



LES INFOS DU RESEAU N°8

Les actus du PAT Mangeons Local 66

AG D'APPRO

Zoom sur l'UDSIS

Rencontre avec Alternatives aux pesticides

Novembre 2024



UNE ACTUALITÉ RICHE POUR NOTRE PAT EN PLEINE ÉVOLUTION

POINT D'ACTU SUR LES APPELS A PROJET ET LA LABELLISATION

Notre PAT progresse ! Après 3 ans d'activité en phase d'émergence, nous avons déposé en novembre 2023 notre demande de labellisation de niveau 2. Cet été, il nous a été demandé de mettre à jour notre dossier avant le 15 septembre, pour répondre aux nouveaux critères de la Stratégie nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat. Parallèlement, nous avons répondu à l'appel à projet « Mieux Manger pour Tous » (crédits restants sur l'enveloppe 2023), axé sur la précarité alimentaire, et l'Appel à Candidature « Soutien aux PAT opérationnels » pour la gouvernance, l'animation et la communication ainsi que les projets portés par les partenaires. Nous attendons un retour sur ces dossiers courant du mois de novembre.

CORALIM 2024 : RENCONTRES AUTOUR DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE EN OCCITANIE

La Conférence régionale de l'alimentation (CORALIM) du 14 octobre dernier a été un moment clé de la gouvernance alimentaire en Occitanie, permettant de questionner les politiques publiques et de partager des expériences concrètes. Organisée par la DRAAF et le Conseil régional, elle a réuni des acteurs de divers secteurs (publics, associatifs, agricoles, éducatifs, etc.) et nous a encore permis d'aiguiser nos réflexions sur comment faire évoluer les comportements alimentaires et agir chacun à notre niveau.

Bienvenue à nos nouveaux adhérents :

- La FCPE 66
- Le Catalan Saucisse club

PRÉSENTATION DES PROJETS DÉPOSÉS

Mieux Manger Pour Tous 2024 :

- Banque alimentaire 66 : développement des ateliers cuisine itinérants (soutien à l'embauche d'une chargée de mission) et consolidation de l'approvisionnement en produits frais des dons alimentaires (soutien à l'investissement d'un camion frigo)
- CCAS d'Argelès/mer : paniers solidaires - structuration de l'approvisionnement par des exploitations agricoles professionnelles.

Soutien aux PAT opérationnels (de niveau 2)

- Animation, coordination et communication du PAT
- SCIC LE LOCAL : Développement de l'activité (investissement camion utilitaire) et communication
- SYM-PM : Création d'une mallette pédagogique anti-gaspi et 19^e édition du Challenge culinaire Mini Toques
- UDSIS : Projet pédagogique « Graines de chefs » à la découverte de l'agriculture locale et innovante
- Chambre d'agriculture 66 : enrichissement et structuration d'une offre pédagogique de découverte de l'agriculture locale
- Association El Rastell : Organisation de la Fête des Fruits d'automne édition 2025 - Sensibilisation des citoyens à l'alimentation durable

A RETENIR AG Mangeons Local 66 : mardi 3 décembre

- De 10h à 12h : Assemblée Générale
- De 12h à 14h : Buffet convivial
- De 14h à 16h30 : deux ateliers thématiques sur le catalogue d'animations et le gaspillage alimentaire

AG D'APPRO : RÉSEAU RÉGIONAL DES PLATEFORMES D'OCCITANIE

Le mercredi 18 septembre 2024, la Chambre d'Agriculture a accueilli l'assemblée générale de l'Association des Plateformes de Producteurs de la région Occitanie, un moment phare pour échanger sur la structuration des plateformes en faveur d'un meilleur approvisionnement local de la restauration collective en région. A l'occasion de cette rencontre, la démarche partenariale mise en place dans les Pyrénées-Orientales articulée autour du PAT Mangeons local 66 et de la SCIC Le Local a été présentée.

UNE STRATÉGIE EN FAVEUR DE L'ALIMENTATION LOCALE ET DURABLE

L'assemblée générale d'APPRO, organisée par la Chambre régionale d'Agriculture, s'est tenue le 18 septembre 2024 à Perpignan. Ce réseau encourage la structuration régionale des plateformes et leur développement, s'appuyant sur les volontés politiques de promouvoir une alimentation responsable, notamment par la commande publique.

