

Article MAG-AGGLO-N29 -Resto Co(2022)	2
Article MAG AGGLO nov 2023	4
Article MAG-AGGLO-été 2024-PAT	5
Livret_DEFI LOCAVORE FORUM_2024 CEDER	6
Dé marche_Globale_PAT (facilitation graphique)	18
1_Education	19
2_agritourisme	20
3_eau	21
4_foncier	22
5_environnement	23
6_restauraton	24
7_consommation	25
8_distribution	26
9_santé_social	27
10_production_Agricole_	28
11_transformation	29
12_copil 3	30
13_forum	31

Ça bouge dans nos cantines



La restauration collective sur l'Agglo

« Sur un territoire tel que l'Agglo de Montélimar, il est possible d'avoir une véritable dynamique car on possède de vraies productions agricoles »

Julien Cornillet,

Président de Montélimar-Agglomération

La restauration collective engendre de nombreux enjeux de santé et de développement durable : bio, local, diminution et gestion des déchets... La gestion des cantines scolaires est du ressort des communes mais l'Agglo souhaite privilégier les circuits courts, la réduction des emballages, l'anti-gaspillage, la santé et soutient ses communes à poursuivre et déployer leurs actions autour de ces thèmes. Les services de l'Agglo ont déjà mis en place des actions transversales autour de la restauration collective en milieu scolaire concernant notamment, l'éducation alimentaire et l'accessibilité sociale.

La Restauration scolaire de l'agglomération en chiffres



3 000

enfants de maternelle et de primaire mangent à la cantine chaque jour



25

restaurants collectifs scolaires sur l'Agglo



9

sont en gestion directe



16

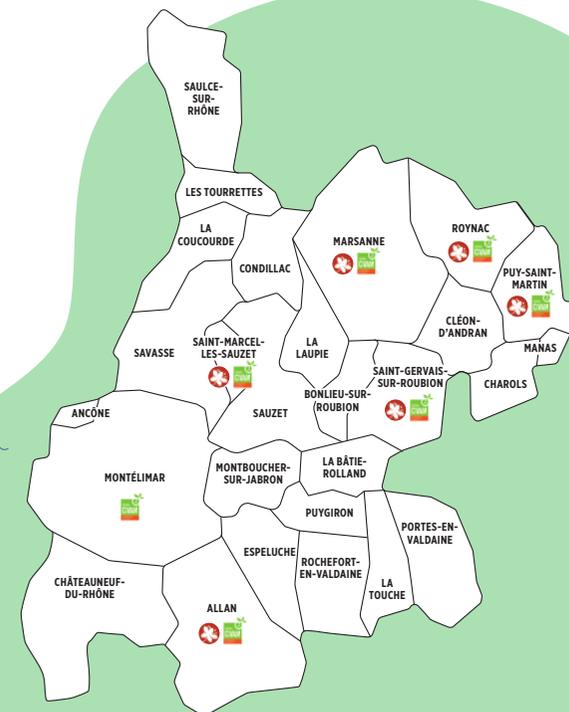
passent par un prestataire

Titre de la carte

Accompagnement

Par Agribiodôme

Par le CIVAM





La restauration collective en 3 objectifs

Les assiettes des enfants concentrent des enjeux croisés : santé, éducation alimentaire, déchets, agriculture, circuits-courts, emploi local. Concernant le volet éducation alimentaire et accessibilité sociale, les services de Montélimar-Agglomération ont depuis plusieurs années mis en place différentes actions transversales autour de la restauration collective en milieu scolaire. La Maison de l'Agriculture de l'Agglo en partenariat avec les associations – CIVAM de la Drôme, Agri Court et AgribioDrôme – ont lancé des opérations pour favoriser l'approvisionnement local, réduire le gaspillage au maximum en impliquant de manière pédagogique les enfants.

1.

Objectif « Restau-co » « Ça bouge dans ma cantine »

« Ça bouge dans ma cantine » soutient l'emploi agricole local, les productions de qualité et crée du lien entre les différents acteurs, dont les communes. Le but est de **bien manger, manger local, diminuer les déchets et le gaspillage**.

2.

Objectif pédagogique « Du champ à l'assiette »

À travers des projets éducatifs, l'Agglo, en lien avec des producteurs et organismes, initie les élèves d'écoles maternelles et élémentaires aux enjeux d'une agriculture et d'une alimentation durables. Des visites de fermes et des ateliers dans les classes (création de potager...) sensibilisent les enfants à l'origine des aliments (mode de production et transformation), au métier de producteur...

3.

Objectif « Zéro déchet »

Lancée par le service périscolaire de Charols, dont la cantine scolaire a évolué de 6 kg de déchets par jour à 300 g, l'opération s'est déployée sur d'autres communes avec l'acquisition de matériel (balance, poubelles de tri, composteurs...), puis s'est poursuivie par la formation des agents, un diagnostic, la sensibilisation et la formation des enfants. L'action a permis notamment d'adapter les pratiques alimentaires (portions, possibilité de se resservir, diminution du gaspillage).

Les résultats sont là !

Les enfants, très motivés et impliqués, reproduisent les bons gestes à la maison.



CHAROLS
(62 enfants)

AVANT
867 KG

APRÈS
52 KG

- 815 KG



MONTÉLIMAR*

AVANT
20 979 KG

APRÈS
12 59 KG

- 17 562 KG



VILLAGES AGGLO**

AVANT
17 459 KG

APRÈS
10 46 KG

- 16 411 KG



**Accueils de Loisirs
Sans hébergement (ALSH)**

AVANT
3 763 KG

APRÈS
225 KG

- 3 538 KG

Sont concernées, pour l'instant, par le projet objectif 0 déchet :

* Montélimar : 2 écoles

** Communes de l'Agglo : Allan, Bonlieu-sur-Roubion, Saint-Gervais-sur-Roubion, Charols, Espeluche, La Laupie, Manas, Marsanne, Montboucher-sur-Jabron, Puygiron, Saint-Marcel-les-Sauzet, Sauzet, Savasse, Rochefort-en-Valdaine, La Touche, Portes-en-Valdaine, La Batie-Rolland, Châteauneuf-du-Rhône.

En chiffres



815 kilos

C'est le poids de déchets supprimés sur 1 année par 62 enfants de Charols

37,5 tonnes

C'est le poids de déchets en moins sur 1 année à l'échelle de l'Agglo

Ce que dit la loi

La loi Egalim (**Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine**) vise la souveraineté alimentaire, un choix alimentaire favorable à la santé et l'environnement, la réduction des inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable.

En lien avec la restauration collective :

- Un menu végétarien hebdomadaire
- Au 1^{er} janvier 2022: les repas comprennent 50 % de produits labellisés dont 20 % minimum de produits biologiques bio
- Le gaspillage alimentaire
- Au 1^{er} janvier 2025: fin des contenants plastiques (bouteilles dès 2020)

Agir



Ensemble pour une alimentation saine, locale et durable

11 ateliers participatifs sur 11 thématiques pour faire grandir la démarche

Ces rencontres, accessibles à tous, ont été initiées pour impliquer largement les acteurs locaux et de terrain afin d'échanger et de proposer des actions à mettre en œuvre sur les thématiques en lien avec l'alimentation.

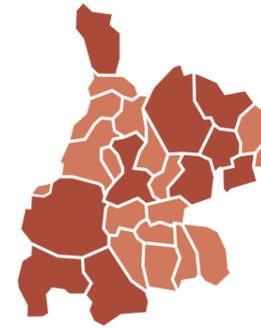
- Enjeux et besoins
- Etat des lieux des actions existantes
- Générer des idées sur les besoins non couverts

THÈMES DES ATELIERS :

- L'éducation à l'alimentation à ALLAN
- L'agritourisme à MARSANNE
- L'eau à CHAROLS
- Le foncier agricole à SAUZET
- L'environnement à MONTÉLIMAR
- La restauration à CHATEAUNEUF-DU-RHÔNE
- La consommation à ROYNAC
- La distribution à SAINT-GERVAIS-SUR-ROUBION
- Volet santé et social à ALLAN
- Production Agricole à CLÉON D'ANDRAN
- Transformation à SAULCE-SUR-RHÔNE

20 à 30 participants par atelier

Plus d'infos sur le PAT (comptes-rendus, fresques d'ateliers...) www.montelimar-agglo.fr ou en scannant ce QR Code



Les deux axes stratégiques du PAT

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL



Structurer

l'offre alimentaire de demain et relocaliser la valeur ajoutée, en ciblant les acteurs du volet productif et agro-alimentaire.



Développer

l'éducation alimentaire et l'accessibilité sociale à tous les stades de la vie, en ciblant les acteurs du volet consommation.



Mailler et rassembler les acteurs

Le PAT fait émerger un plan d'actions détaillé visant à rapprocher producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités territoriales et consommateurs afin de développer l'agriculture sur les territoires et une meilleure qualité de l'alimentation.

L'intelligence collective mobilisée vers un plan d'actions ambitieux.



Avec la participation financière de :



en permettant des installations sur des surfaces plus réduites.

Redonner du sens au métier d'agriculteur

L'objectif du PAT c'est aussi de revenir à du bon sens en limitant les intermédiaires pour retrouver de la valeur ajoutée sur le territoire. Pour les agriculteurs en circuit long, c'est l'opportunité de retrouver une certaine sécurité avec des circuits plus locaux, sur l'ail par exemple, ou de se diversifier.»

Yves Courbis
Vice-Président à l'agriculture

Il est toujours temps de participer !

On a besoin de vous ! Le Plan d'actions 2024-2027 est en préparation...

Ce travail de co-construction permet d'avancer dans la rédaction du plan d'action. **Pour participer à la démarche du PAT et partager votre vision du territoire au service d'une alimentation encore plus saine et durable,** Contactez : Céline Thiebaut au 06 26 72 39 39 ou par mail : celine.thiebaut@montelimar-agglo.fr



Sur l'Agglo :

Environ 14 500 ha de surfaces agricoles utilisées
&
Près de 360 exploitations agricoles concernées

Projet Alimentaire Territorial

Mieux se nourrir tout en soutenant les producteurs locaux et en préservant les ressources naturelles, c'est l'objectif du Projet alimentaire territorial (PAT) pensé par l'Agglo et les partenaires locaux.



Depuis 2023, les élus et services de l'Agglo sont mobilisés autour d'un sujet vital : l'alimentation.

Après plus d'un an d'échanges avec les acteurs locaux, 11 ateliers thématiques pour couvrir tous les aspects de l'alimentation (distribution, gestion de l'eau, producteurs, consommateurs, tourisme, éducation...) et 25 entretiens d'acteurs du secteur, le PAT arrive à maturité. Son objectif est de présenter des actions concrètes pour dessiner notre alimentation

de demain. Une action de l'Agglo essentielle qui a suscité notamment l'intérêt des professeurs et collégiens. Au cœur de notre quotidien, c'est une chaîne qui mobilise de nombreux acteurs, du producteur au consommateur, engageant des enjeux forts comme la gestion de l'eau, l'accès à une alimentation saine, le développement durable, l'agriculture...

Trois grandes orientations ont émergé des échanges :

- Développer des paysages alimentaires pour une alimentation locale, durable et saine,
- Soutenir et accroître la capacité nourricière de l'agriculture,
- Déployer l'agriculture locale dans sa transition vers l'agro écologie et la bioéconomie. Le plan d'action va permettre de déclencher des financements pour la réalisation d'actions concrètes à court, moyen et long termes.



Yves Courbis
Vice-Président en charge
de l'agriculture et du
monde rural

Radio ZAPADO

Les élèves de 4^e du Collège Marguerite Duras ont réalisé avec leur enseignante, Mme Figoli, deux interviews sur la radio Soleil FM, dans la rubrique Zapado. Podcast à retrouver ici :



La mobilisation des habitants et acteurs des filières définira l'avenir alimentaire du territoire.



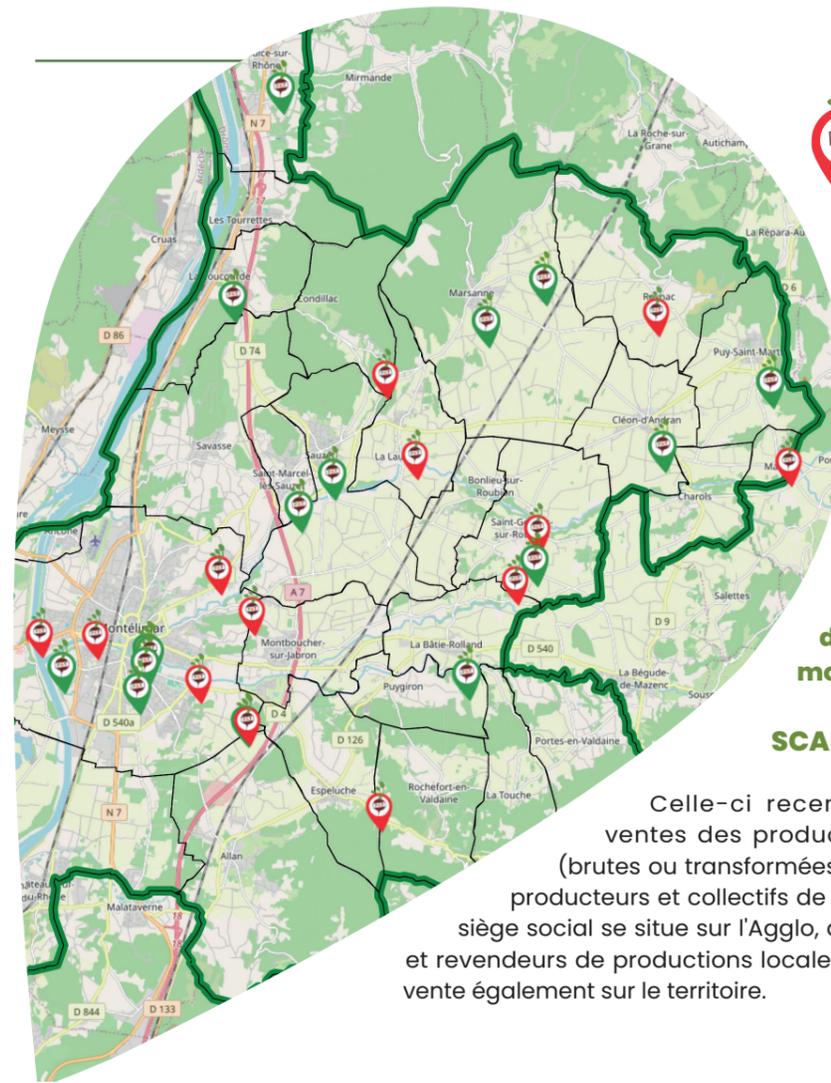
Dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial, Montélimar-Agglomération, propose une carte interactive mettant à l'honneur les marchés et producteurs locaux.

