSIS • Opération pédagogique « Sois bien dans ton assiette ». Département
	<p>Indicateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paysans à l'école : 1 livret pédagogique sur la biodiversité, 15 classes et 350 enfants bénéficiaires + 4 rencontres transfrontalières (100 enfants bénéficiaires) • 2 opérations pilotes du Cycle de l'Alimentation, 4 livrets pédagogiques créés, 145 enfants bénéficiaires • Accueil éducatif à la ferme bio : 6 classes et 150 enfants bénéficiaires • 11 opérations pédagogiques sur le marché de gros : 1 support pédagogique, environ 200 enfants bénéficiaires • 7 affiches thématiques sur l'agriculture des hauts cantons (Cerdagne-Capcir)
	<p>Concertations</p> <ul style="list-style-type: none"> • 43 acteurs rencontrés et sensibilisés, 9 acteurs adhérents à l'association Mangeons local 66 • Recensement des acteurs de l'animation, réunion du 7/06/22 présentation du catalogue aux acteurs de l'animation
	<p>Acteurs associés, dont adhérents</p> <ul style="list-style-type: none"> • Association des Maires des PO • Pays Pyrénées Méditerranée • Association Chemin Faisant • Communauté de communes Conflent Canigo • Communauté de communes des Pyrénées Catalanes • Collectif Alternatives aux Pesticides • Communauté d'Argoat • Association Germen • Jean SALES et SAS SENS • 30 compagnies et acteurs de l'animation • Association A Partager • Fédération des Parents d'Elèves (FCPE) • Catalan Saucisse Club • UPVD



Actions à venir :

- Enrichissement du catalogue d'animations et prise en charge pour les MPP. CA66
- Organisation de la semaine des Alternatives aux Pesticides (fin mars). Collectif Alternatives aux Pesticides
- Groupe accueil éducatif. CivamBio66
- Paysans à l'école : poursuite et nouveau module sur l'eau. CA66
- Déploiement du Cycle de l'alimentation dans les projets éducatifs pour les collèges du Département. Département, CA66
- Actions pédagogiques de découverte du marché de gros, PMM
- Intervention Fruits et Légumes / Agriculture Bio pour les groupes scolaires, UDSIS
- Déploiement du Kit Pédagogique, PAT Mar I Munt
- Un fruit pour la récré, SYM PM
- Déploiement de l'animation pédagogique pour les convives de la restauration collective, CA66
- Contacts avec le lycée hôtelier Christian Bourquin pour un projet étudiants
- Collaboration avec l'UPVD dans le cadre du Living Lab pour concertation citoyenne
- Interventions dans le cadre du Conseil de Développement citoyen de PMM
- Animation de groupes de travail thématiques en lien avec les enjeux du PAT "Mar i Munt" : inclusion par l'alimentation, foncier et eau, restauration collective et jardins collectifs, PAT Mar I Munt
- Animation d'actions de sensibilisation à l'alimentation, au don et gaspillage alimentaire, Le Maillon Solidaire
- Promotion de l'agriculture locale et des saisons dans les médias et sur les réseaux. CA66, CivamBio66
- Promotion des rencontres entre agriculteurs et population : accueil à la ferme, marchés, événements... CivamBio66, CA66, portail producteurs66.com