La démarche partenariale construite dans les Pyrénées-Orientales autour du PAT Mangeons local 66 et de la plateforme LE LOCAL a été présentée. Elle associe à la fois des partenaires publics institutionnels et associatifs - Chambre d'Agriculture, Département, association des Maires, Perpignan Méditerranée Métropole, Agrocampus Perpignan Roussillon, CivamBio66 - et des professionnels agricoles, dans une stratégie globale en faveur d'une alimentation locale et durable. La plateforme LE LOCAL est l'outil opérationnel de cette stratégie. Elle bénéficie également de ce réseau de partenaires pour son développement. Cette démarche intégrée a été saluée par le réseau régional.

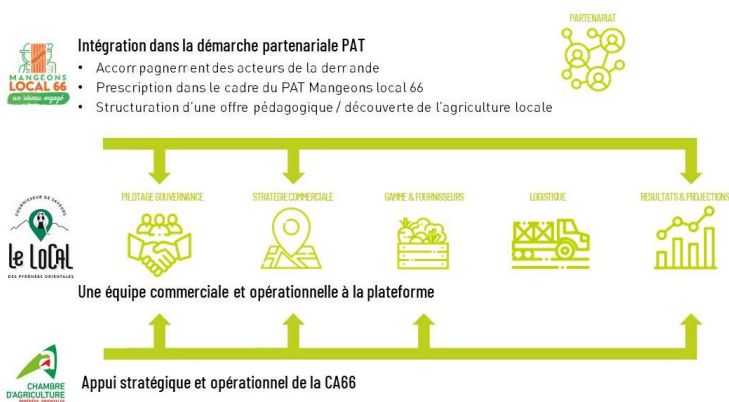
IMMERSION DANS LES CIRCUITS DE PROXIMITÉ : VISITE DE TERROIRS PRIMEURS ET DE LA PLATEFORME LE LOCAL

À l'issue de la réunion, les participants se sont rendus sur le marché de gros Terroirs Primeurs, outil structurant et complémentaire de la plateforme LE LOCAL sur les circuits de proximité. La délégation a été accueillie sous la halle aux carreaux pour un moment d'échanges conviviaux, offrant aux visiteurs l'opportunité de découvrir un marché en pleine activité. Les producteurs présents ont partagé leurs expériences et leurs pratiques agricoles et commerciales.

La visite s'est poursuivie à la plateforme LE LOCAL, où les membres d'APPRO ont pu découvrir les installations (entrepôt et bureaux) au cœur du pôle logistique de Perpignan.



De gauche à droite sur la photo : Denis Carretier, président de la Chambre régionale d'agriculture Occitanie ; Fabienne Bonet, présidente de la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales, Nicolas Barthe, vice-président de Perpignan Méditerranée Métropole-délégué au marché de gros ; Alain Figuières, président de l'association des producteurs du marché ; Didier Salgado, président de la plateforme "LE LOCAL".



Contacts :

Sophie ESTEVE GABOLDE

s.gabolde@pyrenees-orientales.chambagri.fr

Gilles PLANAS

g.planas@pyrenees-orientales.chambagri.fr

ZOOM SUR LA RESTAURATION COLLECTIVE : NOUVELLE CUISINE CENTRALE ET PROJET PEDAGOGIQUE POUR L'UDSIS

Parallèlement à l'inauguration de sa nouvelle cuisine, l'UDSIS renouvelle son programme pédagogique Graines de Chefs, en l'associant à l'opération "Paysans à l'école" de la Chambre d'agriculture. L'objectif est double : valoriser l'agriculture locale et de saison, tout en élevant les élèves au rang de véritables ambassadeurs de la transition agricole.

INAUGURATION DE LA CUISINE CENTRALE DE L'UDSIS À MILLAS

Le 11 octobre dernier avait lieu l'inauguration de la nouvelle cuisine centrale de l'UDSIS à Millas. A cette occasion, la plateforme LE LOCAL a été mise à l'honneur comme fournisseur de qualité de produits locaux. Le président Didier Salgado a animé un atelier de semis avec les éco-délégués du collège de Millas, marquant ainsi le lancement d'un partenariat renforcé.

En effet, l'approvisionnement de la restauration collective s'associe à la proposition d'opérations pédagogiques pour sensibiliser les enfants aux produits locaux et de saison.

En images sur la première news de Mangeons local 66 : mangeonslocal66.fr Rubrique actualités



GRAINES DE CHEFS : SENSIBILISER NOS JEUNES GÉNÉRATIONS À L'AGRICULTURE LOCALE

A la demande de l'UDSIS et en lien avec des commandes sur des produits ciblés faites à la plateforme Le Local, la Chambre d'Agriculture a décliné une version spéciale des Paysans à l'école pour le projet Graines de Chefs, sur le thème de la transition agricole "De nouvelles cultures pour un meilleur futur".

