





## Le mot du Vice-président

C'est avec enthousiasme que je vous présente le programme d'actions 2023-2026 du Projet alimentaire territorial « Cultivons le goût d'ici ». Avec son PAT, Provence Alpes Agglomération s'engage contre la fragilité de nos systèmes alimentaires.

Il est le fruit d'un travail collaboratif de grande ampleur, pour lequel je souhaite remercier chaleureusement nos nombreux partenaires, sans qui nos intentions ne pourraient être réalité.

Agriculteurs, cuisiniers, enseignants, artisans, associations, institutions publiques... Le territoire s'est fédéré pour incarner un engagement à garantir un accès équitable et durable à une alimentation saine, locale et de qualité. C'est en unissant forces et savoirs-faires, que nous agissons chaque jour en faveur de l'évolution de nos systèmes alimentaires.

À ce titre, je salue les acteurs qui soutiennent ces ambitions, et qui nous accordent leur confiance dans la réalisation de ce projet. Les services de l'État et les collectivités qui accompagnent les PAT au sein de la CoAlim PACA en sont l'emblème. J'adresse un remerciement particulier à l'ADEME, qui continue à bâtir avec PAA les fondations d'une transition écologique opérationnelle dans les territoires, incluant désormais le volet alimentaire. Le PAT est un outil de planification qui répond aux exigences environnementales, économiques et sociales de demain.

Avec la candidature au label de niveau 2, notre PAT est aux portes d'une nouvelle ère : celle de l'action. Une centaine d'initiatives est référencée dans ce programme, dont un tiers est porté par les partenaires. La sécurité alimentaire et la gestion durable de notre environnement représentent un défi que PAA appelle à relever collectivement.

Plusieurs chantiers sont portés. La question de la production agricole ne se résoudra pas sans accompagnement face aux changements climatiques. La promotion des « produits locaux » inclut forcément une réflexion et un passage à l'action sur les outils structurants d'abattage et de transformation. Dernière priorité : la distribution, à travers notamment le déploiement de points de vente pratiquant un tarif juste et digne, et la transition vers un approvisionnement local du secteur de la restauration.

Cette politique publique s'appuie sur trois piliers, clé de succès : la communication, pour valoriser les initiatives ; la pédagogie, pour responsabiliser les consommateurs ; et la lutte contre le gaspillage alimentaire, pour répondre à l'urgence environnementale et économique de réduire et revaloriser nos déchets de table.

Provence Alpes Agglomération, avec ses partenaires, estiment les besoins et évaluent les moyens, et surtout engagent des réponses. La transversalité est son meilleur atout pour œuvrer à l'adaptation du territoire et de ses activités. C'est pourquoi ce programme d'actions adopte une approche pragmatique, identifiant les bénéfices sur la ressource en eau, la biodiversité, la qualité de l'air et du climat, mais aussi le lien social et la pédagogie, et bien sûr la santé et la soutenabilité économique.

Notre territoire, riche de sa diversité géographique, culturelle et agricole, est le foyer d'un patrimoine alimentaire unique. En s'appuyant sur le passé, nous nous engageons vers le futur. Un futur où l'alimentation de chacun s'inscrit dans un contexte juste, sain et durable.

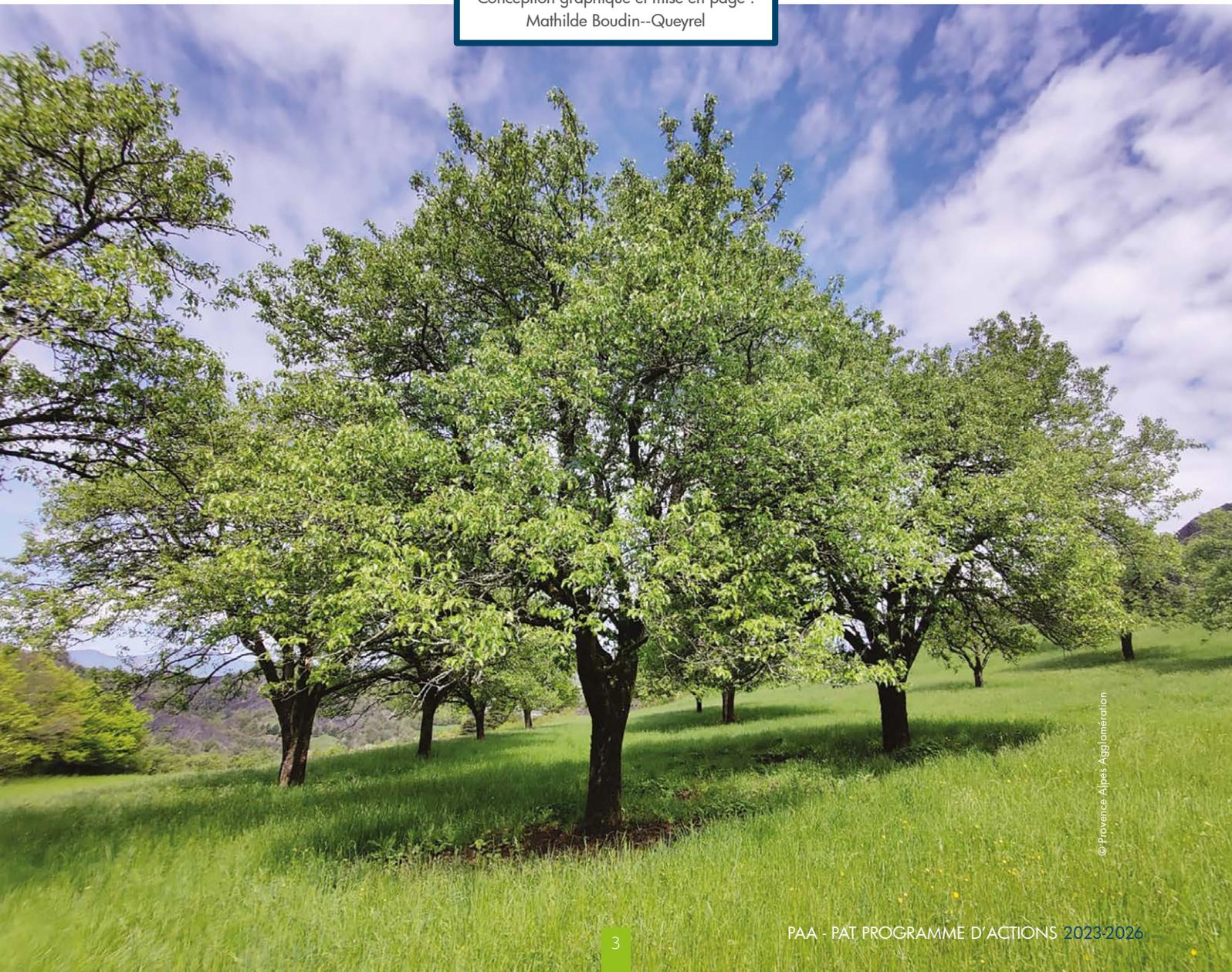
Ensemble, **cultivons le goût d'ici !**

**Bruno ACCIAÏ**, Vice-président de Provence Alpes Agglomération  
délégué à l'agroalimentaire et à la ruralité

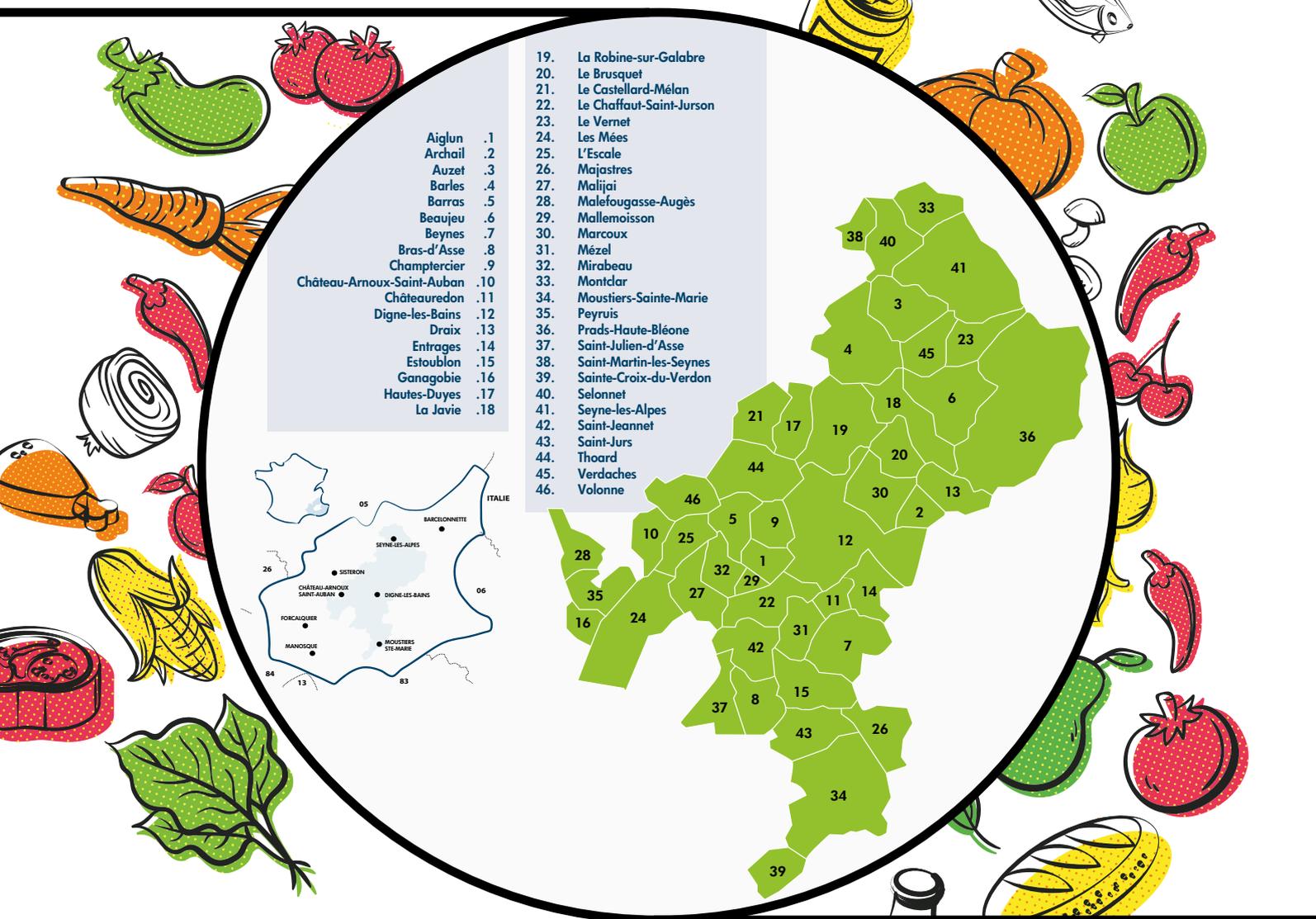
# Sommaire

<b>I. Rappels sur Provence Alpes Agglomération et la naissance du PAT</b>	<b>p.4</b>
<b>II. Étapes-clés du PAT « Cultivons le goût d’ici »</b>	<b>p.6</b>
<b>III. Retour sur le plan d’actions 2021-2022</b>	<b>p.6</b>
<b>IV. Articulation avec les autres politiques publiques de l’Agglomération</b>	<b>p.7</b>
<b>V. Les partenaires</b>	<b>p.7</b>
<b>VI. Programme d’actions 2023-2026</b>	<b>p.8</b>

Rédaction : Mathilde Jimenez  
Conception graphique et mise en page :  
Mathilde Boudin--Queyrel



# I. Rappels sur Provence Alpes Agglomération et la naissance du PAT



Le **Projet Alimentaire Territorial (PAT)** a été initié par Provence Alpes Agglomération le **30 juin 2020**, en vue d'asseoir une stratégie de développement territorial qui réponde aux enjeux agricoles et de santé publique.