Cette carte interactive est consultable depuis notre site internet : montelimar-agglo.fr

SCANNEZ LE QR CODE



Celle-ci recense les points de ventes des productions du territoire (brutes ou transformées). Elle s'adresse aux producteurs et collectifs de producteurs dont le siège social se situe sur l'Agglo, aux transformateurs et revendeurs de productions locales ayant un point de vente également sur le territoire.



Marchés et saveurs locales

DES FRUITS ET LEGUMES
FRAIS TOUS LES JOURS

Un régal pour les yeux, les narines, les papilles, flâner sur les marchés locaux c'est goûter au terroir et rencontrer les producteurs. Voici votre agenda hebdomadaire :

LUNDI

Puy-Saint-Martin - (Champ de mars)
à partir de 18h30 du 24 juin au 28 août

MARDI

Cléon-d'Andran - le matin (Boulevard de Provence)

MERCREDI

Saulce-sur-Rhône - le matin (place de la poste)
Montélimar - le matin - (place du marché)

JEUDI :

Montélimar - le matin - (place Saint-James)
Marsanne - de 18h à 20h Les jardins du papé,
(Les bastets)
La Touche - à partir d'avril de 18h à 20h

VENDREDI

Marsanne - le matin (place Auguste Canon)
La Coucourde - le matin (Place Freydiere)
Saint-Gervais-sur-Roubion - le matin
(Place de l'Hôpital)
Montélimar (Pracomtal) - le matin

SAMEDI - le matin

Montélimar - le matin (place du Marché,
place des Clercs, place de l'Europe).

DIMANCHE

Saint-Marcel-lès-Sauzet - le matin
(place de la mairie)

PRODUCTEURS LOCAUX

Au plus près - La Laupie
Pico Mouto - Puy-Saint-Martin
Fraicheur paysanne - Montélimar





PROJET
ALIMENTAIRE
TERRITORIAL

Concours
culinaire amateur

LIVRET DE RECETTES

ÉDITION 2024



concours de
cuisine locale

LE
CLIMAT
DANS NOS ASSIETTES



Montélimar-Agglomération organise un
concours de cuisine locale avec le CEDER

ÉDITO **Le défi culinaire amateur "Le climat dans nos assiettes"**

Le CEDER a remis le couvert le samedi 8 juin 2024 pour la 5^e fois avec un concours de cuisine locale baptisé "le Climat dans nos assiettes" sur le territoire de Montélimar-Agglomération. Ce défi culinaire souligne le lien entre notre alimentation et le climat. Produire et transporter nos aliments émet de façon importante des gaz à effet de serre responsables du réchauffement climatique.

Ces émissions liées à notre alimentation (qui peuvent représenter jusqu'à 1/3 de nos émissions de gaz à effet de serre) varient considérablement en fonction de nos habitudes alimentaires. Alors, pour diminuer nos émissions, regardons ce que nous avons dans notre assiette et relevons le défi d'une alimentation équilibrée pour le climat !

Lors de ce concours, chacune des équipes, composées de particuliers accompagnés de professionnels de la restauration, a pour objectif de **concocter un menu qui prend soin du climat, des papilles et du porte-monnaie**.

Un jury, assisté du public, permettra d'établir un classement.

Vous trouverez dans ce livret les recettes imaginées par les 2 équipes qui ont relevé le défi en 2024.

Ce 5^e défi prend place dans le cadre de la démarche de Montélimar-Agglomération qui souhaite célébrer le Plan d'action du Projet Alimentaire de Territoire officiellement validé en conseil communautaire en avril 2024. Plan d'actions coconstruit en partenariat avec plus de 55 structures du territoire en 2023-2024.

Avec l'organisation du 1^{er} évènement, le "Forum de l'alimentation" du 8 juin à Allan, Montélimar-Agglomération souhaite lancer officiellement la phase de mise en œuvre des actions du PAT pour une durée de 5 ans (2024-2029).

L'objectif est de présenter aux consommateurs du territoire les actions à venir, informer et mobiliser pour embarquer tous ensemble dans la belle aventure de l'alimentation saine, locale et durable.

Le défi "le Climat dans nos assiettes" est un bel exemple pour démarrer la mise en œuvre du Plan d'Action PAT, de manière symbolique et ludique, en montrant une manière d'aborder nos actes du quotidien, en cuisine par exemple, pour contribuer d'une part à rémunérer plus justement les producteurs du territoire mais d'autre part à œuvrer pour la réduction de nos impacts carbone.

Si vous aussi, le défi vous tente, un guide à la fin du livret vous donne les clés pour vous mesurer aux équipes du concours. Alors... à vos fourneaux !

Pour finir, un grand bravo aux équipes pour leur implication et leur bonne humeur. Un grand merci au jury d'avoir accepté la difficile mission de proposer un classement.

À bientôt pour la prochaine édition du "Climat dans nos assiettes"...

*Ce concours est coordonné par le CEDER dans le cadre du
Projet Alimentaire Territorial porté par Montélimar Agglomération*

SOMMAIRE

Edito	2
Le jury	3
Le classement	3
Équipe Les Végétales - Valence	4
- Salade Fattouche	
- Fraises, crème au lait d'amande, verveine et crumble	
Équipe Les Locavores de Saint Prix - Taulignan	8
- Galette de pois chiches sur son lit de caviar d'aubergines et son rouleau de courgette marinée	
- Nuage de feta au coulis de fraises mentholé et son crumble aux amandes	

Les partenaires de cette édition

DRAAF - Europe - Montélimar Agglomération - Ville de Montélimar - Mairie d'Allan - Agribiodrôme - CIVAM - Chambre d'Agriculture de la Drôme - SIEBRC - SMBRJ - ADEAR

Le jury de l'édition 2024

Mathieu AUDOUX, Agricourt / Produits locaux pour la restauration collective Drôme

Virginie BRUNEL, Cheffe de service Agriculture et Forêt

Yves COURBIS, Maire d'Allan et Vice Président de Montélimar-Agglomération

Henri LAVAL, Président de l'Amicale du Don du Sang bénévole de Montélimar

Thierry MOMMÉE, Élu Chambre d'Agriculture de la Drôme et Agriculteur

Nelly VALENTINI, Maraîchère - Les Vergers de Maubec Montélimar

Les membres du jury avaient pour mission, outre de laisser parler leurs papilles, de prendre en compte les valeurs d'une cuisine respectueuse du climat tout en étant abordable financièrement et à la portée de tous dans sa réalisation.

Les critères pris en compte :

- **l'impact climat** : poids en kg équivalent CO₂ lié à la production, aux emballages, à la transformation, à la fabrication et au transport des ingrédients.
- **la provenance des ingrédients** : distance moyenne en kilomètres entre le lieu de production et l'endroit où ils ont été cuisinés et consommés (Allan).
- **le coût d'un repas** : en euros (plat + dessert).
- et bien sûr **le plaisir gustatif**.



Jury 2024

Les classements

Prix catégories

- Plat/dessert Prix impact carbone (CO₂) : les Végétales

- Plat/dessert Prix provenance/proximité des produits : les Locavores de St Prix

- Plat/dessert Prix le plus économique : les Locavores de St Prix

Prix Jury : sans se concerter, les jurés ont voté égalité parfaite pour chaque plat et chaque dessert

Prix public,

- Premier prix public pour le plat : les Locavores de St Prix

- Premier prix public pour le dessert : les Locavores de St Prix

Par leur ingéniosité, les équipes ont montré que **le choix de producteurs locaux et de produits de saison permet de concilier de nombreux critères**.

Ces recettes ont été préparées par des amateurs avec l'aide d'un professionnel.

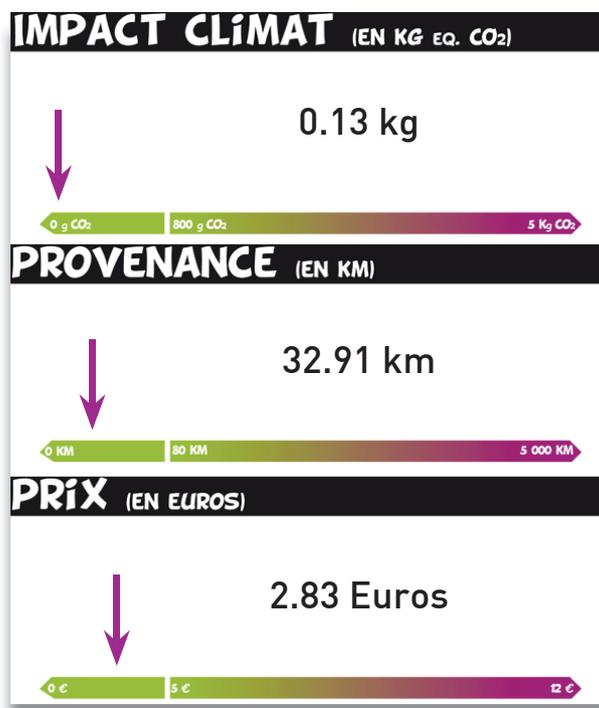


LES VÉGÉTABLES - Valence

Le restaurateur Agnès RAMILLON /
07130 ST PÉRAY

L'équipe

Elsa BOULEAU
Jérémy GUENDOZ



plat

Salade Fattouche (4 personnes)

Ingrédients

- 1 salade verte / ferme Chapus, Montélimar (7 km)
- 4/5 tomates / ferme Chapus, Montélimar (7 km)
- 1 Concombre / ferme Chapus, Montélimar (7 km)
- 1 poignée de radis / ferme Chapus, Montélimar (7 km)
- Menthe du jardin / Montoison (35 km)
- Persil plat / ferme Chapus, Montélimar (7 km)
- 1 oignon blanc / ferme Chapus, Montélimar (7 km)
- Le jus d'1/4 de citron jaune du jardin / St péray (50 km)
- Huile d'olive / Mirabel aux Baronniees le Gaec les Hautimagnes (32 km)
- 100 g de pois chiches cuits / ferme du Grand Laval, Montélier (52 km)
- 1 morceau de pain / Moulin des Ecozeaux, Sauzet (12 km)
- Ail / ferme Chapus, Montélimar (7 km)
- Sel et poivre

Préparation

1. Lavez, essorez la salade.
Lavez, séchez et hachez la menthe et le persil
2. Coupez les tomates et le concombre en petits cubes.
3. Émincez l'oignon et coupez les radis en fines lamelles à l'aide de la mandoline.
4. Préparez la sauce avec le jus de citron, 4/5 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.
5. Dans un four préchauffé à 180°C, mélanger les pois chiches avec de l'huile d'olive et du sel et laisser griller environ 15min. Réservez.
6. Passez le pain au four quelques instants. Une fois refroidi, frotter de l'ail dessus.
7. Dans un saladier réunissez tous les ingrédients, ajoutez la sauce. Servez avec le pain à l'ail sur le bord de l'assiette.



Fraises, crème au lait d'amande, verveine et crumble (pour 6 personnes)

Ingrédients

Crème

- 100 g d'amandes / Saint Péray Laure colombo (50 km)
- 0,5 litre d'eau / Allan (0 km)
- 70 g de miel d'acacia / Les ruchers de Gaëls Saint Vincent, La Commanderie (50 km)
- 30 g de farine / Daniele Manson, Montoisson (35 km)
- 2 Œufs / la ferme du petit Lierne Chateaudouble (50 km)
- Quelques tiges de verveine fraîche du jardin / St péray (50 km)

Crumble

- 60 g de chapelure de pain / Moulin des Ecozeaux, Sauzet (12 km)
- 40 g de farine / Daniele Manson Châteaudouble T65 (35 km)
- 40 g d'okara (pulpe) d'amandes / Saint Péray Laure Colombo (50 km)
- 50 g de miel d'acacia / Les ruchers de Gaëls Saint Vincent, La Commanderie (50 km)
- 30 g d'huile d'olive / Mirabel aux Baronnie le Gaec les Hautimagnes (32 km)

Dressage

- 250 g de fraises / Jérôme Bell Marches ou Toni Jar Saint Péray (50 km)
- et feuilles de verveine fraîche du jardin / St péray (50 km)

Préparation

La crème

1. La veille, faire tremper les amandes dans 1,5 l d'eau environ.
Le lendemain, jeter l'eau de trempage et rincer les amandes.
Mixer les amandes avec 0,5 litre d'eau, à l'aide votre blender ou mixeur pendant 1 à 2 minutes.
2. Filtrer le mélange dans un tissu très fin ou de la gaze.
Récupérer le lait d'amande et conserver la pulpe d'amande (okara) au frais.