Il s'agit de mettre en lumière une dizaine de produits de diversification, cultivés localement, favorables à la biodiversité, peu sensibles aux ravageurs et qui offrent une bonne résilience face aux changements climatiques, parmi lesquels : butternut, kaki, clémentines, lentilles ou pomme de terre locale.



Ce programme repose sur une collaboration étroite entre l'UDSIS, la Chambre d'Agriculture, les collectivités locales et les équipes éducatives. Il combine éducation culinaire, artistique et civique : les élèves voteront pour les menus de leurs choix, apprendront les ingrédients et les techniques culinaires, réaliseront des affiches pour promouvoir les produits locaux et auront l'opportunité de visiter des exploitations agricoles pour rencontrer les producteurs. Un concours artistique sera organisé pour élire « La plus belle affiche ». Les produits seront achetés localement, cuisinés pour des repas à thème et dégustés par l'ensemble des convives des restaurants scolaires servis par l'UDSIS. Sur le volet de l'approvisionnement, cette démarche permet de :

- planifier des mises en culture avec des contrats à un prix rémunérateur pour les agriculteurs
- proposer des produits de qualité gustative et environnementale aux convives
- garantir un commerce éthique grâce à la plateforme Le Local

L'école gagnante accueillera l'exposition et la présentation des affiches aux parents d'élèves et visitera la cuisine centrale de Millas, bouclant ainsi la boucle reliant l'éducation et la production alimentaire locale, du champ à l'assiette.



Contact :
Jessica MORENO
 Directrice générale des services
jessica.moreno@udsis.fr

INTERVIEW DE GERARD LORCA DU COLLECTIF ALTERNATIVES AUX PESTICIDES

Rencontre avec Gérard Llorca, membre du collectif Alternatives aux Pesticides. Gérard nous a accordé cette interview pour présenter sa structure et ses actions. Le collectif Alternatives aux Pesticides, membre administrateur de Mangeons local 66, œuvre depuis des années à sensibiliser le public et à promouvoir des alternatives aux traitements chimiques pour l'agriculture.

Bonjour Gérard, pouvez-vous nous présenter le collectif alternatives aux pesticides et ses objectifs principaux ?

Bien sûr ! Alternatives aux Pesticides est un collectif qui vise à alerter sur les risques sanitaires et environnementaux liés à l'utilisation des pesticides et à promouvoir des alternatives non polluantes. Nous avons une structure collégiale sans président, ce qui signifie que toutes les décisions sont prises collectivement par les membres du bureau.

Quels types de partenariats avez-vous mis en place ?

Nous agissons, en partenariat avec différentes instances comme le Conseil Départemental des Pyrénées-Orientales, la Communauté d'Agglomération ou le Pays Pyrénées-Méditerranée, afin de sensibiliser les agriculteurs, les collectivités locales et les particuliers.

Vous organisez aussi des événements pour sensibiliser le public, comme la Semaine Alternatives aux Pesticides. Pouvez-vous nous en dire plus ?

Oui, absolument. Cette semaine est organisée chaque année du 20 au 30 mars, en partenariat avec Générations Futures. Nous organisons des projections de films, des conférences et d'autres événements pour sensibiliser le public. L'année dernière, par exemple, nous avons visité l'exploitation agricole de Didier Salgado.

En 2025, nous célébrerons le vingtième anniversaire de la Semaine Alternatives aux Pesticides.



En parlant d'événements, vous participez cette année au festival Alimenterre. Pouvez-vous nous en dire davantage ?

Oui, dans le cadre du festival Alimenterre, nous avons sélectionné le film **La dernière graine**, qui sera projeté le 8 novembre à 19 heures au cinéma **Le Castillet** au centre ville de Perpignan. L'entrée est gratuite, et c'est une excellente occasion de débattre de l'alimentation durable et de ses enjeux. Cette projection est organisée avec l'association Ramène ta Graine qui promeut l'échange de plantes et de graines.

Collectif Alternatives aux pesticides

www.alternatives-pesticides66.fr

alternatives.pesticides66@gmail.com

Adhérer à Mangeons local 66, c'est être acteur pour une alimentation durable, locale et de qualité dans les Pyrénées-Orientales !

Et pour rester informé des événements, des différentes actions menées et découvrir le témoignage d'acteurs engagés, **abonnez-vous à notre lettre d'information en envoyant un mail à : mangeonslocal66@pyrenees-orientales.chambagri.fr**