Les PAT sont des stratégies reconnues par le Ministère de l'Agriculture, issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture (2014).

Ils ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, le développement des circuits courts ou encore les restaurations collectives durables.

*Il s'agit d'œuvrer à la fédération des acteurs du secteur alimentaire et agricole, basés sur le territoire de Provence Alpes Agglomération, dans un projet commun.*



# DÉFIS ET ENJEUX

- Changement climatique.
- Effondrement de la biodiversité sauvage et cultivée.
- Dégradation et artificialisation des sols.
- Épuisement des ressources énergétiques et minières.
- Instabilité économique et politique

## VOIES DE RÉSILIENCE



### **Augmenter la population agricole**

Et empêcher la disparition d'un quart des agriculteurs d'ici dix ans ! Des fermes nombreuses et diversifiées pour une production agricole résiliente.

### **Préserver les terres agricoles**

Objectif zéro artificialisation nette ! Seul moyen de mettre un terme à la disparition des sols périurbains fertiles, indispensables à la résilience alimentaire des villes.

### **Favoriser l'autonomie technique et énergétique des fermes**

Filières locales de conception, de construction, et de réparation d'outils, indépendance énergétique : autant de réponses à l'épuisement des ressources.

### **Diversifier les variétés, cultiver et développer l'autonomie en semences**

Grâce à un réseau local de sélection et de partage des semences.  
Des cultures diversifiées et adaptées au terroir pour faire face aux crises.

### **Adapter une gestion intégrée de la ressource en eau**

L'agriculture est en première ligne face aux sécheresses de plus en plus sévères.  
Économiser l'eau à tous les niveaux !

### **Évoluer vers une agriculture nourricière**

Diversifier les productions locales, pour garantir la satisfaction des besoins de base de la population.

### **Généraliser l'agroécologie**

Une transition agricole à grande échelle, pour restaurer les paysages, la biodiversité, et préserver les ressources.

### **Développer des outils locaux de stockage et de transformation**

Silos, moulins, laiteries ... Pas de résilience alimentaire sans possibilité de traiter localement la production.

### **Simplifier et raccourcir la logistique et l'achat alimentaire**

Réduire notre dépendance aux transports pour nous alimenter, grâce à des filières de distribution locales et des commerces de proximité.

### **Manger plus végétal**

Réduire notre consommation d'aliments d'origine animale, et privilégier les filières de qualité, pour économiser terres et ressources.

### **Recycler massivement les nutriments**

Maintenir la fertilité, des sols grâce au retour au champ des nutriments exportés lors de la récolte.



## II. Étapes-clés du PAT « Cultivons le goût d'ici »



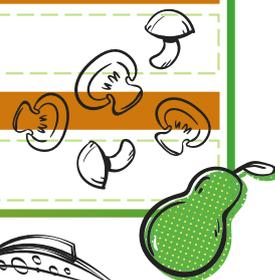
### Calendrier



## III. Retour sur le plan d'actions 2021–2022



<b>1. Développer un tissu agricole diversifié et dynamique</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>1.1 Être un territoire d'accueil et de développement pour les porteurs de projet</li> <li>1.2 Accompagner les porteurs de projets alimentaires sur le territoire</li> <li>1.3 Faciliter la transmission des exploitations vers de nouveaux projets alimentaires</li> <li>1.4 Préserver le foncier agricole avec un fort potentiel alimentaire</li> </ul>	
<b>2. Pérenniser et développer la filière viande locale</b>	2. Etude stratégique sur le devenir du service d'abattage de l'Agglomération
<b>3. Répondre aux enjeux environnementaux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>3.1 Soutenir une agriculture s'engageant sur des critères de préservation de l'environnement</li> <li>3.2 Accompagner le secteur agricole dans son adaptation aux enjeux climatiques et écologiques</li> </ul>
<b>4. Structurer les filières végétales sur le territoire</b>	4. Soutenir le développement du maraîchage et la diversification fruitière
<b>5. Améliorer l'accessibilité des produits locaux et de qualité à tous les habitants du territoire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>5.1 Valoriser les points de vente en circuits courts existants, et favoriser de nouvelles implantations</li> <li>5.2 Fédérer les acteurs sur la thématique de l'accessibilité alimentaire</li> </ul>
<b>6. S'intégrer dans la stratégie Pleine Santé du territoire et faire monter en gamme les restaurateurs</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>6.1 Développer un outil de cartographie propre au Projet Alimentaire Territorial</li> <li>6.2 Valorisation et montée en gamme des producteurs et restaurateurs à travers le déploiement du label <u>Geofood</u></li> <li>6.3 Mobilisation des restaurateurs du territoire sur la thématique de l'alimentation locale et de qualité</li> </ul>	
<b>7. Appuyer le développement d'un approvisionnement local et de qualité pour la restauration collective du territoire</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>7.1 Sensibiliser les collectivités à l'utilisation de produits locaux de qualité</li> <li>7.2 Former les acteurs de la restauration collective scolaire sur l'approvisionnement local et de qualité</li> </ul>	
<b>8. Informer, sensibiliser, communiquer autour de l'offre en produits locaux, autour de l'alimentation durable</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>8.1 Développer des outils de sensibilisation des citoyens à l'alimentation saine et locale</li> <li>8.2 Prévenir le gaspillage alimentaire</li> </ul>	



Le bilan de la première étape du Projet Alimentaire Territorial (2021-2022) est disponible à ce lien : <https://www.provencealpesagglo.fr/bilan-de-la-premiere-etape-du-pat/>

## IV. Articulation avec les autres politiques publiques de l'Agglomération

Le **Projet Alimentaire Territorial** représentait en premier lieu une priorité en matière de développement économique et touristique du territoire. Les paysages et l'économie agricoles actuels témoignent d'une histoire et d'un patrimoine, mais font aujourd'hui face à des enjeux pour lesquels la collectivité doit s'entourer de partenaires pour définir une action adaptée et efficace. Installation de jeunes agriculteurs, transmission des exploitations, préservation du foncier agricole, diversification sont autant d'enjeux économiques importants.

Les ambitions du Projet Alimentaire Territorial sont reprises et intégrées dans d'autres documents de planification, pour favoriser la cohérence entre les politiques et leur mise en œuvre. L'alimentation locale et de qualité est un objectif global et transversal que l'on retrouve donc à diverses échelles :

- **Transition écologique** : inscription du PAT dans le Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET), sur le développement des circuits courts, la promotion de labels sur l'alimentation locale et de qualité, et la communication et sensibilisation.
- **Aménagement du territoire** : intégration du PAT dans le Schéma de Cohérence Territoriale, sur la thématique de la préservation du foncier agricole.
- **Développement** : intégration du PAT dans le document-cadre de la stratégie LEADER, en faveur de la structuration de la filière agricole et alimentaire locale et du développement de la commercialisation en circuits courts.
- **Réduction des déchets** : intégration du PAT dans le Plan local de prévention des déchets ménagers et assimilés (PLPDMA) pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

## V. Les partenaires



## VI. Programme d'actions 2023-2026

- Enjeu n°1 Encourager le maintien et le développement d'un tissu agricole diversifié et dynamique p.9
- Enjeu n°2 Pérenniser et développer la filière viande locale p.12
- Enjeu n°3 Soutenir la transition agricole p.15
- Enjeu n°4 Structurer les filières végétales sur le territoire p.18
- Enjeu n°5 Améliorer l'accessibilité des produits locaux et de qualité à tous les habitants du territoire p.21
- Enjeu n°6 Valoriser les patrimoines alimentaires locaux et faciliter les circuits-courts, notamment de la restauration commerciale p.24
- Enjeu n°7 Accompagner la transition vers des restaurations collectives durables p.28
- Enjeu n°8 Sensibiliser et accompagner les publics vers une alimentation plus durable p.32

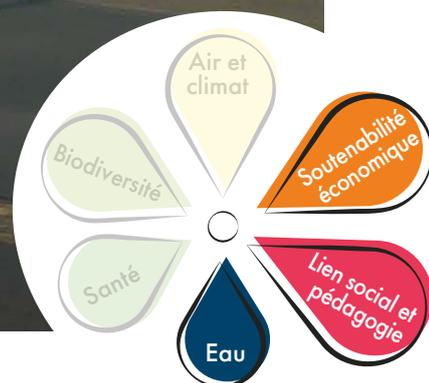


# Enjeu n°1 : Encourager le maintien et le développement d'un tissu agricole diversifié et dynamique



- 1.1 Identifier et sensibiliser les communes sur les espaces agricoles à enjeux
- 1.2 Développer l'animation pour favoriser la préservation, la maîtrise et l'orientation du foncier sur ces secteurs
- 1.3 Déployer l'outil « espace-test » pour favoriser les installations

© Espace Alpin AG



## Enjeu 1 : Encourager le maintien et le développement d'un tissu agricole diversifié et dynamique

**P**rovence Alpes Agglomération compte 400 sièges d'exploitations professionnelles, et une centaine d'exploitations supplémentaire a des terres sur son territoire. Cela représente environ un quart des exploitations totales du département. Un diagnostic agricole a été réalisé par la Chambre d'Agriculture en novembre 2020 au lancement du PAT. Ce diagnostic représente une source importante de

données sur le secteur agricole local. Il a permis de mettre en lumière la diversité des productions alimentaire sur le territoire malgré une prédominance de l'élevage (3/4 des surfaces agricoles sont dédiées aux parcours ou constituent des prairies permanentes), et surtout les enjeux de renouvellement des générations par l'installation ou la transmission, ainsi que la préservation du foncier agricole.

### Les grands objectifs

- Être un territoire d'accueil et de développement pour les porteurs de projet
- Accompagner les porteurs de projets alimentaires sur le territoire
- Faciliter la transmission des exploitations vers de nouveaux projets alimentaires
- Préserver le foncier agricole avec un fort potentiel alimentaire

### Portraits d'acteurs

#### 1. La SAFER

Opérateur foncier à qui l'Etat a confié une « mission d'intérêt public », la SAFER joue un rôle pivot pour le développement de l'agriculture et notamment le renouvellement des générations ; la transparence et la régulation du marché foncier ; le développement local et la préservation de l'environnement.

Son statut comme ses missions font de la SAFER un acteur et un partenaire privilégié des collectivités dans la mise en œuvre des PAT, sous plusieurs formes :

- Proposer des porteurs de projets au profil divers pour répondre au défi de la souveraineté alimentaire et à la relocalisation de l'alimentation,
- Accompagner en matière de foncier les porteurs de nouveaux projets alimentaires,
- Proposer des apporteurs de capitaux susceptibles de soutenir des porteurs de projets hors cadre familial sur du long terme,
- Communiquer sur les enjeux et orienter les porteurs de projet agricole (besoin des filières,...), et favoriser les synergies avec les partenaires,
- Contribuer à la maîtrise de foncier propice au développement de productions alimentaires (animation foncière, stockage de foncier, identification de « gisements »,...),
- Animer un réseau de surveillance du marché foncier et contribuer à une analyse de l'espace communal et à une identification des enjeux afin de préserver l'espace agricole productif notamment dans les documents de planification.