3. Dans une casserole faire chauffer le lait jusqu'à frémissement.
Hors du feu ajouter les tiges de verveine.
Couvrir et laisser infuser plusieurs heures voire une nuit.
4. Retirer les feuilles de verveine, prélever un peu de lait froid et délayer la farine, réserver.
Faire à nouveau chauffer le lait dans une casserole jusqu'à frémissement.
5. Dans un saladier, fouetter les oeufs, ajouter le miel.
Verser le lait chaud sur le mélange, mélanger rapidement pour éviter de faire coaguler les oeufs, puis remettre le mélange sur le feu et ajouter le mélange lait froid et farine.
Laisser épaissir sans cesser de remuer.
Réserver dans une poche ou un plat.

Le crumble

1. Préchauffer le four à 180°C.
Recouvrir la plaque du four d'un papier cuisson.
2. Dans un saladier mélanger tous les ingrédients du crumble ; farine, chapelure, okara, miel et huile d'olive.
3. Répartir cette pâte sur toute la plaque, enfourner et cuire 12 minutes environ.
Laisser refroidir
4. Rincer et couper les fraises en brunoise (petits cubes).

Dressage

1. Garnir les verrines d'une couche de crème, ajouter des cubes de fraises, un peu de crumble et terminer par une feuille de verveine fraîche.

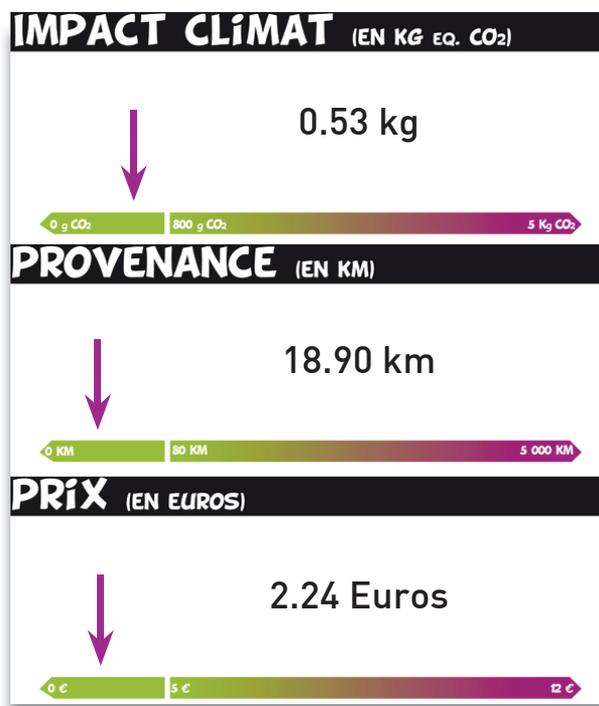


LES LOCAVORES de SAINT PRIX - Taulignan

Le restaurateur Géraldine SELLES /
84820 VISAN

L'équipe

Myriam BONNAFOUS
Pascal CHAPUS
David RIBET
Victoria SALTARELLI
Andrée SERRET



plat

Galette de pois chiches sur son lit de caviar d'aubergines et son rouleau de courgette marinée (4 personnes)

Ingrédients

- 2 aubergines moyennes / ferme Chapus, Montélimar (7 km)
- 4/5 tomates / ferme Chapus, Montélimar (7 km)
- 2 belles courgettes bien droites / ferme Chapus, Montélimar (7 km)
- 1 citron / Italie (583 km)
- 2 gousses d'ail / ferme Chapus, Montélimar (7 km)
- 80 g de farine de pois chiches / Moulin St Joseph, Grans (101 km)
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive / ferme Chapus, Montélimar (7 km)
- Quelques feuilles de basilic / ferme Chapus, Montélimar (7 km)
- Sel, poivre

Préparation

Tagliatelles de courgettes

1. Détailler les courgettes (avec la peau, dans le sens de la longueur) en tranches d'1 à 2 mm d'épaisseur à l'aide d'un économe ou d'une mandoline
2. Etaler délicatement ces tagliatelles dans un plat creux
3. Arroser de 8 cuillères à soupe de jus de citron et de 8 cuillères à soupe d'huile d'olive. Saler
4. Laisser mariner au frigo au moins 2 h jusqu'à une nuit.



Caviar d'aubergines :

1. Mettre les aubergines entières sur une plaque sous le grill du four en les tournant régulièrement jusqu'à ce que la peau soit bien craquante et presque brûlée, c'est ce qui donne toute sa saveur au caviar d'aubergines)
2. Sortir les aubergines et les laisser refroidir
3. Couper en deux et prélevez la chair à l'aide d'une cuillère, en grattant bien la peau.
4. Mettre la chair dans un bol. Ecraser à la fourchette, cela doit former une purée avec des morceaux
5. Ajouter les deux gousses d'ail écrasées et le jus d'un 1/2 citron. Saler et poivrer
6. Réserver au frais

Galette de pois chiches :

1. Préchauffer le four à 250°C
2. Verser dans un saladier la farine de pois chiche, 160 g d'eau et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et une 1/2 cuillère à café de sel
Mélanger à la fourchette (il ne doit pas y avoir de grumeau)
3. Huiler généreusement un plat à four de 20 cm de diamètre et verser le mélange (la galette de pois chiches doit faire environ un 1/2 cm d'épaisseur)
4. Enfourner pour une dizaine de minutes. Le dessus doit être bien doré et si des petites cloques se forment en surface, c'est encore mieux !
La poivrer généreusement à la sortie du four
5. Sortir du four et laisser refroidir avant de démouler

Nuage de feta au coulis de fraises mentholé et son crumble aux amandes (pour 4 personnes)

Ingrédients

- 150 g de feta / Ferme la FEiE, Pont de Barret (21 km)
- 100 g de miel d'acacia / La bastide des Mayor, Taulignan (16 km)
- 150 g de crème liquide / Gérentes, Haute-Loire (81 km)
- 500 g fraises / ferme Chapus, Montélimar (7 km)
- 50 g de farine / Truinas (25 km)
- 20 g d'amandes entières avec peau / Jérôme Noyer, Puygiron (7 km)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive / ferme Chapus, Montélimar (7 km)

Préparation

1. Mousse de feta

Écraser la feta à la fourchette et détendez-la légèrement avec une cuillère à soupe de crème fraîche

Ajouter 8 cuillères à soupe de miel

Fouetter le tout pour obtenir une crème souple

Monter la crème bien ferme puis ajoutez-la délicatement à la feta, pour ne pas faire retomber la mousse

Réserver dans un poche à douille (avec une douille canelée) au frigo

2. Coulis de fraises à la menthe

Couper les fraises en 4 (ou moins selon la grosseur), en en réservant 4 pour la décoration (garder également 4 belles feuilles de menthe)

Placer les fraises coupées en 4 et les feuilles de menthe dans une casserole

Faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce que les fraises soient légèrement compotées (au besoin, ajouter un peu d'eau)

Mixer pour obtenir un coulis bien lisse

Réserver au frais

3. Crumble aux amandes

Hacher les amandes en petits morceaux

Dans un saladier, mélanger à la fourchette la farine, les amandes hachées, 2 cuillères à soupe de miel et l'huile d'olive, pour obtenir un mélange sableux
Étendre sur une plaque et placer au four à 180 °C. Sortir la plaque plusieurs fois et remuer pour que le crumble cuise uniformément. Arrêter lorsqu'il est bien doré (environ 10 mn)

Débarrasser dans un bol et laisser refroidir

4. Décoration

Épluchez les fraises réservées et coupez-les en petits cubes. Réserver

5. Dressage

Dans une coupe à glace ou une verrine, former un nuage de mousse au centre
Verser délicatement le coulis de fraises autour, à l'aide d'un récipient muni d'un bec verseur

Saupoudrer de miettes de crumble

Parsemer de cubes de fraises et décorer d'une feuille de menthe

Déguster sans attendre !





PROJET
ALIMENTAIRE
TERRITORIAL

Concours culinaire amateur DÉGUSTEZ ET VOTEZ



"Le Climat dans nos assiettes" est un concours de cuisine locale dont l'objectif est de découvrir une alimentation propice à l'économie locale, respectueuse de sa santé et économe en énergie, donc préservant le climat.

En effet, dans une optique de développement local et durable, l'alimentation joue un rôle important en ce qui concerne les produits eux-mêmes, depuis leur mode de production et leur acheminement jusque dans nos assiettes.

"Le Climat dans nos assiettes" est une manifestation développée par le CEDER (Centre pour l'Environnement et le Développement des Energies Renouvelables), membre du réseau France Rénov', service public de l'énergie.

Pour tout savoir sur le Projet Alimentaire Territorial porté par Montélimar-Agglomération contact : Céline Thiebaut celine.thiebaut@montelimar-agglo.fr ou www.montelimar-agglo.fr

Organisé
par

**Montélimar
Agglomération**
RHÔNE & PROVENCE

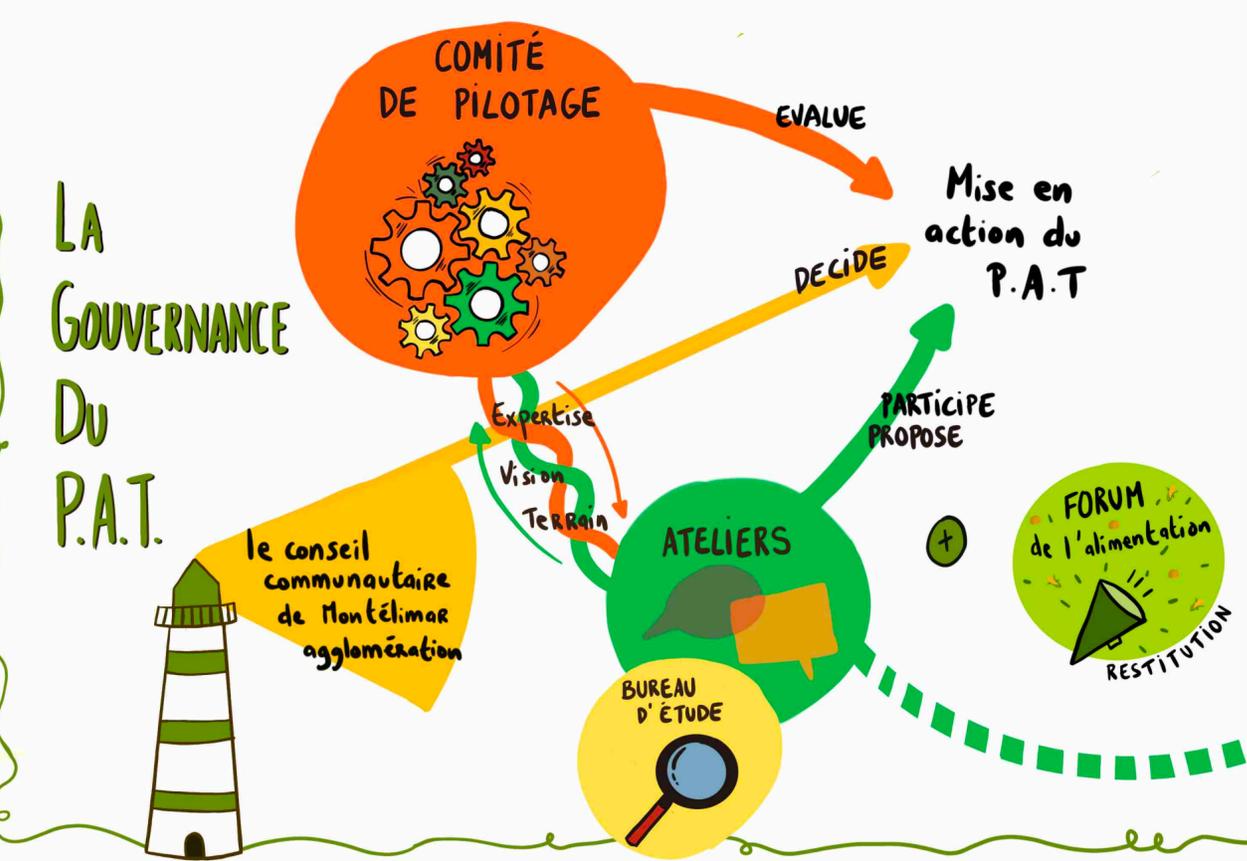


avec



Le Projet Alimentaire Territorial

— Pourquoi ? — Pour qui ? — Comment ? —



- THEMES des ATELIERS**
- Foncier
 - Production agricole
 - L'eau
 - Éducation
 - Environnement
 - Transformation
 - Santé et social
 - Distribution
 - Restauration
 - Agritourisme
 - Consommation

Que pouvez-vous apporter à la démarche du P.A.T ?