#### 2. La Chambre d'Agriculture des Alpes de Haute-Provence

Établissement public au service des agriculteurs et des collectivités investi d'une mission économique, elle se positionne comme l'entité capable de rassembler les acteurs du monde agricole, les collectivités locales et partenaires institutionnels, pour faire émerger des projets économiques agricoles et porter les ambitions des filières dans les instances locales de décisions.

Ses compétences concernent les domaines agronomiques, l'animation territoriale, l'installation ou la transmission des exploitations agricoles. Elle pilote l'accompagnement et le suivi des candidats à l'installation, et l'appui des agriculteurs cédants dans le cadre de la transmission des exploitations. Elle accompagne les candidats dans le cadre des Points Accueil Installation et Transmission, et favorise la mise en relation des agriculteurs cédants et des futurs agriculteurs en recherche de foncier.

#### 3. L'Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural 04

L'ADEAR 04 a été créée en 1996 par des agriculteurs soucieux de développer une agriculture durable respectueuse de l'intérêt collectif face aux enjeux sociétaux et environnementaux. Sa mission historique est d'accompagner des porteurs de projets agricoles dans leur démarche d'installation ainsi que des futurs cédants souhaitant transmettre leur ferme. L'ADEAR porte également d'autres missions, comme l'animation du dispositif espace test agricole.

Cet outil multi-partenarial permet à un porteur de projet de se tester en conditions réelles avec une prise de risque limitée, bénéficiant d'un accompagnement technique et juridique. Cela permet notamment de tester des formes d'installation innovantes tant par leur organisation que par les productions proposées, et ainsi de ré-envisager les possibles, dynamiser et valoriser des espaces et enfin de diversifier l'offre alimentaire locale.

## Le PAT en action

### 1.1 Identifier et sensibiliser les communes sur les espaces agricoles à enjeux



Intitulé	Porteur	Prestataire	Type	Dates	Coût	Politique ou action reliée
Élaboration d'une cartographie des espaces agricoles à enjeux vis-à-vis de la consommation foncière	PAA	Chambre d'Agriculture	Étude	2023-2024	4 200 €	SCoT (PAS, C.4) PAT2021-2022 (1.4)
Accompagnement des communes dans l'édition de leur document d'urbanisme sur la base de cette carte		/	Animation	À partir de 2024	/	
Participation du PAT aux commissions locales de la SAFER		/	Opérationnel	À partir de 2024	/	

### 1.2 Développer l'animation pour favoriser la préservation, la maîtrise et l'orientation du foncier sur ces secteurs



Intitulé	Porteur	Type	Dates	Coût	Politique ou action reliée
Poursuite de l'animation et de la sensibilisation autour des enjeux de remise en valeur des friches	Chambre d'Agriculture	Animation	Depuis 2023	/	PAT2021-2022 (1)
Élaboration et signature d'une Convention d'Aménagement Rural qui répond aux enjeux identifiés dans le SCoT et le PAT	PAA - SAFER	Opérationnel	2024	/	
Mise en œuvre de la CAR par le renforcement de l'animation du marché foncier et des collaborations autour des espaces agricoles à enjeux identifiés	SAFER		2024-2029	À évaluer	
Identification d'espaces ou parcelles délaissées pour y créer des dynamiques citoyennes de culture	Graines de cultures	Étude	2024	26 535 €	

### 1.3 Déployer l'outil « espace-test » pour favoriser les installations

Intitulé	Porteur	Prestataire	Type	Dates	Coût	Co-financement	Politique ou action reliée
Identification de projets à tester qui participent à la diversification et la résilience de l'agriculture du territoire	PAA	ADEAR 04	Opérationnel	2024-2025	23 000 €	Conseil régional	Stratégie de développement économique (3.B)
Mise en place d'un espace-test sur le territoire de PAA, intégrant l'accompagnement administratif, juridique et technique nécessaire		CAE Mosagri, ADEAR 04, Agribio 04					

## Un outil : le Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT)

Le SCoT est le document de planification de l'aménagement du territoire de référence des intercommunalités. Il exprime un projet politique en matière d'habitat, développement économique, agriculture/sylviculture, transitions écologique et énergétique, mobilités, ou encore équipements et services.

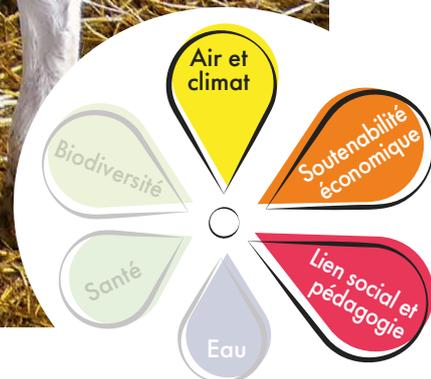
Le SCoT de PAA promeut la préservation du foncier agricole, le développement des filières économiques locales comme l'agriculture et l'élevage, et la valorisation des circuits courts.

Son Document d'Orientation et d'Objectifs peut être utilisé pour traduire de manière réglementaire et opérationnelle certaines actions du PAT, par exemple en utilisant la trame verte et bleue ou la carte des espaces à enjeux agricoles et naturels qui peuvent protéger de l'urbanisation.

## Enjeu n°2 : Pérenniser et développer la filière viande locale



- 2.1 Organiser la mise en délégation de service public de l'abattoir de Seyne pour la poursuite de l'activité
- 2.2 Faciliter la commercialisation en circuits-courts des éleveurs usagers de l'abattoir
- 2.3 Poursuivre la démarche d'amélioration du service à Digne-les-Bains
- 2.4 Étudier l'opportunité d'un outil de transformation en filière viande



## Enjeu 2 : Pérenniser et développer la filière viande locale

L'élevage extensif est majoritaire sur le territoire comme en témoigne la superficie de prairies et parcours. Les bénéfices environnementaux de ce type d'élevage ont été reconnus et encouragés : PAA s'inscrit dans l'adage « *manger moins, mais mieux de viande* ».

Des équipements tels que les abattoirs ou les ateliers de découpe et transformation, et les circuits de commercialisation structurés, ont permis aux filières

d'être reconnues pour leur qualité. Les installations ou reprises en ovin et bovin sont dynamiques, et doivent être pérennisées. Les autres filières sont aujourd'hui largement déficitaires et doivent être renforcées pour diversifier les sources de protéines.

Concernant la consommation, pour la filière ovine, 36% des exploitations vendent en circuits courts pour une partie au moins de leur production. Pour la filière bovine, ce sont 63% des éleveurs.

### Les grands objectifs

- Pérenniser les outils d'abattage de proximité et de découpe
- Développer une offre en réponse aux nouveaux comportements de consommation en circuits courts et vente directe
- Développer les organisations collectives, les outils logistiques et de transformation, la mutualisation des moyens pour mieux structurer la filière locale bovine/ovine
- Développer les filières déficitaires : volailles et œufs, porcs

### Portraits d'acteurs

#### 1. Le service en charge des abattoirs

Les abattoirs de Digne-les-Bains et de Seyne sont portés par Provence Alpes Agglomération depuis le 1er janvier 2017. Il sont pour l'instant tout deux gérés en régie avec un budget annexe.

A Digne-les-Bains, la structure abat 400 Tonnes annuelles en moyenne toutes espèces confondues : bovins, veaux, ovins, caprins et porcins - très peu d'équins. 60% du tonnage abattu part à l'atelier de découpe, notamment pour une préparation en haché salé et saucisserie. L'abattoir est entièrement tourné vers la production locale et la vente directe ou en circuits courts, et a l'agrément BIO depuis 2009. 60% des utilisateurs élèvent leurs bêtes dans le département (dont 40% du périmètre de PAA), 30% proviennent du Var et 10% proviennent du Vaucluse, des Bouches-du-Rhône et des Alpes-Maritimes.

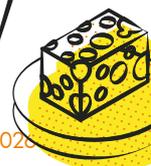
L'abattoir de Seyne, dont le vote du lancement de la délégation de service public se tiendra fin 2023, comporte une chaîne bovine et une chaîne ovine/caprine, avec l'agrément BIO.

#### 2. La vallée de la Blanche

La vallée de la Blanche compte 88 exploitations professionnelles, soit 22% du nombre d'exploitations total de l'Agglomération, et est composée à 84% de parcours de pâturage et de prairies permanentes. Il s'agit donc d'une agriculture de montagne, spécialisée en élevage bovins viande (48% des exploitations).

Il s'agit du secteur connaissant le plus d'installations aidées, avec un taux d'installation annuel de près de 4,5%.

Le poids des circuits courts sur cette filière y est croissant, malgré un contexte économique plus favorable sur les circuits longs sur les dernières années. La vallée fait face à des enjeux d'accès au foncier pour les exploitations, afin de sécuriser l'autonomie alimentaire des troupeaux. Des outils d'abattage, découpe et transformation sont une clé de réussite de la structuration de la filière.



## Le PAT en action

### 2.1 Organiser la mise en délégation de service public de l'abattoir de Seyne pour la poursuite de l'activité

Intitulé	Porteur	Type	Dates	Politique ou action reliée
Délibération en faveur d'une délégation de service public	PAA	Opérationnel	2023	Stratégie de développement économique (3.B) PAT2021-2022 (2)
Sélection d'un candidat répondant aux objectifs de maintien d'un outil d'abattage de proximité			2024	
Participation et suivi pour assurer les conditions de pérennité de la salle de découpe			2025 - 2026	
Suivi des projets connexes sur le site			Continu	

### 2.2 Faciliter la commercialisation en circuits-courts des éleveurs usagers d'abattoir

Intitulé	Porteur	Partenaire	Type	Dates	Politique ou action reliée
Recensement des éleveurs et produits issus des abattoirs de proximité et réalisation d'un catalogue	PAA	CA 04, CCI 04	Création d'outils	2024	Stratégie de développement économique (3.B), PCAET (38), PAT2021-2022 (5.1, 6.1)
Diffusion et animation auprès du secteur de la restauration (collective comme commerciale)			Animation	2024 2026	