- * Votre expertise, votre connaissance du terrain et du territoire
- * Vos idées et vos envies
- * Vos interrogations
- * Mettre en lien

Ce que la démarche du P.A.T peut vous apporter !

- * Une meilleure visibilité et lisibilité de vos actions
- * De l'expertise extérieure
- * De la coopération, des soutiens
- * De la valorisation

- Publications à venir**
- ▢ Diagnostic
 - ▢ Plan d'actions P.A.T
 - ▢ Dossier P.A.T
 - ▢ Zoom spécial "Education"

Agritourisme

& alimentation saine et durable

Du champ à l'assiette quelles actions pour permettre et favoriser la rencontres entre Consommateurs producteurs « touristes » ?

Accueil

Un temps informel pour se (re)rencontrer

Introduction

Yves Courbis
Vice Président Agriculture et monde rural

Damien Lagier
En charge du Tourisme (et de l'agritourisme)
Maire de Marsanne

11 thématiques
11 ateliers participatifs pour faire grandir la démarche

L'agritourisme est un terme un peu fourre tout

Mais c'est un sujet qui lie

Le PAT est un projet de territoire AMBITIEUX!

Mailler et rassembler les acteurs

Aider les consommateurs et les touristes

Une cartographie des producteurs

Aide à la reconversion

Il faut une synergie des acteurs

Eviter la fracture numérique

LA CULTURE s'invite à la ferme

FORMER les professionnels du Tourisme sur l'agritourisme

les agriculteurs à accueillir du public

Soutenir ceux qui veulent se lancer

Financement

Mais c'est pas assez beau une ferme!

Mais si!

Patrimoine Agricole = Patrimoine Paysage!

Savegarder nos paysages!

Accompagner les exploitants agricoles

Une application de "Ferme en Ferme"

Des Food-Trucks avec des produits locaux

Soyons fier! Estampillage

Image de marque locale

Productions identitaires

Il faut lier Tourisme Culture Agriculture

Place essentielle des offices de tourisme

Penser une Valorisation globale

Inclure à mettre des produits locaux à la carte des restaurants

Proposer que la direction de la culture s'empare du sujet

De l'écrit à l'écran

LA COMMUNICATION!

Chaine Youtube

Radio

ReSEAUX sociaux

DEVELOPPER les marchés de producteurs

Dégustation de produits

et pourquoi pas dans les campings?

Carnets de correspondance (école)

offices de tourisme

De l'événementiel

Escape Game

Disco Soupe

Option "Frigo Plein" (de produits locaux) sur mon lieu de vacances

Démontrer qu'un repas à la ferme n'est pas plus cher qu'un Macdo (et c'est meilleur!)

Cahier de recettes et de colorings

Ateliers participatifs

Cassandra Monnet - LA DROME

Exposé

Mise en avant et mise en valeur

L'Agriculteur est avant tout un producteur

Mais AVEC

Des activités d'agritourisme

- * vente directe
- * Accueil pédagogique
- * Restauration
- * Hébergement

3 axes

- 1. Coordination des acteurs
- 2. Valorisation de l'offre
- 3. Développement

1200 Fermes

100 événements

2 labels

Accueil paysan Bienvenue à la ferme

Présentation du plan stratégique Départementale

Synthèse et échanges

Accompagner les consommateurs et les touristes

Information

- * centraliser
- * Donner la parole

Innover dans les formes

Escape Game

Disco soupe

Et les classes de nature!

Sécurité sociale alimentaire

Attractivité alimentaire du territoire

Une appli "manger local"

COMMUNICATION

VALORISER l'agritourisme c'est chronophage

Mettre en avant le local

Développer l'accueil des camping car

Musée de l'agriculture

Marché de producteurs qui regroupe toutes les densités

Aides administratives

Fiches pratiques

emplois saisonniers

Plains d'actions et d'appuis

recenser valoriser

soutenir l'agriculture paysanne à valoriser

Accompagner les exploitants agricoles

soutien politique d'associations et d'acteurs

Conclusion

Comment accompagner l'installation agricole

ANIMER FAIRE du LIEN

Fiche portrait agritouristique

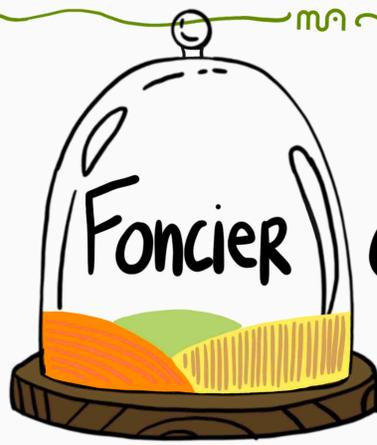
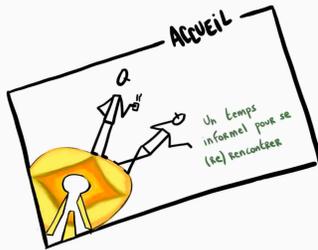
des terres à valoriser

Faire lien avec office de tourisme

Affichage produits locaux sur les marchés

Prestation traiteur Agglo

la clause marchés publics



alimentation & saine et durable

Quelles ressources mettre en œuvre pour préserver la ressource foncière et permettre une production alimentaire locale et durable ?

Introduction

Merci à ceux dont c'est la première participation et à ceux qui reviennent

Yves COURBIS
Vice président à l'agriculture

Julien DUVOIS
Maire de Sauzet

Notre P.A. → Importance de se donner une orientation!

CONSOMMATION → Comment protéger la biodiversité? → Beaucoup de surfaces allouées à l'habitat

PRODUCTION → Comment protéger la biodiversité? → Se poser les bonnes questions?

Se poser les bonnes questions?

Fermin CARRERA
Vice Président à la cohésion sociale et à l'habitat

Don travail collectif!

Développement se fait à l'infini

Enjeux, risques, menaces, opportunités

Comment favoriser l'accueil des jeunes agriculteurs

Départ à la retraite de 50% des agriculteurs

Un territoire avec 40% de surface agricole

Energies renouvelables

AGRANDISSEMENT des exploitations vs culture très personnalisée (maraichage)

RENTES SERRÉES

Comment construire le lien Rural-urbain

Double usage de certaines terres

Mesures conservatoires env. Romenentales

Arrivée d'habitants massive après le Covid

Consommation masquée

Expropriation pour utilité publique

Des projets dans les cartons

Grands Projets d'Aménagement du territoire

Faut-il agir, ou non ?

Certaines choses ne dépendent pas de nous!

Certaines réglementations

Certaines orientations

Ne pas subir la pression des groupes immobiliers

Un changement de point de vue et de CONSCIENCE de la place du foncier

Productions diversifiées

Pour permettre de voir plus loin

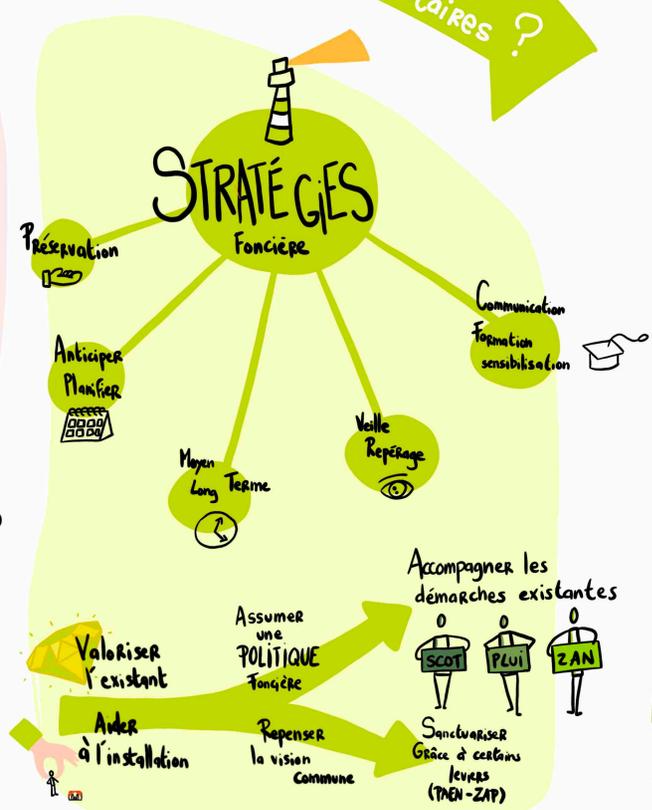
COMMUNICATION

Préserver des terres à proximité de l'enveloppe urbaine

Développement de la ville → Z.A.N. (Zéro Artificialisation Nette)

AVOIR UN DISCOURS COMMUN

Quelles propositions prioritaires ?



Patrick GRIMAUD Cap Rural

Centre de Ressources

Vient en appui des acteurs locaux autour du développement Rural

Groupe de travail: Rassemble une 30aines d'établissements (coopération inter-communale)

Partage d'expériences: exemple: P.L.U qui transforment des terres constructibles en terres agricoles (St Perays 09)

C'est un sujet CHAUD

Electoralement: Les propriétés Privées

USAGES: Alimentaire, Protection de l'eau

MENACES: Artificialisation, Concentration

Place Rôle des acteurs: Energies renouvelables

Vigilance: sur intensification

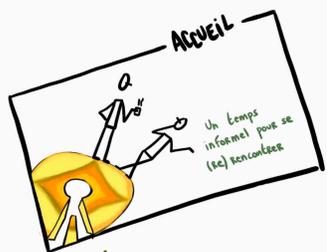
Accompagnement: Production de masse

Co-construire

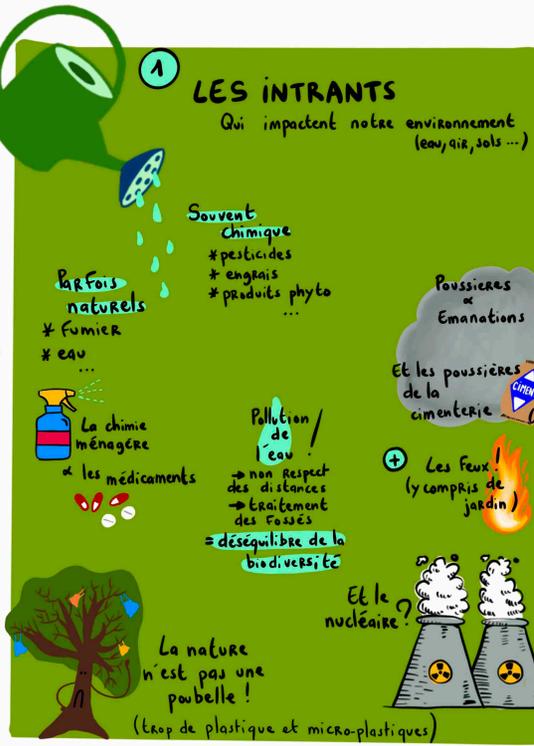
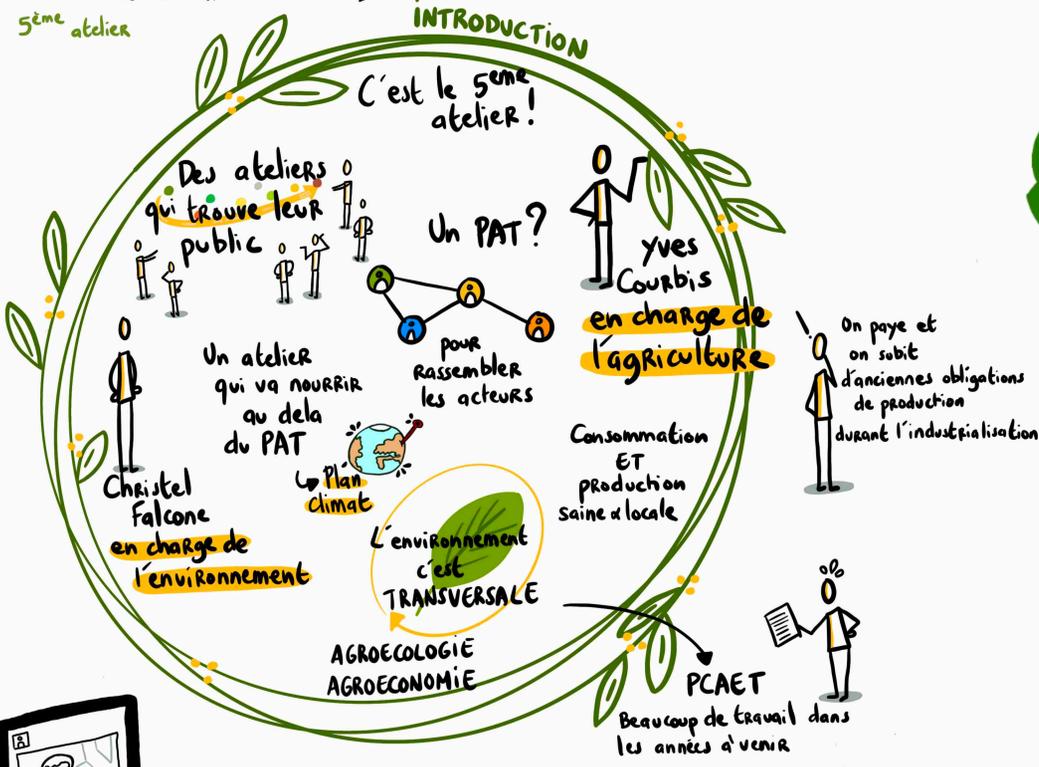
POLITIQUE FONCIERE: Quelles actions? Quelles ambitions?

Sur 100 hectares échangés: 50% installation, 40% agrandissement, 10% S.A.U (surface agricole utile)

- * Il faut voir loin! → ANTICIPER → Appui à l'installation & à la diversification
- * Il faut changer de point de vue → L'alimentation est prioritaire
- * Une production nourricière en ville
- * Communiquer & former "café compost" → "café transmission"
- * Intéressant de voir toutes les idées qui se recourent!
- * Proposer des immersions
- * Une politique de stratégie foncière AVEC du budget
- * Accompagner les transformations en mettant l'agriculteur au cœur de cette transformation
- * Mobiliser des outils de planification "MACRO" (SCOT, PLU...) & "MICRO" (ZAP...)
- * Il faut se donner les moyens
- * Les collectivités peuvent acheter des terres!
- * Autant d'acteurs c'est précieux!

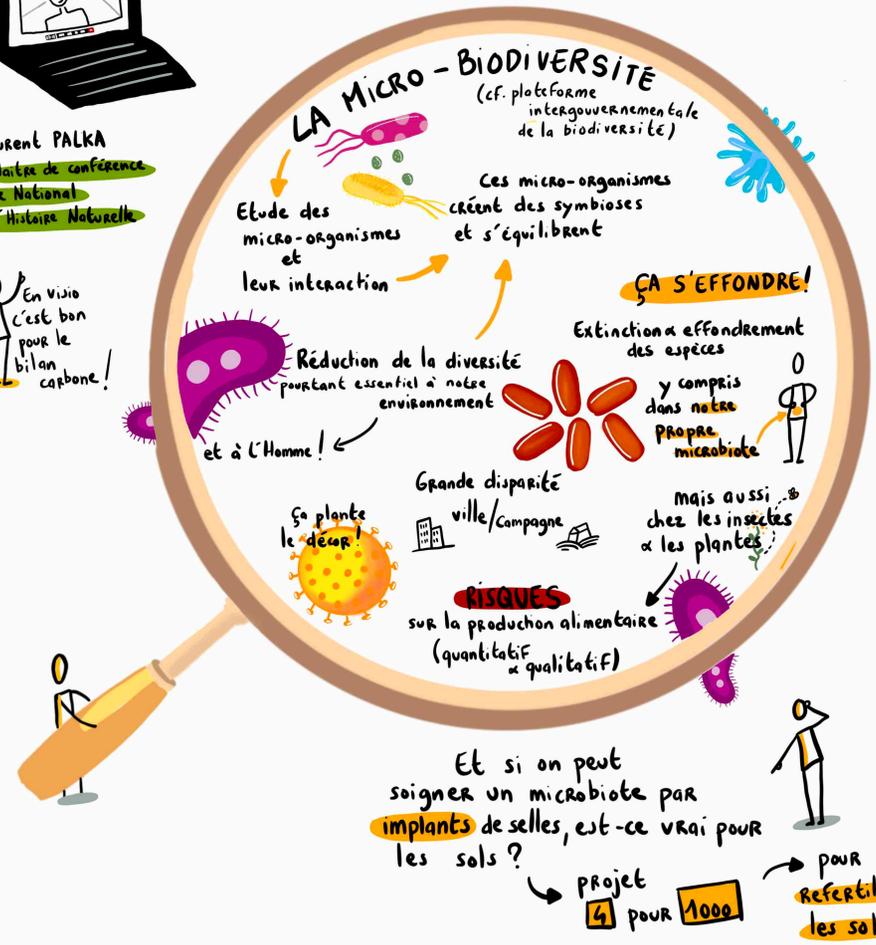


ENVIRONNEMENT & alimentation saine et durable



Laurent PALKA
Maître de conférence
Musée National d'Histoire Naturelle

En visio c'est bon pour le bilan carbone!



les actions prioritaires à mener

Des efforts individuels ET collectifs

ARRETER le goudronnage intégral!