### 2.3 Poursuivre la démarche d'amélioration du service à Digne-les-Bains

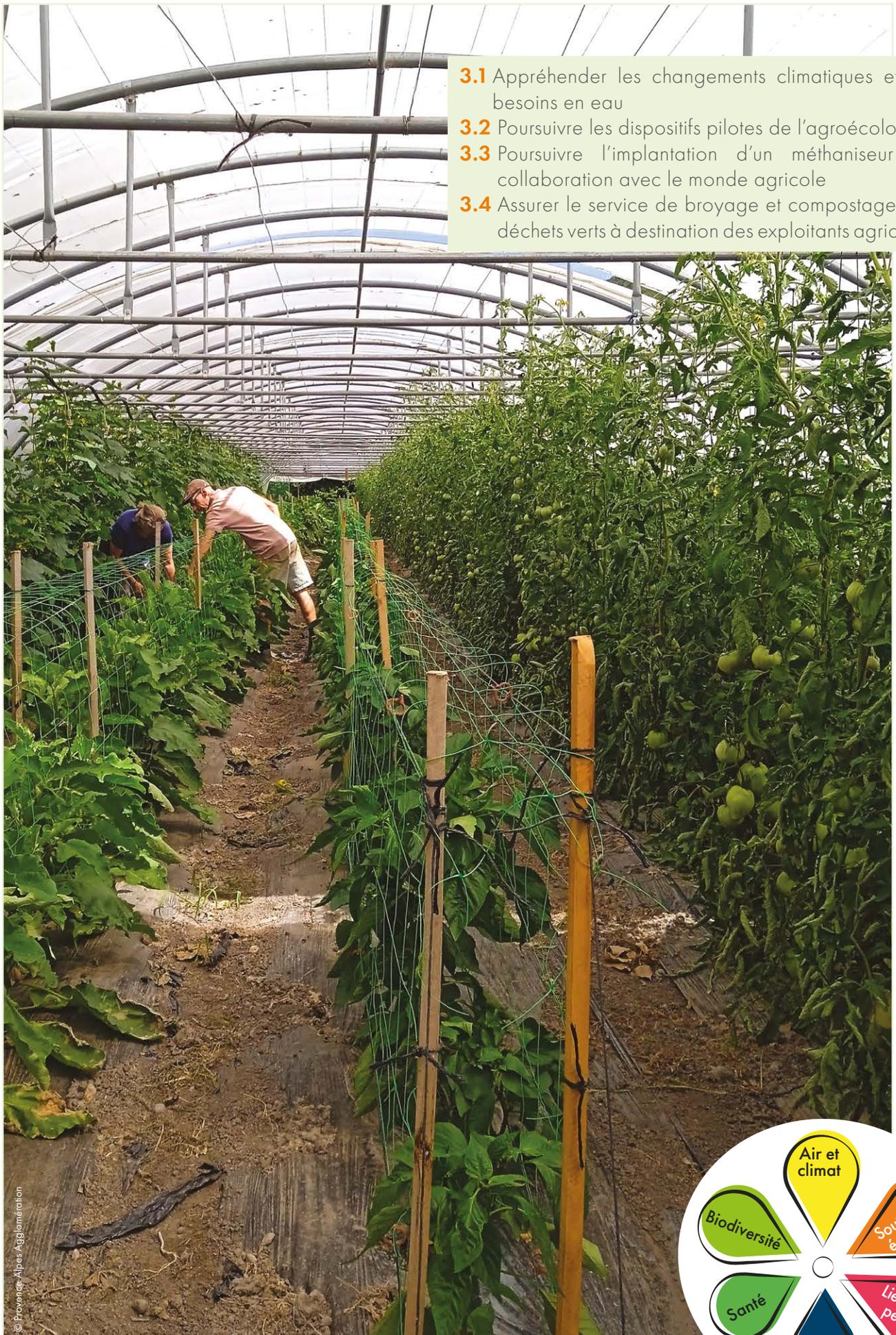
Intitulé	Porteur	Type	Dates	Coût	Politique ou action reliée
Investissements de requalification partielle de l'outil existant, pour maintenir un niveau de qualité satisfaisant (exigences vétérinaires, conditions de travail)	PAA	Opérationnel	Depuis 2017	À évaluer	Stratégie de développement économique PAT2021-2022 (2)
Changement de modèle économique par l'élargissement du financement public (ciblage collectivités)			Horizon 2025		
Définition d'un scénario de requalification complète suite à l'étude (abattage, découpe, conserverie)			Horizon 2026		

### 2.4 Étudier l'opportunité d'un outil de transformation en filière viande



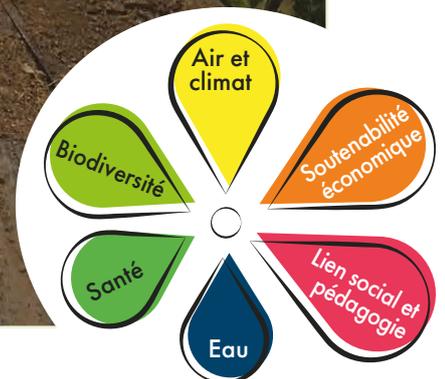
Intitulé	Porteur	Prestataire	Type	Dates	Coût	Co-financement	Politique ou action reliée
Étude de l'opportunité d'installer un outil de transformation collectif (1/2)	PAA CCAPV	Chambre d'agriculture	Étude	2024	4 500 €	FNADT (Commissariat de massif des Alpes) : 80%	Stratégie de développement économique (3.B) SCoT (C.4)
Eventuelle étude de faisabilité du projet en conséquence		À déterminer		2025 2026	À évaluer	À déterminer	

## Enjeu n°3 : Soutenir la transition agricole



- 3.1 Appréhender les changements climatiques et les besoins en eau
- 3.2 Poursuivre les dispositifs pilotes de l'agroécologie
- 3.3 Poursuivre l'implantation d'un méthaniseur en collaboration avec le monde agricole
- 3.4 Assurer le service de broyage et compostage des déchets verts à destination des exploitants agricoles

© Provence Alpes Agglomération



## Enjeu 3 : Soutenir la transition agricole

Le secteur agricole est à la croisée des enjeux : il doit à la fois répondre aux demandes alimentaires et non alimentaires, fournir différents services écosystémiques indispensables (stockage de carbone, réserve de biodiversité, conservation des sols et de la qualité des eaux...) et s'adapter à l'évolution du climat, tout en contribuant à l'objectif de neutralité carbone (ADEME, Transitions 2050, 2022).

L'Agriculture Biologique représente 20% des exploitations dont le siège est sur PAA. L'ensemble du secteur agricole et alimentaire doit effectuer une transition, et les leviers d'action sont nombreux : l'agroécologie, la réduction des cheptels et un passage à des systèmes plus extensifs, la baisse des besoins en irrigation, l'adaptation des pratiques et des cultures, la production de biomasse à vocation énergétique,...

### Les grands objectifs

- Soutenir une agriculture s'engageant sur des critères de préservation de l'environnement
- Renforcer la connaissance des enjeux climatiques et écologiques locaux
- Accompagner le secteur agricole dans son adaptation à ces enjeux

### Portraits d'acteurs

#### 1. L'Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricoles Carmejane

Établissement historique dans le département, Carmejane propose de nombreux cursus de formation reposant sur l'interaction et la complémentarité de ses centres constitutifs : le Lycée d'Enseignement Général et Technologique, le Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole et l'exploitation expérimentale ovine.

Sous tutelle du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, l'EPL met en œuvre des missions qui lui sont attribuées par la loi : formation, insertion, activités de développement et d'animation des territoires, développement et innovation agricoles et agroalimentaires, actions de coopération internationale.

Depuis 2014 l'établissement met en œuvre le Programme « Enseigner à produire autrement », engageant la transition du secteur agricole. Enfin, dans la première étape du PAT, l'EPL était moteur de l'accompagnement vers une restauration collective durable et un « guide de bonnes pratiques » conclue cette opération, rapportée dans le bilan 2021-2022.

#### 2. La Chambre d'Agriculture

Un panel de compétences visent à accompagner les exploitants ou les collectivités dans le cadre de la transition agroécologique :

- Accompagner la gestion multi-acteurs de l'eau à l'échelle d'un bassin versant ;
- Guider et accompagner les porteurs de projets pour favoriser la maîtrise de la consommation sur les secteurs déficitaires, et les projets d'aménagements économes ;
- Expérimenter des techniques économes en eau et conseiller les agriculteurs pour améliorer la conduite de l'irrigation ;
- Proposer un appui technico-économique aux exploitants ;
- Diffuser et communiquer autour des nouvelles pratiques ;
- Conduire des expérimentations sur les techniques de production économes (plantes à parfum et grandes cultures) ;
- Réaliser des services de diagnostics GES, sols et changement climatique, ou des conseils stratégiques phytosanitaires pour limiter les intrants ;
- Accompagner le développement des filières en agriculture biologique ;

- Accompagner les agriculteurs ou leurs groupements dans la démarche de certification de leurs activités « Haute Valeur Environnementale ».

#### 3. Agribio 04

L'association qui regroupe les producteurs biologiques du département depuis 1999. Elle est un partenaire privilégié de la collectivité dans la mise en œuvre de la transition des pratiques agricoles.

L'association a pour objectifs de défendre, promouvoir et développer l'agriculture biologique sur le territoire. Les principales missions de l'équipe et ses administrateurs sont :

- Développer et soutenir la production bio : accompagnement à la conversion, formations, accompagnement technique,...
- Structurer les filières : accompagnement au développement de filières équitables et de proximité, au développement des circuits courts et à l'introduction de produits bio en restauration collective
- Communiquer et Informer
- Représenter l'agriculture bio dans les institutions

#### 4. Le Parc Naturel Régional du Verdon

Le Parc naturel régional du Verdon couvre actuellement 46 communes adhérentes, dont trois se situent sur le territoire de Provence Alpes Agglomération : Moustiers-Sainte-Marie, Sainte-Croix-du-Verdon et Saint-Jurs. Ce territoire sera étendu avec la mise en œuvre de la nouvelle charte.

Le syndicat mixte du Parc fonctionne comme une collectivité locale, administré par des élus qui s'appuient sur des instances fortes de propositions. Le Parc s'attache à impliquer tous les habitants ou visiteurs du territoire dans la mise en œuvre de ses ambitions.

Le Parc s'est engagé à travers son projet de charte à « accompagner l'adaptation des pratiques agricoles face aux contraintes économiques, aux défis environnementaux ». Cette mesure est déclinée en trois dispositions :

- Cultiver la diversité des agrosystèmes,
- Promouvoir le développement des pratiques agro-écologiques centrées sur le sol et la matière organique,
- Adapter les cultures et les pratiques au changement climatique.

## Le PAT en action

### 3.1 Appréhender les changements climatiques et les besoins en eau



Intitulé	Porteur	Prestataire	Type	Dates	Coût	Co-financement
Diagnostic sur l'adaptation aux changements climatiques et notamment la sécheresse de la filière végétale	PAA	Agribio 04	Étude	2024	18 000 €	ADEME : 70 %
Restitution du diagnostic aux élus et au monde agricole pour générer de l'échange et de la réflexion sur la mise en place d'actions conséquentes			Animation			
Selon l'opportunité, diagnostic agricole sur l'adaptation de la filière élevage	PAA	À déterminer	Étude	2025	15 000 € à 20 000 €	
Présentation du rendu de l'étude sur l'activité agricole liée au barrage de Vaulouve			Étude	2023		
Développement d'actions d'adaptation en conséquence	PAA	Chambre d'Agriculture	Animation	2024	À déterminer	DREAL (100 %)
Définition d'actions compensatoires liées aux travaux sur la RN85			Opérationnel	2024-2025	À évaluer	
Accompagnement vers des systèmes de culture adaptés au changement climatique et à des ressources en eau contraintes dans la Vallée de l'Asse	CD 04		Opérationnel	2024		

### 3.2 Poursuivre les dispositifs pilotes de l'agroécologie

Intitulé	Porteur	Prestataire	Type	Dates	Coût	Co-financement	Politique ou action reliée
Plantation de 10km de haie dans les principaux bassins versants et accompagnement dans le cadre du Marathon de la biodiversité	PAA	Chambre d'Agriculture, CEN PACA, GRCIVAM, SAFER, Parc du Verdon	Opérationnel	2022-2025	225 000 €	Agence de l'eau (70 %)	PAT2021-2022 (3.2)
Accompagnement des agriculteurs du plateau de Valensole dans la transition agroécologique par le développement de pratiques performantes, résilientes et préservant l'environnement (REGAIN)	PNR du Verdon, Chambre d'Agriculture, Société du Canal de Provence	ARVALIS, CRIEPPAM, SCA3P, GPS, UMR Eco & Sol de Montpellier, Agribio04, PRODIGE, Établissements Garcin Frères		2020-2026		FEADER, DRAAF, Région Sud, CD04, Agence de l'Eau, ADEME, DIVAgglo	