Projet restauration

Replanter les haies

Expérimenter le 100% Compostage à l'échelle communale

Des paniers de producteurs

S'interroger et initier le 4 pour 1000

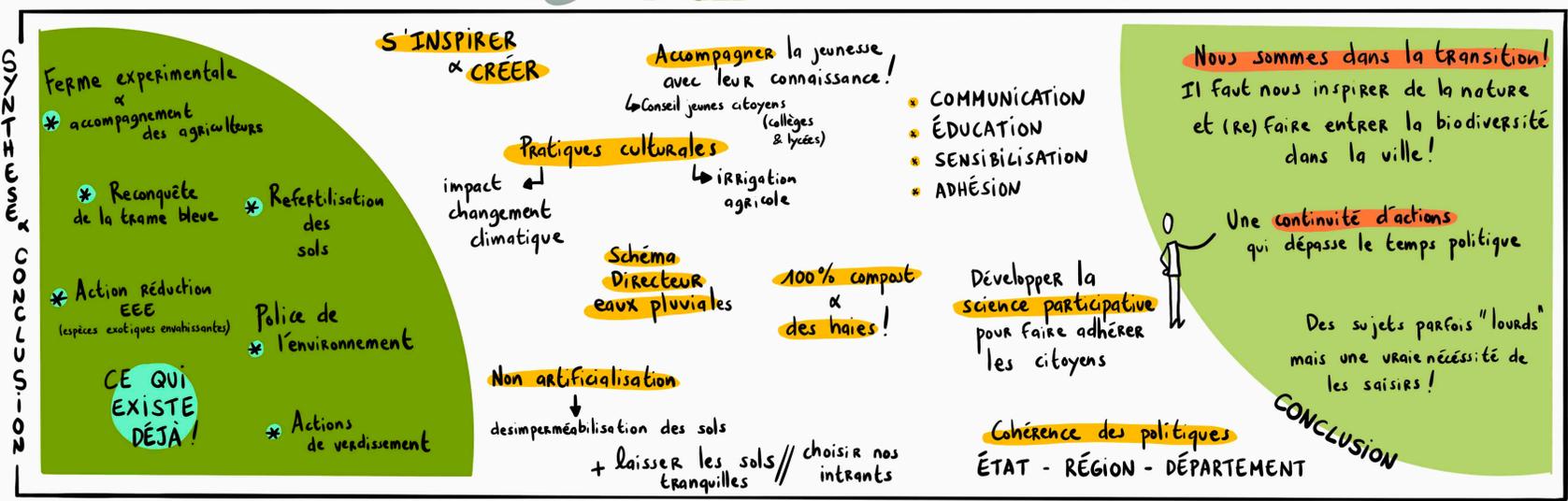
CO2

Irrigation ou Récepteur d'eau

Formation & PEDAGOGIE

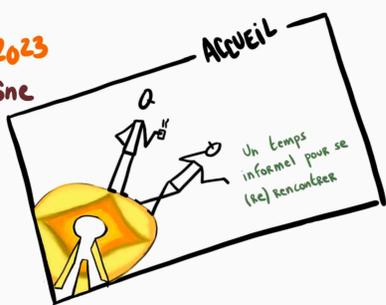
Communiquer et informer

Générer de l'adhésion & de l'engagement

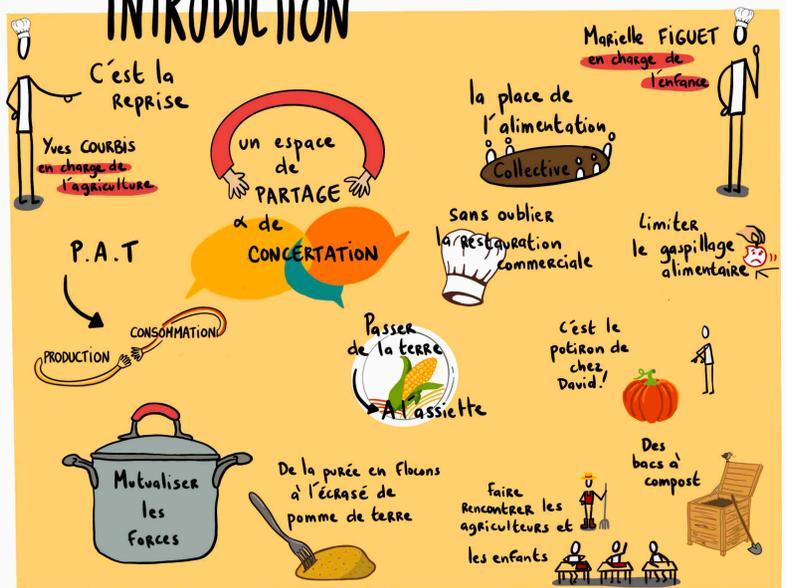




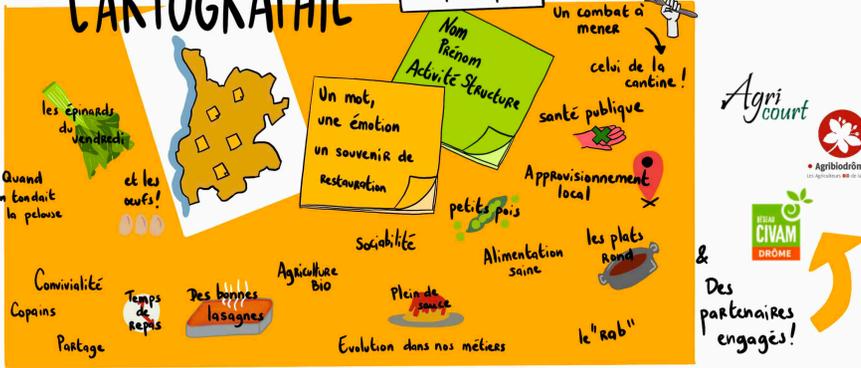
& alimentation saine et durable



INTRODUCTION



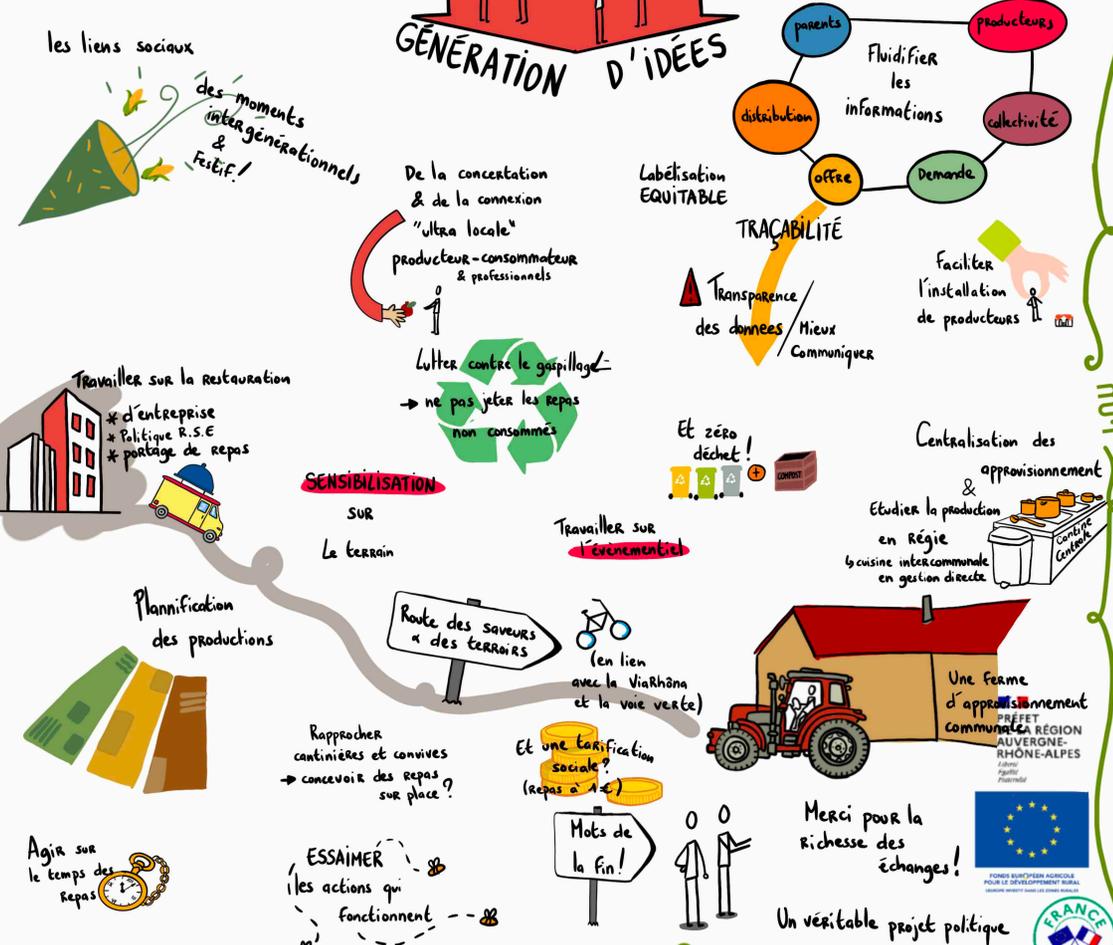
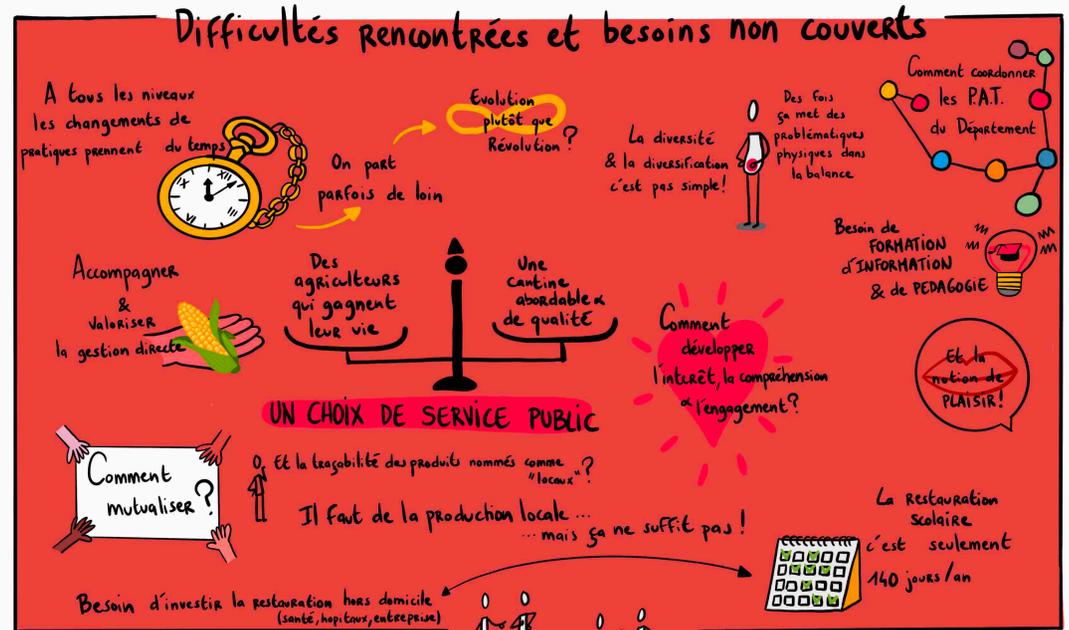
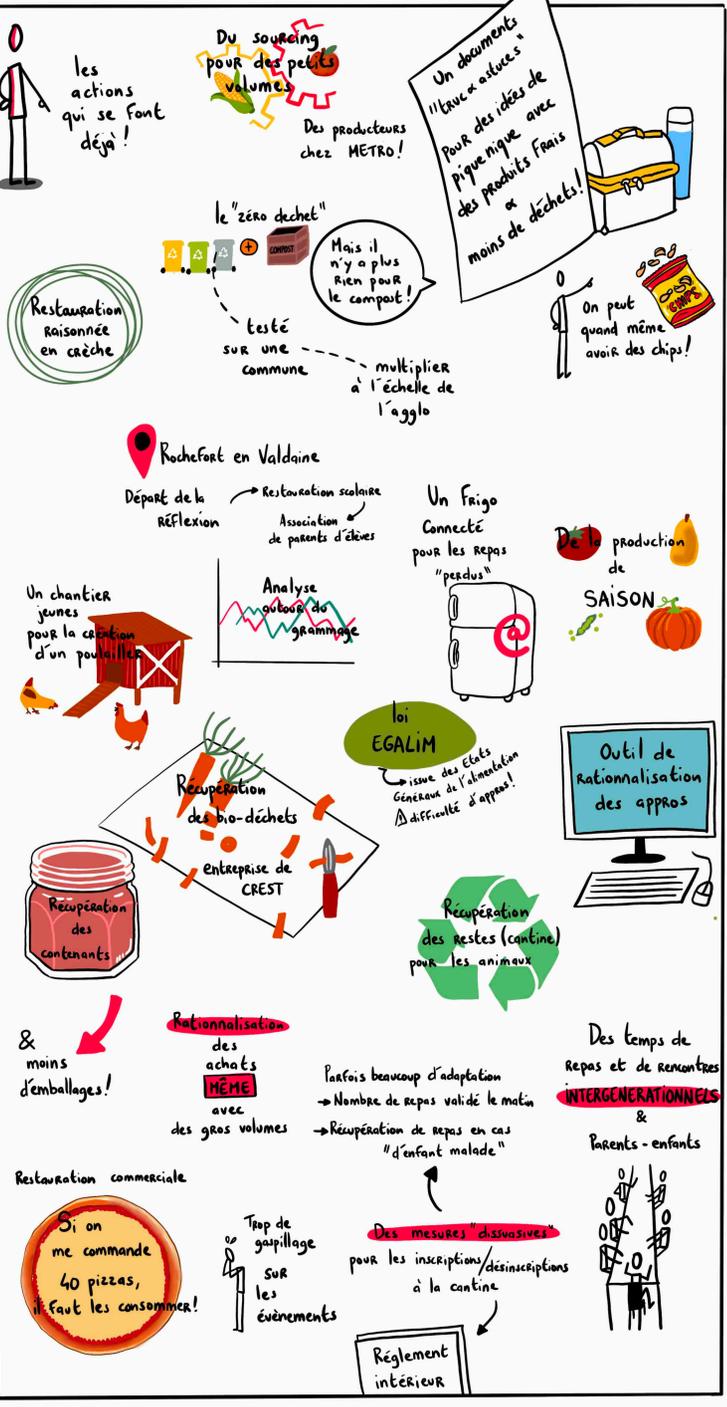
CARTOGRAPHIE



PRESENTATION



PANORAMA DE L'EXISTANT



CONSOMMATION

& alimentation saine et durable

7^{ème} atelier

ACCUEIL & INTRODUCTION

ACCUEIL
Avec du bon jus bio et local
Pourquoi je suis là?
Nous sommes tous des consommateurs!

INTRODUCTION
Une méthode de proximité et en petits groupes
en période d'urgence pour prévoir un plan d'action
Comment adapter les actes d'achats?
Mieux manger Moins gaspiller de viande
c'est le 7^{ème} des 11 ateliers prévus
Mangeur Producteur
Comment sensibiliser?
VP en charge des moyens généraux et R.H.
Valeis ANAVON

PRÉSENTATION des participants

les bonnes recettes du P.A.T.?

la salade composée (de bons produits du jardins)
la ratatouille
Miam
Poulet-frites et petits pois de montagne
les aubergines sous toutes leurs formes
Soupe au Pistou!
Le Cassoulet
Plat Préféré
Le poulet-porcée de mamie
Lentilles, oignon-basilic
Echine de porc aux épices
Plat Festif
le fruit cueilli sur l'arbre

INFORMATIONS

La qualité des produits
Agriculture rémunératrice
Relocalisation de la production
Remettez l'agriculture au centre du territoire
Mieux manger Moins gaspiller de viande
Reconnecter à la saisonnalité
Quelle proportion de PLATS PRÉPARÉS?
Pas toujours le temps de préparer à manger
Retrouver de la créativité et du plaisir
et presque 50% des Français sont en surpoids
Notre consommation a un impact direct sur l'environnement et notre empreinte carbone
Un vrai plan d'action Pour changer les comportements et créer de nouvelles habitudes
3 ans

Mettre le consommateur au cœur de l'action du P.A.T.
• Education
• Santé & environnement
• Social

PANORAMA de l'EXISTANT

Acheter bio de plus proche
Achat de proximité
EPIERIE
Bio (mais loin)
Juste ce dont j'ai besoin
J'imagine même ne plus avoir de frigo
Je suis passé aux courses journalières (j'habite en centre-ville)
inspecter son frigo avant de faire des courses
Une épicerie vrac
A Montélimar
5 marchés par semaine
Pratiques géographiques liées à certains critères
Du pain, bon, bio, qui dure!
Moi je le fais moi-même (et je fais moins de voiture!)
on a de la chance localement tout de même!
Des achats groupes avec des familles
Compast au fond du jardin
Des stages pour reconnaître les plantes comestibles
Moi je fais plein de petites choses:
+ accommoder les épluchures
+ faire mon paté
+ concocter des sirops
Des cuisines parfois érap petites
Des produits à accommoder
Cuisiner des plats à réchauffer
Des cantines avec de la production locale et parfois même un jardin!
Réduire les emballages!
Manger en conscience

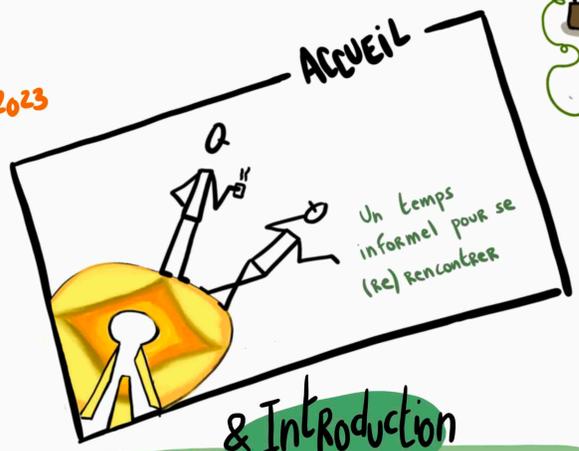
ENJEUX & BESOINS

Des communes sans commerce
Des protéines végétales pas facile à trouver en local
Comment gérer les régimes spéciaux
Ergonomie des cuisines et le temps de cuisine
ADDITIFS
Est-ce qu'on ne crée pas les intolérances alimentaires
Accessibilité à des produits sains
Comment donner envie aux parents de faire leurs petits pots pour bébés eux-même?
Quels critères d'achat? Local ou bio?
importance de la proximité
Education à l'alimentation
Concrètement comment je cuisine ça?
L'obligation du recyclage des bio déchets
Pourquoi on ne peut pas acheter notre lait chez les producteurs?
L'environnement autour du temps de repas
Quel plan de sauvegarde alimentaire?
Un manque d'informations sur les "circuits-courts"

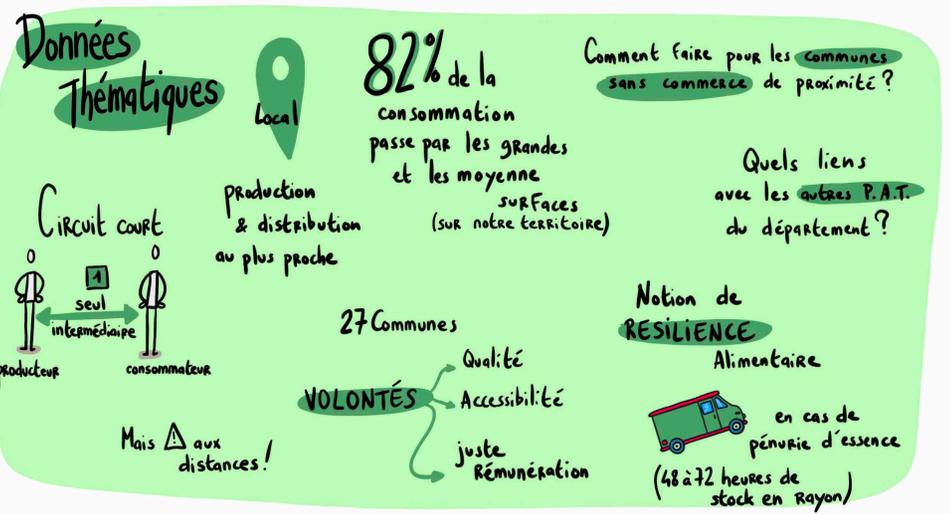
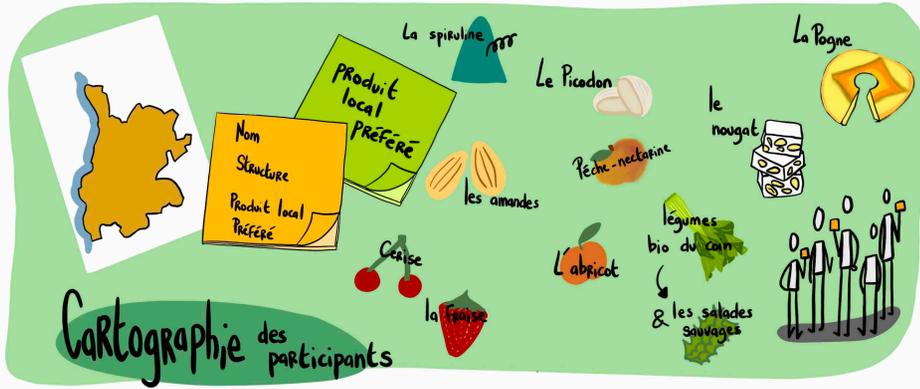
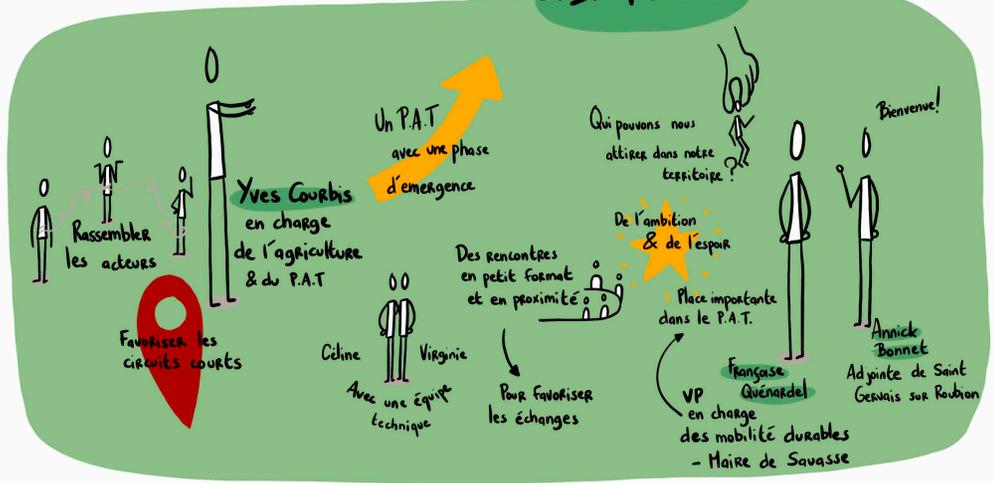
PISTES de TRAVAIL