### 3.3 Poursuivre l'implantation d'un méthaniseur en collaboration avec le monde agricole

Intitulé	Porteur	Type	Dates	Coût	Politique ou action reliée
Suivi et participation au projet de méthanisation de Château-Arnoux-Saint-Auban afin qu'il bénéficie au territoire	EVE PAA	Opérationnel	Depuis 2023	75 000 € (part au capital)	Stratégie de développement économique (3.B) PAT2021-2022 (3.2)

### 3.4 Assurer le service de broyage et compostage des déchets verts à destination des exploitants agricoles

Intitulé	Porteur	Type	Dates	Politique ou action reliée
Poursuite de la recherche de partenariat avec les agriculteurs pour le réemploi de broyat de déchèteries	PAA	Opérationnel	Depuis 2022	PLPDMA (2.4) PAT2021-2022 (3.2)



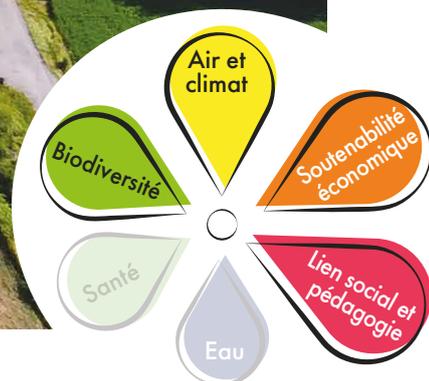
## Des outils

- ADEME, « *Diagnostic de la durabilité et de la résilience du système alimentaire de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur* », 2022
- GREC-Sud, *Cahier de l'agriculture et de l'alimentation : « Face au changement climatique, quels systèmes alimentaires et agricoles privilégier en région Provence-Alpes-Côte d'Azur ? »*, 2022

# Enjeu n°4 : Structurer les filières végétales sur le territoire



- 4.1 Favoriser la transformation en filière végétale
- 4.2 Favoriser l'installation et la pérennisation de projets structurant la filière végétale
- 4.3 Structurer la filière blé paysan sur le territoire



## Enjeu 4 : Structurer les filières végétales sur le territoire

Cet enjeu répond dans un premier temps au besoin de diversification des sources de protéines, en vue de réduire la consommation de viande. Les légumineuses et céréales sont très présentes dans les grandes cultures du département et doivent se renforcer.

La production fruitière du val de Durance est essentiellement tournée vers l'export en pommes. La

diversification fruitière est à soutenir et à développer.

La production maraîchère du territoire est limitée et s'appuie sur des structures de petite taille, orientées vers la vente directe, mais ne permettant pas de répondre à l'ensemble de la demande notamment de la restauration collective. Le développement de ces productions passe par l'accueil de porteurs de projet en recherche de foncier, faisant le lien avec le premier enjeu.

### Les grands objectifs

- Soutenir le développement du maraîchage et de la diversification fruitière
- Soutenir le développement de cultures céréalières et de légumineuses, et leur commercialisation en local
- Développer la transformation des productions végétales
- Développer des stratégies collectives de commercialisation

### Portraits d'acteurs

#### 1. L'ADEAR

L'ADEAR04 anime depuis fin 2022 un collectif d'agriculteurs qui se structure pour répondre à la demande de la restauration collective sur le département. Ce GIEE permet de proposer un interlocuteur identifiable et audible pour les restaurateurs, les collectivités.

Ce collectif travaille notamment sur la planification des cultures et la construction des prix pour répondre à cette demande.

Parallèlement, un collectif de maraîchers émerge sur le canton de Seyne, faisant face à de nouveaux défis propres au maraîchage de montagne. L'ADEAR 04 les accompagne pour trouver leur place en pays d'élevage : accès au foncier, débouchés ultralocaux, spécificités techniques liées aux conditions climatiques en altitude.

#### 2. Agribio 04

L'association accompagne techniquement les productions végétales en agriculture biologique, et œuvre à structurer des filières bio, comme la blé paysan ou la filière brassicole. D'autres projets collectifs, souvent sous forme de Groupements d'Intérêts Economique et Environnemental (GIEE), sont accompagnés :

- Fertisolbio04 pour accompagner des maraîchers bio du département notamment sur la diminution du travail du sol ;
- ABC-Sud, qui poursuit ses travaux sur la conservation des sols en cultures céréalières pour des céréaliers bio de la région ;
- Sors tes couverts, qui travaille sur les couverts végétaux sur les plantes à parfum, aromatiques et médicinales en circuits longs de la région ;
- Houblons de Provence, pour travailler sur les couverts végétaux, auxiliaires de culture, paillages,... avec 7 producteurs de houblon bio de la région.

#### 3. La marque « Fermiers de Provence »

La marque Fermiers de Provence est portée par la coopérative de producteurs « Groupe DuranSia » qui regroupe les agriculteurs de Haute-Provence (Alpes-de-Haute-Provence et départements limitrophes).

La coopérative œuvre pour le développement des légumineuses vendues en secs et en circuits-courts. A l'initiative de la coopérative, plusieurs parcelles d'essais ont été mises en place pour réaliser des associations de légumineuses en vue d'organiser une filière autour de ces productions.



## Le PAT en action

### 4.1 Favoriser la transformation en filière végétale

Intitulé	Porteur	Prestataire	Type	Dates	Coût	Co-financement	Politique ou action reliée
Promotion des variétés anciennes de blé tendre pour structurer une filière de production-transformation locale	AgriBio04		Animation	Depuis 2020			PAT2021-2022 (4)
Équipement d'un atelier pédagogique de transformation alimentaire	Carmeiane		Opérationnel	2023-2024	85 000 €	Conseil régional	PAT2021-2022 (4) Stratégie de développement économique (3.B) SCoT (C.4)
Développement d'une offre de formation et d'expérimentations de la transformation de produits végétaux				2024-2026			
Étude de l'opportunité d'installer un outil de transformation collectif (2/2)	PAA CCAPV	Chambre d'agriculture	Étude	2024	4 500 €	FNADT (Commissariat de massif des Alpes) : 80%	
Éventuelle étude de faisabilité du projet en conséquence		À déterminer		2025-2026			

### 4.2 Favoriser l'installation et la pérennisation de projets structurant la filière végétale

Intitulé	Porteur	Prestataire	Type	Dates	Politique ou action reliée
Accompagnement du GIEE « Maraîchers à Seyne : développement du maraîchage de montagne » : Facilitation de l'accès au foncier, organisation de la commercialisation ultralocale	ADEAR 04	En phase d'émergence	Opérationnel	Depuis 2023	PAT2021-2022  Stratégie de développement économique (3.B)
Accompagnement du GIEE reconnu RESTOCO : structuration d'un réseau d'agriculteurs souhaitant répondre à la demande de la restauration collective et commerciale. Organisation logistique de ce réseau et appui à la contractualisation avec les restaurateurs.		CD04, PAA, Agribio04 et 05, CCPFML, PNR Luberon		2022-2026	
Accompagnement des agriculteurs à la réalisation de diagnostics de sols (maintien de la fertilité et du potentiel de production)		Agribio 04		Depuis 2022	

### 4.3 Structurer la filière blé paysan sur le territoire

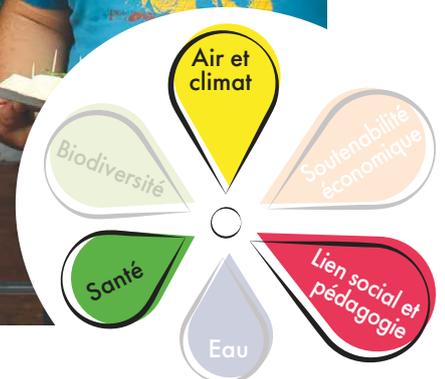


Intitulé	Porteur	Type	Dates	Coût	Co-financements	Politique ou action reliée
Accompagnement des paysans-meuniers et paysans-boulangers sur la valorisation des variétés paysannes de blé tendre	Agribio 04	Opérationnel Animation	2022-2025	131 679,77€	OFB, Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire	Cf enjeu 1 Stratégie de développement économique (3.B)
Accompagnement et sensibilisation des autres acteurs de la filière pour promouvoir ces variétés plus résilientes						

# Enjeu n°5 : Améliorer l'accessibilité des produits locaux et de qualité à tous les habitants du territoire



- 5.1 Soutenir les projets innovants pour l'alimentation durable accessible à tous
- 5.2 Poursuivre la connaissance et la lutte contre la précarité alimentaire à l'échelle locale
- 5.3 Accompagner la transition vers une alimentation durable facile et accessible



## Enjeu 5 : Améliorer l'accessibilité des produits locaux et de qualité à tous les habitants du territoire

**P**romouvoir l'alimentation saine, locale et de qualité signifie œuvrer en faveur de la structuration d'une production locale et de sa commercialisation en circuits courts, mais son accessibilité géographique et financière est également un enjeu du PAT.

On estime que la moitié des personnes avec un revenu mensuel net du foyer inférieur à 1200 euros n'arrive pas à manger 3 repas sains par jour. L'aide alimentaire

a presque été multipliée par deux ces dix dernières années.

Les premières années de vie des PAT ont permis de bâtir les bases d'une intervention des pouvoirs publics en matière de lutte contre la précarité alimentaire, et notamment de la structurer en faveur d'un approvisionnement frais, sain et juste, en lien avec la production agricole locale et les initiatives solidaires déjà en place.

### Les grands objectifs

- Améliorer la connaissance sur la précarité alimentaire
- Poursuivre la coordination départementale entre les acteurs sociaux et agricoles
- Expérimenter des actions concrètes sur l'accessibilité de l'alimentation saine et locale

### Portraits d'acteurs

#### 1. La DDETS-PP 04

La Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations est un service déconcentré de l'Etat, qui s'organise autour de six services :

- Solidarités, logement, insertion
- Mutations économiques et formation
- Travail
- Concurrence, consommation et répression des fraudes
- Sécurité sanitaire des aliments
- Santé et protection animales

D'un point de vue de l'accessibilité à tous à une alimentation saine et durable, cette direction est chef de file et assure la coordination de l'ensemble des acteurs. Ainsi, elle met en œuvre les politiques publiques ; porte les actions en faveur des personnes vulnérables ; et garantit la bonne exécution des missions notamment en matière de sécurité sanitaire des aliments, et de protection des consommateurs.

#### 2. Le CPIE Alpes de Provence

Les Centres Permanents d'Initiatives pour l'Environnement (CPIE) sont des associations labellisées et structurées en réseau national. Le CPIE Alpes de Provence est agréé par l'Éducation Nationale au titre d'association éducative complémentaire de l'enseignement public.

Il coopère avec tous les acteurs, publics ou privés, dans une logique de transition écologique et d'accompagnement des politiques publiques, face à des enjeux environnementaux, socio-économiques et culturels maîtrisés.

Le label, qui engage l'association dans une démarche de progrès et d'amélioration continue, caractérise les modes d'agir par 3 verbes d'actions : chercher, développer, transmettre.

Depuis plus de 45 ans, le CPIE Alpes de Provence impulse, réalise et accompagne sur le département des projets de transition

écologique avec des acteurs professionnels, des collectivités, des entreprises... Il peut apporter son assistance et son expertise à toutes les étapes des projets, et propose de multiples activités : conférences, ateliers et outils pédagogiques, animations pour les scolaires, formations, sorties naturalistes et découverte de l'environnement,... Avec ses jardins partagés, ses marchés « saveurs d'ici », ses jeux et interventions en milieu scolaire, le CPIE Alpes de Provence a investi la thématique de l'alimentation locale et durable. « Saveurs d'ici » permet de créer des temps conviviaux en bas d'immeuble en redécouvrant des produits locaux.

#### 3. Lieu inspirant : la Fontaine de l'Ours (Auzet)

Centre d'accueil qui développe la sensibilité à l'environnement, notamment via les temps de repas : élèves et enseignants de la maternelle à l'université représentent 50 à 80 convives par jour. Les résultats sont exceptionnels : 80% de produits bio, fortes collaborations avec les fermes voisines,...

#### 4. Lieu inspirant : la Maison Commune (Château-Arnoux-Saint-Auban)

Tiers-lieu socio-culturel où découvrir les produits frais, de saison, locaux, et accessibles. Repas à prix libre, cuisine zéro déchet, travail des biodéchets et événements culturels : les projets foisonnent pour nourrir le développement économique et social inclusif de la cité ouvrière.

## Le PAT en action

### 5.1 Soutenir les projets innovants pour l'alimentation durable accessible à tous

Intitulé	Porteur	Type	Dates	Politique ou action reliée
Participation à la réflexion autour d'un tiers-lieu nourricier dans le centre ancien de Digne-les-Bains	PAA	Animation, Coordination, Communication	Depuis 2023	PAT2021-2022 (5, 8.1)
Définition des modalités de soutien au projet de tiers-lieu nourricier			2024	
Soutien opérationnel au projet « Mieux produire, bien cuisiner, mieux manger » de l'association étudiante Pan'IUT			2023 2025	
Définition des modalités de soutien au projet de l'ADEAR 04 d'expérimentation d'une sécurité sociale de l'alimentation			2024	
Étude des opportunités de développement de l'alimentation durable dans d'autres tiers-lieux du territoire			À partir de 2024	
Poursuite de la valorisation de lieux et associations déjà établis sur le territoire, en faveur de l'accès à tous à une alimentation saine et durable	CPIE Alpes de Provence		Depuis 2021	
Mise en place de projets ou de rendez-vous réguliers dans ces lieux			À partir de 2024	
Étude des conditions de mise en place d'un groupe de « Défi Foyers à Alimentation Positive » selon les financements disponibles			Horizon 2025	



### 5.2 Poursuivre la connaissance et la lutte contre la précarité alimentaire à l'échelle locale

Intitulé	Porteur	Prestataire	Type	Dates	Coût	Co-financement	Politique ou action reliée
Diagnostic de situation de la précarité alimentaire et des solutions départementales ; étude des actions à mettre en place en conséquence	DDETS PP 04	ANSA	Étude	2023	29 894 €		PAT2021-2022 (5) PATO4 (6)
Coordination et mise en lien pour améliorer l'approvisionnement local de l'aide alimentaire	CD 04		Animation	Depuis 2023			
Expérimentation pour développer une aide alimentaire sur les produits locaux et de qualité	PAA, CCAS de Digne-les-Bains, CD 04, DDETS-PP 04, ADEAR, producteurs...			Horizon 2025	À évaluer	À déterminer	

### 5.3 Accompagner la transition vers une alimentation durable facile et accessible

Intitulé	Porteur	Type	Dates	Coût	Co-financement	Politique ou action reliée
Poursuite des ateliers et démonstrations culinaires à base de produits locaux, et accompagnement de leur développement dans les communes	PAA	Animation	Depuis 2022	1 000 € par an		PAT2021-2022 (8.1, 5.2) PATO4 (6)
Cycle d'ateliers de cuisine et d'échanges dans un Quartier Prioritaire de la Politique de la Ville sur l'alimentation durable			2023 2024	4 434 €	ADEME (70%)	
Mise en place d'ateliers de cuisine à destination de publics prioritaires, focus durabilité et santé			2024 2025	20 000 €	DREETS (80%)	
Développement des animations et médiations Saveurs d'ici sur Digne-les-Bains : mini-marchés et événement culturel	CPIE Alpes de Provence		2024 2025	16 700 €	DDETS-PP DREETS ? LEADER ?	

## Des outils

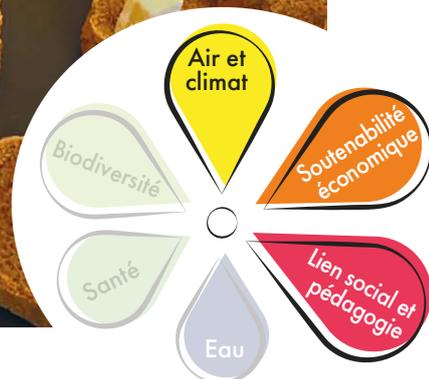
- Le comité départemental de coordination de la lutte contre la précarité alimentaire.
- Livrets de 20 recettes « Que faire de simple avec des produits locaux ? » de Provence Alpes Agglomération (2022)

## Enjeu n°6 : Valoriser les patrimoines alimentaires locaux et faciliter les circuits-courts, notamment de la restauration commerciale



© Frédéric Poyan

- 6.1 Améliorer la connaissance des besoins et habitudes alimentaires des touristes pour mieux répondre par l'offre locale
- 6.2 Étudier le potentiel de requalification de la Maison de Produits de Pays
- 6.3 Accompagner les démarches de commercialisation en circuits-courts, notamment auprès de la restauration commerciale
- 6.4 Développer les marques territoriales
- 6.5 Organiser un grand événement valorisant l'alimentation locale et de qualité



## Enjeu 6 : Valoriser les patrimoines alimentaires locaux et faciliter les circuits-courts, notamment de la restauration commerciale

Les patrimoines alimentaires locaux sont parfois reconnus: Label Rouge Agneau de Sisteron, AOP Fromage de Banon, Label Rouge et IGP Miel de Provence, AOP Huile d'Olive de Provence et de Haute Provence, ou encore l'IGP Petit Epeautre de Haute Provence, sont régulièrement mis en lumière à la Maison de Produits de Pays de Mallemoisson, et ont même pu être exposés au Salon international de l'agriculture en 2022 et 2023.

Ces atouts, comme les autres produits du terroir, sont pourtant peu valorisés dans la restauration commerciale. Pourtant, la restauration hors-domicile est un enjeu notamment d'un point de vue touristique. Provence Alpes Agglomération accueille deux millions de nuitées chaque année et un million d'excursionnistes. L'alimentation est leur deuxième poste de dépense, il y aurait donc un intérêt à favoriser l'accessibilité et la consommation de produits locaux.

### Les grands objectifs

- Valoriser les points de vente en circuits courts existants et favoriser de nouvelles implantations
- Développer une marque territoriale pour valoriser les restaurateurs, producteurs et artisans engagés sur l'alimentation locale et de qualité
- Mobiliser les restaurateurs du territoire sur l'alimentation locale et de qualité
- Mettre en lumière les productions alimentaires locales à travers la communication et l'événementiel

### Portraits d'acteurs

#### 1. L'UNESCO Géoparc de Haute-Provence

Le Géoparc de Haute-Provence, Géoparc mondial de l'UNESCO a impulsé la création du label international *Géoparc*. Reconnu pour sa diversité de paysages des Alpes à la Provence, des lacs de Serre-Ponçon à Sainte-Croix, il a vocation à promouvoir le patrimoine géologique en le mettant en relation avec les patrimoines naturel, culturel et immatériel.

Le Géoparc anime un réseau de géopartenaires professionnels du tourisme, des métiers de bouche ou encore de l'agriculture-artisanat. Ils promeuvent chacun des valeurs fortes, en lien avec le territoire et avec les 17 objectifs du développement durable. Il permet de faire connaître les récits des produits, reflets de l'histoire géologique du lieu et du savoir-faire de l'homme qui le valorise. Le Géoparc est garant et vitrine de ce patrimoine commun.

#### 2. Le programme LEADER

Le programme LEADER est un dispositif de l'Union Européenne qui depuis sa création, en 1991, s'attache à soutenir des initiatives publiques et privées, locales, innovantes et en lien avec les enjeux écologiques et économiques. Il est géré par Provence Alpes Agglomération, qui accompagne et soutient le développement de projets.

L'axe « Agriculture et alimentation » du programme 2023-2027 accompagnera des actions d'étude et d'animation en lien avec le comportement alimentaire des habitants, la réduction du gaspillage et la précarité alimentaire. Il s'attachera à développer les circuits courts tant dans la sphère privée que dans la restauration classique et collective, tout en valorisant le patrimoine agricole local et en favorisant l'innovation et les actions partenariales dans ce secteur.

#### 3. Bienvenue à la Ferme Alpes Provence

Bienvenue à la Ferme est une marque des Chambres d'agriculture. Le département compte 100 producteurs adhérents, dont 20% se situent sur le périmètre de PAA. Elle promeut le développement de l'accueil à la ferme et la vente directe des productions au travers :

- De marchés de producteurs en période touristique (Moustiers-Sainte-Marie) ou à l'année (marché de producteurs bio d'Aiglun, de producteurs à Estoublon...);
- Des animations paysannes : marchés festifs, dégustations de produits, événements à la ferme,...
- De l'animation du stand départemental au Salon International de l'Agriculture à Paris ;

Elle s'appuie sur un catalogue de producteurs mis à jour chaque année, mobilisable par les particuliers, les professionnels et les collectivités. Chaque producteur adhérent répond au cahier des charges de la marque. L'association et ses adhérents sont des ambassadeurs de l'agriculture locale, en permettant aux visiteurs de découvrir les patrimoines ruraux et culinaires.

#### 4. Le Chef Frédéric Payan

Chef de cuisine dignois passionné par les produits de son terroir, il œuvre tant à la démonstration qu'à la transmission de son savoir-faire. Il contribue aussi à organiser des événements autour de la gastronomie, leviers de promotion du territoire et de l'alimentation locale et de saison.

#### 5. L'Office de Tourisme

L'Office de Tourisme Provence Alpes Digne-les-Bains porte et se décline en trois secteurs : la Haute-Provence, le Verdon et la Vallée de la Blanche. Il assure l'information des touristes ainsi

que la promotion touristique du territoire de Provence Alpes Agglomération. L'association porte et développe la distinction « Terre d'émotions pures », qui intègre indispensablement les émotions alimentaires !

Il est un partenaire-clé dans la promotion d'initiatives comme la création de marques territoriales, en tant que relai auprès des professionnels du tourisme ou du grand public ; ou encore dans la mise en valeur de lieux emblématiques comme le marché provençal de Digne-les-Bains.



## 6. La Chambre des Métiers et de l'Artisanat

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Provence-Alpes-Côte d'Azur (CMA PACA) assure la représentation et le développement des métiers et de l'artisanat au plan régional. Ses délégations départementales garantissent des actions de proximité aux entreprises et assurent la liaison avec les acteurs locaux. Son objectif est de promouvoir, dynamiser et développer l'artisanat et l'économie de proximité.