Des applis et groupes en cas d'excédentaire
Un petit temps d'apéritif d'initiative AVEC des produits locaux!
L'utilisation des fruits & légumes "moches"
Moche mais BON!
Un cahier des bonnes "Pratiques-pratiques" (Facile à mettre en place)
Faire des ponts avec l'Education Nationale
Bravo pour l'animation participative des ateliers
Encore du travail de sensibilisation
Un territoire avec tellement de potentiels
CONCLUSION
chapeau pour l'ouverture aux citoyens
Des ateliers pour aller chercher les personnes les moins sensibilisées
Forum de l'alimentation locale tous les ans!
marchés de producteurs groupement d'achat
Aller vers!
Une monnaie libre Ex: La SUNE (€1)
Les graines germées

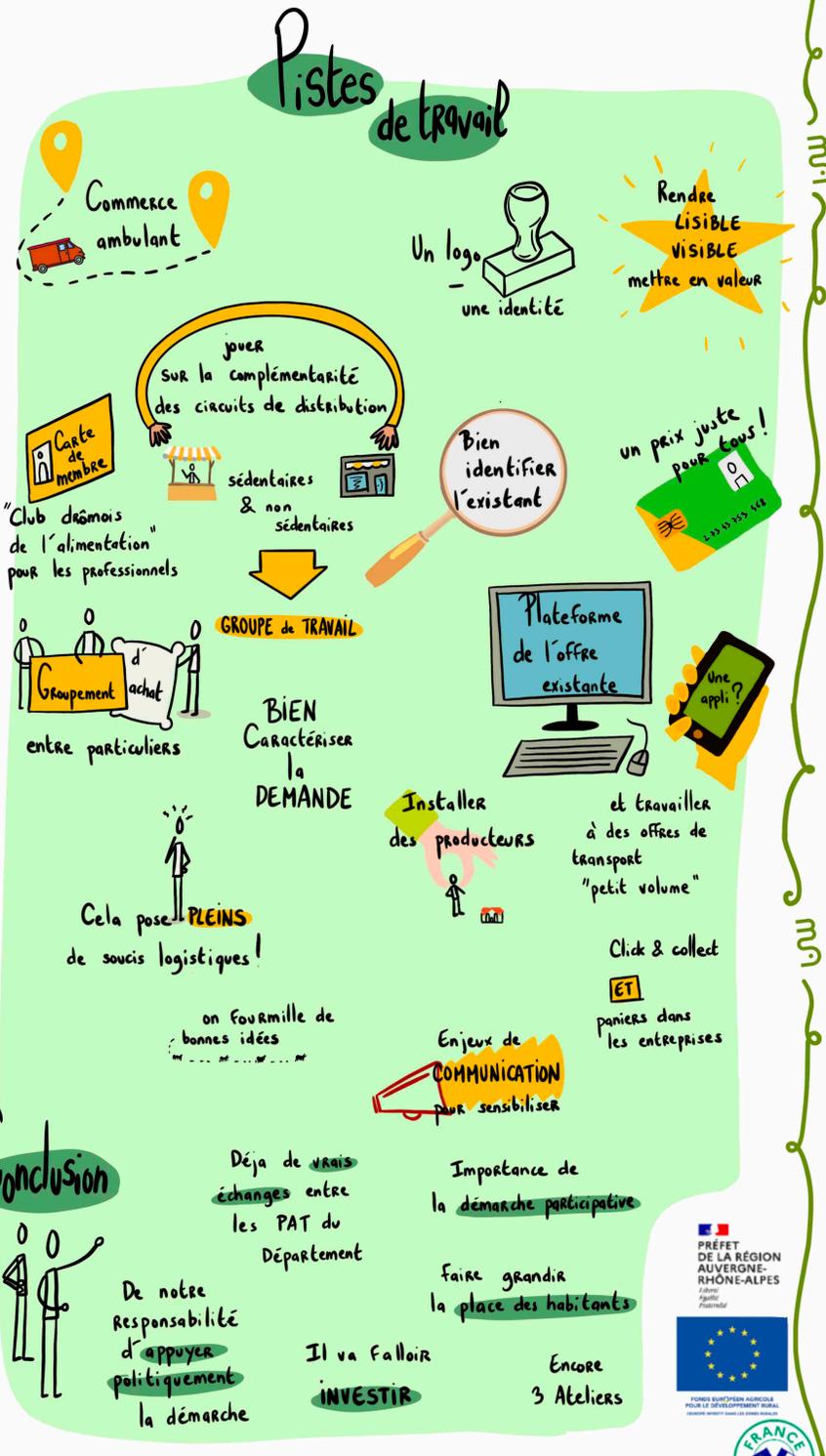
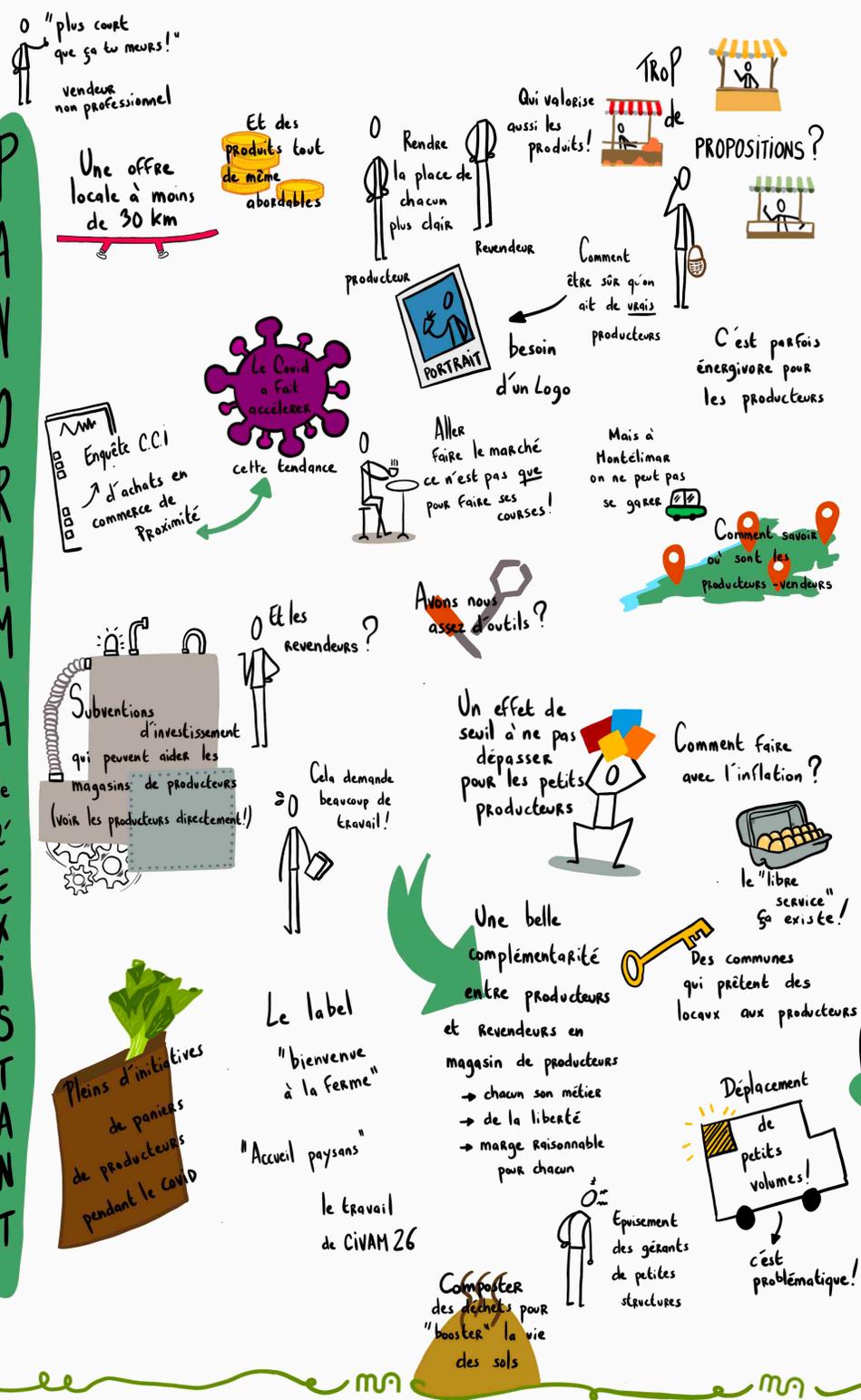
DISTRIBUTION & alimentation saine et durable



& Introduction



PANORAMA de l'EXISTANT



Conclusion

SANTÉ & SOCIAL

alimentation saine et durable

1 Accueil & INTRODUCTION

1 Merci d'être aussi nombreux

Phase d'émergence du P.A.T
concrétisation d'un plan d'actions AMBITIEUX

Yves Couabris en charge de l'agriculture et du P.A.T

VP Bruno-Almaïrac santé/séjour & social

4 CONSTATS

- quantité des dons
- Difficulté sur la qualité des dons
- restauration rapide des denrées non périssables
- Accessibilité sociale
- économique géographique
- indicateurs de problèmes de santé

2 Présentation des participants

Salade de fruits frais, légumes fermentés, le citron, la tarte tatin (pour ma santé mentale), Ratatouille, choisir c'est renoncer!, la diversité!

Mon plat/aliment bon pour la santé

Nom, Prénom, Structure, Commune

Côte de boeuf (Avec modération), Dahl de légumes, le quinoa l'épaveuse, les courges, les crudités (de saison)

3 Apports & Retours d'expériences

L'IREPS oeuvre depuis 10 ans autour de la **PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE**

Coordonner et impulser de la coopération entre les acteurs de l'aide alimentaire et de la précarité alimentaire.

Enjeux de former, sensibiliser, informer

Relocalisation

Santé physique, Santé mentale, Santé sociale

Dans les épiceries sociales il y a de ☺ en ☺ d'étagères vides

Manque de force vive, Manque de lieux de stockage, Manque de véhicules

Sensibiliser les publics, les professionnels & les bénévoles

4 les visages de la précarité

Quels freins?

Pas de logement financiers

lieux isolés, Rurales

manque de transports

Certains quartiers (QPV)

Non connaissances des circuits courts

qualité des produits, culture & habitude

Appel à manifestation d'intérêt autour de la restauration collective

Des jardins partagés, des repas partagés

Manque de Moyens de Communication

Silver Fourchette les insassiables

Axe de travail du centre social

Centre Médical de Santé (Montélimar) P.R.E.O (Prévention obésité) Nutrition & Rythme de vie

De nombreuses structures médico-sociales

Une vraie difficulté à coordonner les acteurs de l'aide alimentaire

malgré la tentative de la ville de Montélimar

Comment faire converger des structures avec des gouvernances propres

Sortir de la sédentarité

Pour autant BEAUCOUP de distribution & d'entraide

Programme scolaire

Présence d'agriculteurs dans les écoles

EDUCATION AU GOUT (Manque de financement)

Elèves de BTS ESP - Escape Game "Equilibre alimentaire"

Catalin Collecte alimentaire au lycée

Beaucoup de travail autour de la petite enfance

PMI

On stigmatise beaucoup les jeunes

Du coup on pourrait bien développer une coordination générale!

5 Panorama de l'existant

Chèques alimentaires (Lyon's club)

7 Conclusion

Merci pour votre participation

une belle intelligence collective

On se prépare à une évolution

Ce matin, j'ai BEAUCOUP appris

Un espace qui permet de REVELER l'existant

Chacun peut et doit s'intéresser aux affaires de la cité!

C'est une bonne introduction

En tant qu'élus nous avons à apprendre et à soutenir politiquement

Le besoin de coordination semble bien prioritaire

Sécurité Sociale de l'alimentation

Une plateforme

Pour développer une culture commune et pouvoir échanger sur les bénéficiaires (Avec confidentialité)

Un projet mobile pour sensibiliser & agir!