En matière d'alimentation, cela peut se traduire par la promotion du « Consommez local » ou l'organisation et l'animation d'événements (exemple des marchés « Artisanat et Saveurs des Alpes du Sud » à Seyne ou Moustiers-Sainte-Marie) dans l'ambition notamment de développer le tourisme par la valorisation des savoir-faire locaux. Enfin, pour la collectivité, la CMA 04 est également un interlocuteur privilégié en tant que représentante des métiers de bouche (bouchers, fromagers, glaciers, boulangers, traiteurs,...).

## 7. La Chambre de Commerce et d'Industrie

La Chambre de Commerce et d'Industrie est au service des commerçants, des industriels et des prestataires de service. Outre la représentation des entreprises, ses missions premières sont :

- l'appui aux entreprises,
- la formation,
- l'aménagement du territoire,
- la diffusion d'informations économiques.

Pour la collectivité, elle est un interlocuteur privilégié notamment en tant que représentante de l'industrie agroalimentaire, du secteur de la restauration commerciale, des hébergeurs touristiques,...

La CCIT participe au développement de la consommation de produits alimentaires locaux, et à la mise en avant du savoir-faire des professionnels du territoire. Elle contribue aux réflexions pour développer des outils de commercialisation en circuits courts et faciliter les mises en relations professionnelles.

## Le PAT en action

### 6.1 Améliorer la connaissance des besoins et habitudes alimentaires des touristes pour mieux répondre par l'offre locale

Intitulé	Porteur	Prestataire	Type	Dates	Coût	Co-financement	Politique ou action reliée
Étude sur les besoins et habitudes des visiteurs des marchés estivaux et pratiquants de l'agritourisme	Bienvenue à la Ferme 04		Étude	À partir de 2023		Chambre d'agriculture	Stratégie touristique (C.2)
Étude sur les consommations alimentaires touristiques	PAA CCAPV Commune de Jausiers	CCI	Étude	2024	9 700 €	FNADT (Commissariat de Massif des Alpes) : 80%	

### 6.2 Étudier le potentiel de requalification de la Maison de Produits de Pays

Intitulé	Porteur	Prestataire	Type	Dates	Coût	Co-financement	Politique ou action reliée
Diagnostic et étude de faisabilité sur la requalification de la Maison de Produits de Pays de Mallemoisson	PAA	Chambre d'Agriculture	Étude	2024	18 000 €	FNADT (Commissariat de Massif des Alpes) : 80%	Stratégie de développement économique (3.B) PCAET (38)
Expérimentation pour en faire un lieu exemplaire du PAT		Gestionnaires	Opérationnel	Post 2025	À évaluer	À déterminer	

### 6.3 Accompagner les démarches de commercialisation en circuits-courts, notamment auprès de la restauration commerciale

Intitulé	Porteur	Type	Dates	Coût	Co-financement	Politique ou action reliée
Veille, accompagnement et suivi des projets dans le cadre du dispositif de financements européens LEADER	PAA	Animation	Depuis 2017			Stratégie de développement économique (3.B) PCAET (38)
Soutien opérationnel ou financier aux associations, structures et initiatives renforçant les circuits de commercialisation en circuits courts		Opérationnel	À partir de 2024			
Organisation d'un salon professionnel d'interconnaissance entre producteurs locaux et restaurateurs	CCI 04 et CA 04	Événementiel	Mars 2025	66 200 €	Privés et publics (EPCI, CD04) PAA : 2 500 €	PAT2021-2022 (6.3)

### 6.4 Développer les marques territoriales

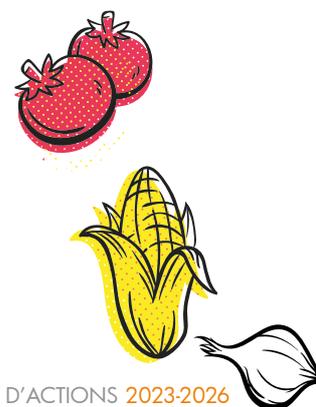
Intitulé	Porteur	Partenaires	Type	Dates	Politique ou action reliée
Définition du besoin et des ambitions pour une marque type « Produit Géoparc de Haute-Provence »	UNESCO Géoparc de Haute-Provence	PAT PAA	Opérationnel	Depuis 2021	PCAET (38) – COT Stratégie de développement économique (3.A)
Identification des entreprises susceptibles d'adhérer		CCI, CA, CMAR, OT	Animation	Depuis 2022	
Animation et contrôle du réseau de labellisés	Parc naturel régional du Verdon	PAA, Offices de tourisme, Chambres consulaires	Animation	À partir de 2024	
Relance de la marque Valeurs Parc pour développer la valorisation de productions agricoles caractéristiques			Animation	2023	

### 6.5 Organiser un grand événement valorisant l'alimentation locale et de qualité

Intitulé	Porteur	Type	Dates	Coût	Co-financement
Soutien financier à l'association Foire de la lavande, et collaboration opérationnelle pour valoriser l'alimentation durable et locale sur l'événement	PAA	Événementiel	2024	60 000 €	À rechercher

## Des outils

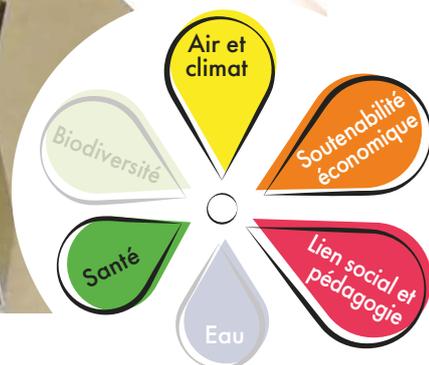
- « La carte des produits locaux en circuits courts dans les Alpes de Haute-Provence », Conseil Départemental du 04, 2023
- L'annuaire des producteurs de Bienvenue à la Ferme Alpes Provence, édité chaque année



# Enjeu n°7 : Accompagner la transition vers des restaurations collectives durables



- 7.1 Accompagnement des collectivités et de leur prestataire dans le respect des obligations Egalim
- 7.2 Favoriser la compréhension, l'appropriation et la mise en œuvre de l'obligation de diversification des protéines végétales
- 7.3 Collaborer avec les acteurs du territoire sur l'éducation au goût des plus jeunes
- 7.4 Développer les techniques de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective



## Enjeu 7 : Accompagner la transition vers des restaurations collectives durables

**S**i plusieurs établissements scolaires travaillent de longue date à l'intégration de produits locaux et de qualité dans les repas, la plupart ont externalisé leurs services de restauration. Les changements induits par les normes Egalim donnent du sens à la capitalisation des expériences par l'animation d'un réseau et l'accompagnement de structures. Les communes sont les premières cibles, avec l'enjeu de travailler avec les prestataires pour une transition efficace.

PAA compte (hors Digne-les-Bains) 23 écoles primaires, dont 18 se font livrer les repas par 6 prestataires privés locaux et 4 autres sont livrées par un établissement public. L'école primaire des Mées est en gestion directe et les 11 écoles de Digne-les-Bains dépendent de la cuisine centrale, en délégation de service public.

Outre les communes, il s'agit d'accompagner les structures de compétence intercommunale (petite enfance et centres de loisirs) et les structures d'ampleur comme le Centre Hospitalier.

### Les grands objectifs

- Pérenniser l'accompagnement et la formation des professionnels de la restauration collective au regard des obligations Egalim
- Favoriser l'approvisionnement local et durable des restaurations collectives

### Portraits d'acteurs

#### 1. Le Conseil départemental des Alpes de Haute-Provence

Le Conseil Départemental des Alpes de Haute-Provence détient la compétence sur la construction, l'entretien et le fonctionnement des collèges. Cela inclut aussi la restauration scolaire des collégiens.

A travers la démarche RéGal, qui vise à approvisionner l'Unité Préparatrice Culinaire des collèves en produits locaux, le CD04 a impulsé il y a une dizaine d'années une dynamique vertueuse contribuant à répondre à ces enjeux en rapprochant restauration scolaire et producteurs locaux. Aujourd'hui, le Département a affirmé sa volonté de transformer l'essai et de s'engager en faveur de la souveraineté alimentaire du territoire afin d'accélérer la transition à l'échelle départementale.

A travers son PAT, il a lancé une véritable stratégie alimentaire départementale pour offrir aux collégiens des repas sains à base de produits frais de qualité et de saison dans l'objectif d'éduquer au goût et de réduire le gaspillage alimentaire.

#### 2. Le CODES 04

L'association a l'ambition de prévenir les maladies et d'assurer la promotion pour la santé par le conseil, la communication, la documentation, la formation et l'éducation pour la santé. En matière d'alimentation, elle propose des temps d'échanges, de formations ou d'ateliers, visant à :

- Apporter des connaissances nutritionnelles, en développant de nouvelles habitudes alimentaires
- Développer les connaissances sur l'équilibre alimentaire
- Identifier les quatre dimensions de l'éducation à l'alimentation durable et au goût
- Sensibiliser sur le rôle des cinq sens dans l'acte alimentaire
- Sensibiliser à l'évolution du goût pour un aliment
- Expérimenter et s'approprier l'approche sensorielle lors d'une dégustation

- Sensibiliser à l'importance d'une alimentation durable, accessible à tous, saine et équilibrée qui préserve l'environnement, la santé et la diversité culturelle

Il est donc un partenaire des collectivités dans le développement de la pédagogie alimentaire promue dans les PAT.

#### 3. Le Mouvement des cuisines nourricières

Ce mouvement a pour objectif d'améliorer la qualité des repas dans toutes leurs dimensions, à commencer par l'approvisionnement. Il vise à renforcer les liens entre producteurs, décideurs, cuisiniers et mangeurs. Il s'agit donc de « transmettre une culture culinaire nouvelle qui propose de passer du comment au pourquoi, afin de développer l'autonomie des acteurs ».

Par la promotion de pratiques simples et efficaces, adaptées aux contextes, la formatrice présente sur le territoire favorise une transition alimentaire positive, respectueuse des enjeux socio-environnementaux. De la restauration collective aux ateliers pour des publics éloignés des questions d'alimentation durable, jusqu'aux prestations de traiteur, l'esprit des cuisines nourricières est cultivé par Provence Alpes Agglomération.

#### 4. Le restaurant scolaire des Mées

Depuis 2021, une nouvelle équipe a repris la cantine communale pour proposer une cuisine locale et de saison. Le Chef Christophe Roldan adapte les techniques de restaurant à la collectivité et en travaillant sur la qualité a réussi le pari de faire diminuer les coûts, et le gaspillage alimentaire.

## Le PAT en action

### 7.1 Accompagnement des collectivités et de leur prestataire dans le respect des obligations Egalim

Intitulé	Porteur	Partenaires	Type	Dates	Coût	Co-financement	Politique ou action reliée
Recensement de l'offre en circuits courts organisée pour répondre à la demande de la restauration collective et diffusion de la base de données	CD 04 et CA 04	Collectivités porteuses de PAT	Création d'outil	2024		CD 04	PAT2021-2022 (6.1 et 7) PAT04 (2)
État des lieux du maillage logistique territorial et expérimentation d'une solution logistique bas carbone innovante	CD 04		Étude		80 000 €	ADÈME (40%), Région Sud (40%), CD 04 (20%)	
Rencontres et valorisation des démarches exemplaires	PAA	DRAAF	Animation	Depuis 2021			PAT2021-2022 (7)
Sensibilisation et médiation autour d'Egalim et de « ma cantine »			Animation				
Création et diffusion de supports selon l'exemple du guide de la télédéclaration en restauration scolaire concédée ou du livret de bonnes pratiques de Carmejane	PAA		Création d'outil	Depuis 2023			
Intégration des critères Egalim dans les marchés des lieux de compétence PAA : crèches et centres de loisirs, et appui aux collectivités	PAA	DRAAF	Opérationnel	Depuis 2022			

### 7.2 Favoriser la compréhension, l'appropriation et la mise en œuvre de l'obligation de diversification des protéines végétales

Intitulé	Porteur	Prestataire	Type	Dates	Coût	Co-financement	Politique ou action reliée
Ateliers à destination de la restauration collective scolaire, intégrant les traiteurs-prestataires	PAA	Eléonore Flandin (Mouvement des cuisines nourricières)	Animation	2023-2024	3 464 €	ADEME (70%)	PAT2021-2022 (71)
Atelier à destination du centre hospitalier de Digne-les-Bains dans la poursuite du PAT 2021-2022							

### 7.3 Collaborer avec les acteurs du territoire sur l'éducation au goût des plus jeunes



Intitulé	Porteur	Prestataire	Type	Dates	Coût	Politique ou action reliée
Interventions auprès des classes de 6 <sup>ème</sup> de Gassendi (Digne-les-Bains) et Camille Reymond (Château-Arnoux-Saint-Auban)	CD 04	CODES	Animation	2023-2024	30 000 € (RéGAL)	PAT2021-2022 (72) PAT04 (4 et 6)
Poursuite du dispositif « Rataouilles et Cabrioles » dans 7 écoles maternelles du territoire	CODES			2022-2024	18 000 € (part consommée par les écoles sur PAA)	
Relance du dispositif dans d'autres écoles maternelles rurales				2025-2027	À évaluer	
Interventions sur le goût et l'alimentation dans les crèches de PAA	PAA	CODES		À partir de 2024		
Développement de la mallette « céréales et légumineuses » et formation des acteurs à son utilisation avec les plus jeunes (centres de loisirs, centres de vacances, épiceries sociales et solidaires,...)	CPPIE Alpes de Provence		Création d'outil		2 000 € : reproduction de 5 mallettes existantes pour PAA, 800€ : formation à ses usages	

## 7.4 Développer les techniques de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective

Intitulé	Porteur	Prestataire	Type	Dates	Coût	Co-financement	Politique ou action reliée
Diagnostic et accompagnement dans deux restaurants scolaires en gestion concédée	PAA	FNE 04	Animation	2024 2025	16 700 €	ADEME (70%)	PAT2021-2022 (8.2) PLPDMA (1)
Intégration et collaboration avec les prestataires							
Diagnostic et accompagnement d'une cuisine centrale							
Diagnostic et accompagnement du centre hospitalier de Digne-les-Bains dans la poursuite du PAT2021-2022	CD 04			2023 2024	4 280 €	DRAAF (80%)	
Diagnostic et accompagnement de deux collèges : Gassendi (Digne-les-Bains) et Camille Reymond (Château-Arnoux-Saint-Auban)							

### Des outils

- « Restauration collective, partage de quelques bonnes pratiques », par l'EPL Carmejane, 2022
- Synthèse sur la télédéclaration pour les restaurations scolaires en gestion concédée, PAA, 2023
- La plateforme en ligne « ma cantine » pour des outils de suivi et la remontée de données



# Enjeu n°8 : Sensibiliser et accompagner les publics vers une alimentation plus durable



- 8.1 Développer la participation aux événements culturels agricoles existants
- 8.2 Contribuer à la démarche d'achats responsables en matière alimentaire
- 8.3 Poursuivre les temps d'échanges et d'informations autour de l'alimentation durable

© Provence Alpes Agglomération



## Enjeu 8 : Sensibiliser et accompagner les publics vers une alimentation plus durable

**E**n toile de fond des précédents enjeux réside celui de l'information de la population locale, sur ce qu'est l'alimentation durable, sur les moyens pratiques d'y accéder quotidiennement, sur les bénéfices sur la santé et l'environnement de la révision de certaines pratiques de consommation.

L'alimentation durable est, selon l'ADEME, l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres

humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Le cercle vertueux de l'alimentation durable se décortique et s'apprend, à travers des temps forts et des projets que la collectivité anime aussi dans le sens de ses autres politiques publiques notamment de transition écologique et de pleine santé.

### Les grands objectifs

- Développer des outils de sensibilisation des citoyens à l'alimentation saine et locale
- Valoriser l'économie agricole locale
- Renforcer l'éco-exemplarité de PAA à travers ses buffets et réceptions
- Prévenir et réduire le gaspillage alimentaire

### Portraits d'acteurs

#### 1. Graines de cultures

L'association facilite la transition écologique (sociale, culturelle, économique), avec une prédominance sur le thème de l'alimentation (Jardins pluriels et Petite fabrique).

L'alimentation est en majorité composée de produits transformés, industriels, importés, souvent hors saisons. Ce mode alimentaire a des conséquences sur la santé humaine ; la vie, le travail et l'économie locale des pays producteurs ; les écosystèmes et la biodiversité. La fabrication de ces produits impacte les ressources : matières premières, eau, énergies, produits chimiques. Ils sont emballés, transportés puis enfin traités quand ils deviennent des déchets. La sensibilisation globale sur la transition alimentaire et agricole a 4 objectifs : préserver l'environnement ; développer les circuits-courts ; améliorer la santé des habitants ; faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité.

#### 2. Le Parc Naturel Régional du Verdon

Le projet de nouvelle charte inclut également l'objectif de « Valoriser les savoir-faire respectueux de la nature et les produits agricoles répondant aux besoins alimentaires locaux ».

Cette mesure est déclinée en trois dispositions :

- Développer et promouvoir la qualité des pratiques et des produits agricoles
- Faire le lien entre l'agriculture de proximité, une alimentation de qualité pour tous et la santé des consommateurs
- Développer l'autonomie alimentaire du territoire et de ses habitants

#### 3. France Nature Environnement 04

Fédération départementale des associations de protection de l'environnement, agréée depuis 1973 au titre de la protection de l'environnement. L'association est impliquée sur l'ensemble des enjeux environnementaux et en particulier sur les thématiques déchets, alimentation durable et économie circulaire. Travaillant sur la lutte contre le gaspillage alimentaire depuis de très nombreuses années, FNE 04 s'est ainsi dotée d'outils et de retour d'expériences solides. Entre autres projets, entre 2019 et 2022, FNE 04 a été le prestataire pour la Communauté de Communes du Sisteronais-Buëch pour la réduction du gaspillage alimentaire sur ce territoire auprès d'acteurs variés (cantines scolaires, cuisines centrales, agriculteurs, marchés, grandes et moyennes surfaces, EHPAD, restaurants, commerces).

## Le PAT en action

### 8.1 Développer la participation aux événements culturels agricoles existants

Intitulé	Porteur	Partenaire	Type	Dates	Coût	Co-financement	Politique ou action reliée
Pérennisation du soutien financier à De Ferme en Ferme annuel, incluant un circuit propre à PAA identifié	PAA	GRCIVAM, Agribio 04	Opérationnel	Depuis 2022	1 000 € par an		Stratégie de développement économique (3.B)
Organisation d'un événement culturel sur l'agriculture durable en ouverture	PAA	PAA Médiathèques, La Chamade	Événementiel	Depuis 2023	500 à 700 € par an	ADEME (COT)	
Développement du festival Brin de Cultures dans les exploitations de PAA	Bienvenue à la Ferme 04	PAA	Événementiel	À partir de 2024	À évaluer	ADEME (COT)	



### 8.2 Contribuer à la démarche d'achats responsables en matière alimentaire

Intitulé	Porteur	Type	Dates	Politique ou action reliée
Conception d'un guide des critères pour la mise en place de buffets durables et éco-exemplaires	PAA	Création d'outils	2023	PCAET (28) - COT Stratégie de développement économique (3.C)
Recensement des entreprises engagées dans une démarche de respect de ces critères			Depuis 2021	
Partage interne de la base de données			2023	

### 8.3 Poursuivre les temps d'échanges et d'informations autour de l'alimentation durable

Intitulé	Porteur	Prestataire	Type	Dates	Coût	Co-financement
Collaboration avec le BPREA dans leur enquête pédagogique sur l'intégration territoriale, pour favoriser la compréhension du PAT	PAA	Carnejane	Opérationnel	Depuis 2022		
Conception d'une exposition photo partagée et accueil des communes dans des lieux propices à l'échange	PAA, CCAPV, commune de Jausiers		Événementiel	2024-2026	3 400 €	FNADT (Commissariat de Massif des Alpes) : 80%
Organisation de nouveaux rendez-vous projections-débats ou conférences		Rencontres Ciné, CCRC, Cinématographe, médiathèques,...	Événementiel		500 € par an	ADEME (COT)
Pérennisation du soutien opérationnel ou financier à des événements grand public de sensibilisation		Fête de la rando, Festival de la BD, Foires commerciales ou agricoles, Fêtes patrimoniales,...		Depuis 2022	1 000 € par an	
Poursuite des ateliers et démonstrations culinaires à base de produits locaux, et accompagnement de leur développement dans les communes	PAA	Chef Frédéric Payan, Les p'tits grains de Lisette, Éléonore Flandin, Alexia B,...	Animation		1 000 € par an	
Adaptation du jeu « La cagette au long cours » au territoire de PAA (géographie, paysages, agricultures, enjeux environnementaux...), édition du jeu en plusieurs exemplaires et animation de séances de jeu		CPIE Alpes de Provence	Création d'outils	2024-2025	6 000 €	ADEME (COT) ? LEADER ?



- **Le Programme Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PLPDMA) :**

Après avoir animé le dispositif « Territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage », PAA a approuvé ce plan en 2022 pour six ans. Parmi les huit axes, certains font écho aux enjeux de promotion de l'alimentation durable :

- Promouvoir le tri à la source des déchets alimentaires et la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Accompagner l'organisation de marchés et événements éco-responsables
- Accompagner les particuliers dans une démarche d'éco-consommation
- Asseoir l'éco-exemplarité de la collectivité et des communes

Il vise les objectifs réglementaires de diminution de la quantité de Déchets Ménagers et Assimilés Non Dangereux produits, de diminution des déchets enfouis, et d'amélioration du taux de valorisation matière.

Plus d'informations : <https://www.provencealpesagglo.fr/reduction-des-dechets/>

- **Un kit de communication numérique :**

Le Projet Alimentaire Territorial s'est, dès ses débuts, équipé d'une charte graphique et de plusieurs moyens de communication à travers lesquels restituer les avancées et concrétisations de la stratégie :

- [www.provencealpesagglo.fr/category/dynamiserentreprendre/territoire-pleine-sante/projet-alimentaire-territorial/](http://www.provencealpesagglo.fr/category/dynamiserentreprendre/territoire-pleine-sante/projet-alimentaire-territorial/)
- <https://www.facebook.com/projetalimterritorialPAA>
- <https://www.linkedin.com/company/projet-alimentaire-du-territoire-de-paa/>

- **Un podcast :**

Oiseau Bondissant, Poids Plume Épisode Hors-série #02 « Transition agroécologique : mobiliser les citoyens avec un Projet Alimentaire Territorial » :

<https://smartlink.ausha.co/poids-plume/hs02-pat-mobiliserlescitoyens>



© Frédéric Poyan



## Infos et contacts

Service Développement économique et touristique  
4 rue Klein – BP 90153  
04990 Digne-les-Bains Cedex  
[contact@provençalpesagallo.fr](mailto:contact@provençalpesagallo.fr)