Reprendre un groupe de travail

Avec des objets communs

Coordination Générale de TOUS les acteurs

Un annuaire des actions

les surplus * particuliers * professionnels

Aider les agriculteurs à communiquer sur les invendus/glans

Une Appli (cf Département & chambre d'agriculture)

Liste des producteurs du territoire pour récupérer les invendus

Rémunération juste des agriculteurs

Choix de son alimentation

dignité

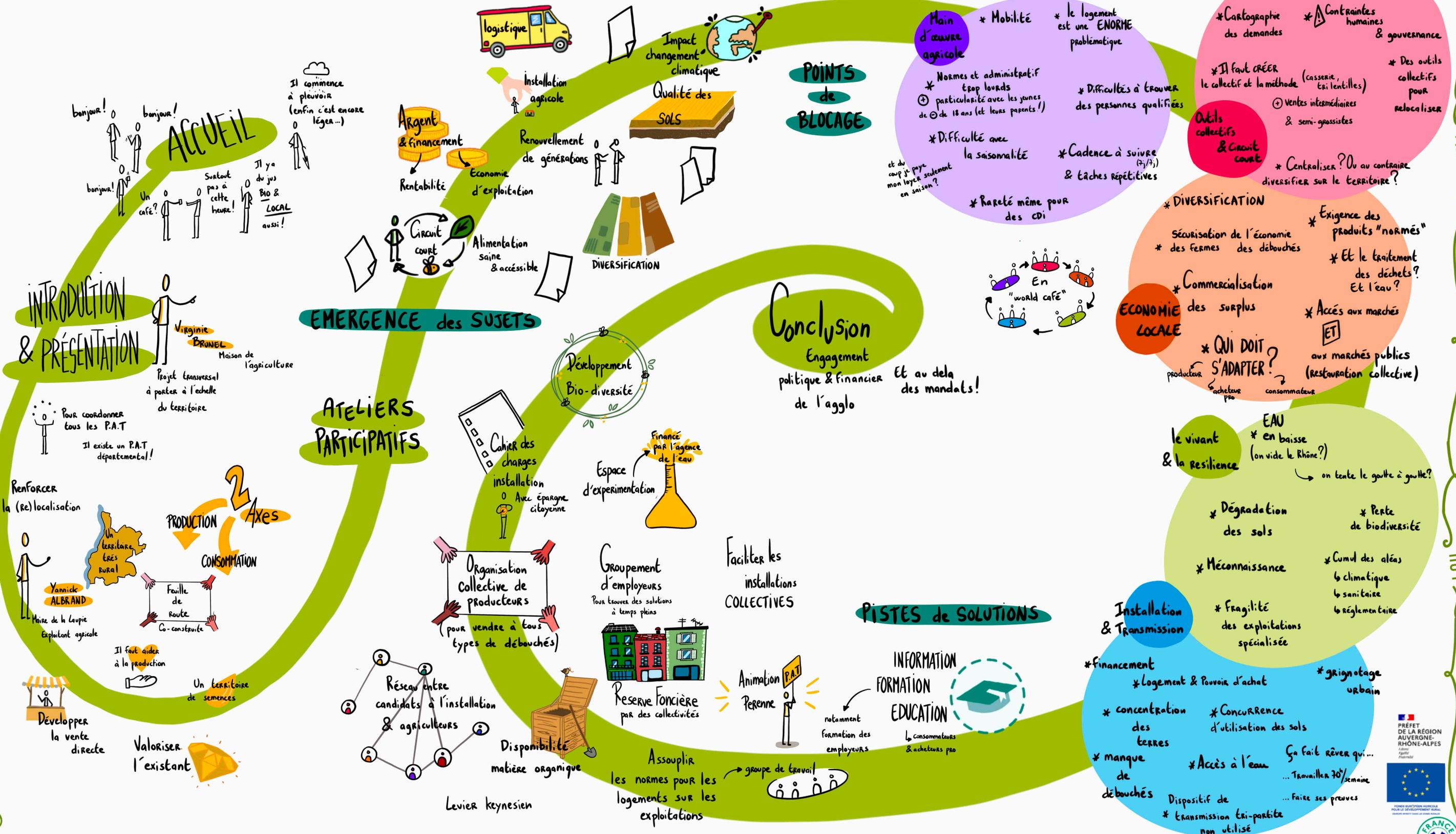
De vrais besoins en produits frais!

6 Pistes de travail

PRODUCTION AGRICOLE



& alimentation saine et durable



ACCUEIL

bonjour! bonjour!
bonjour!
Un café?
Il commence à pleuvoir (enfin c'est encore léger...)
Il y a du jus Bio & LOCAL aussi!

INTRODUCTION & PRÉSENTATION

Virginia BRUNEL
Maison de l'agriculture
Projet transversal à parler à l'échelle du territoire.
Pour coordonner tous les P.A.T
Il existe un P.A.T départemental!

EMERGENCE des SUJETS

ATELIERS PARTICIPATIFS

Conclusion Engagement politique & financier de l'agglomération Et au delà des mandats!

PISTES de SOLUTIONS

Main d'œuvre agricole

- * Mobilité
- * le logement est une ENORME problématique
- * Normes et administratif trop lourds
- * Particularité avec les jeunes de 18 ans (et leurs parents!)
- * Difficulté avec la saisonnalité
- * et du coup j'ai payé mon loyer seulement en saison?
- * Difficultés à trouver des personnes qualifiées
- * Cadence à suivre (7j/7j) & tâches répétitives
- * Rareté même pour des CDI

Outils collectifs & Circuit court

- * Répertoire des outils du territoire
- * Cartographie des demandes
- * Contraintes humaines & gouvernance
- * Des outils collectifs pour relocaliser
- * Il faut CRÉER le collectif et la méthode (casserie, tri lentilles)
- * Ventes intermédiaires & semi-grossistes
- * Centraliser? Ou au contraire diversifier sur le territoire?

ECONOMIE LOCALE

- * DIVERSIFICATION
- * Sécurisation de l'économie des fermes des débouchés
- * Exigence des produits "normés"
- * Et le traitement des déchets? Et l'eau?
- * Commercialisation des surplus
- * Accès aux marchés ET aux marchés publics (restauration collective)
- * QUI DOIT S'ADAPTER? producteur, acheteur pro, consommateur

EAU le vivant & la résilience

- * en baisse (on vide le Rhône?)
- * on tente le goutte à goutte?
- * Dégradation des sols
- * Perte de biodiversité
- * Méconnaissance
- * Cumul des aléas: climatique, sanitaire, réglementaire
- * Fragilité des exploitations spécialisées

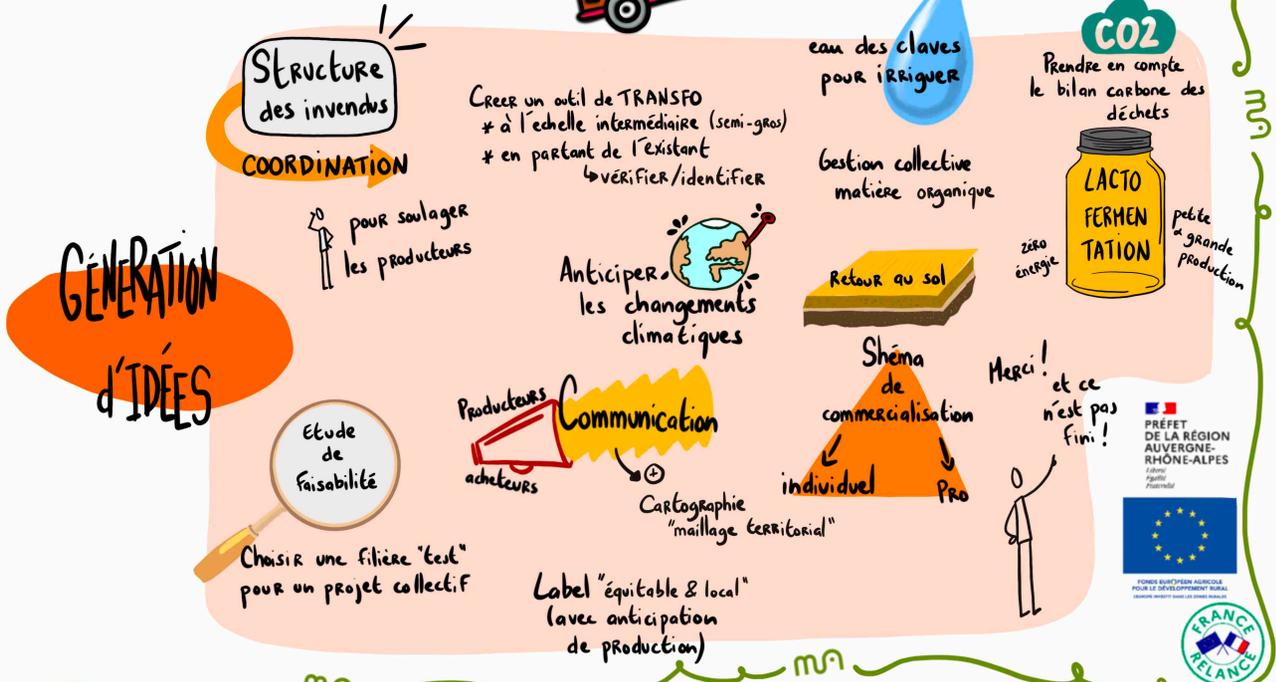
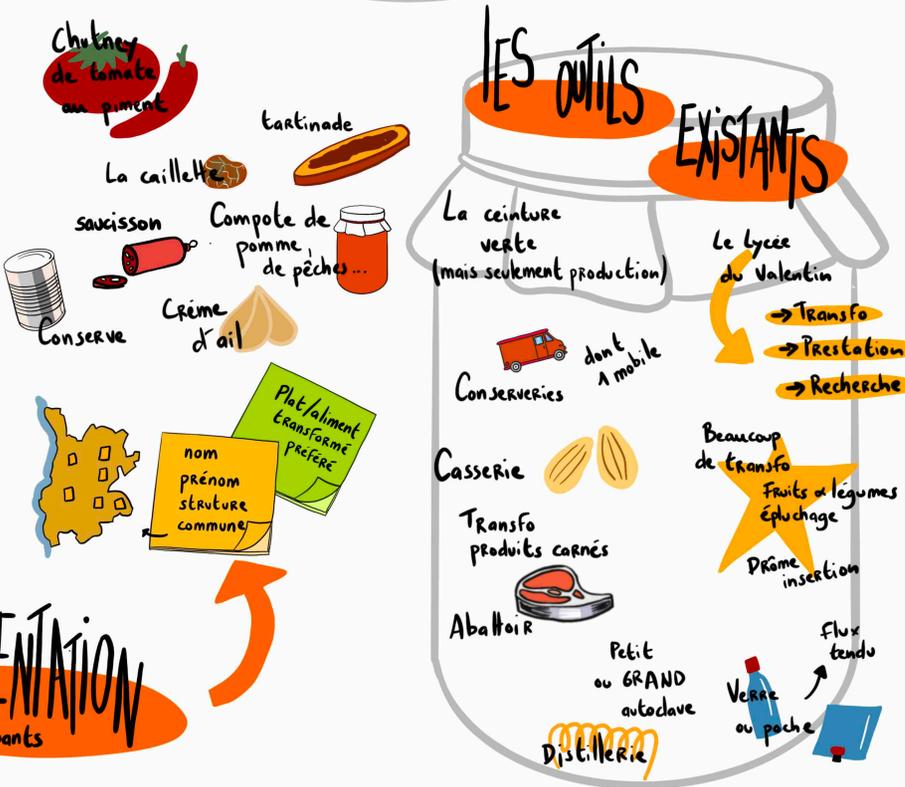
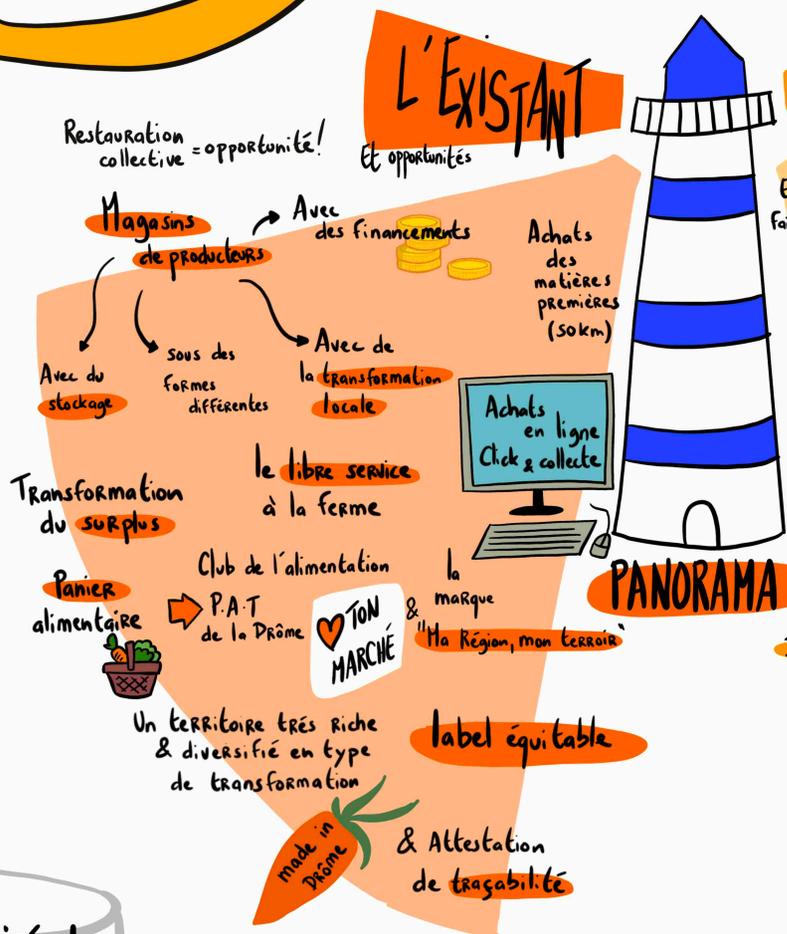
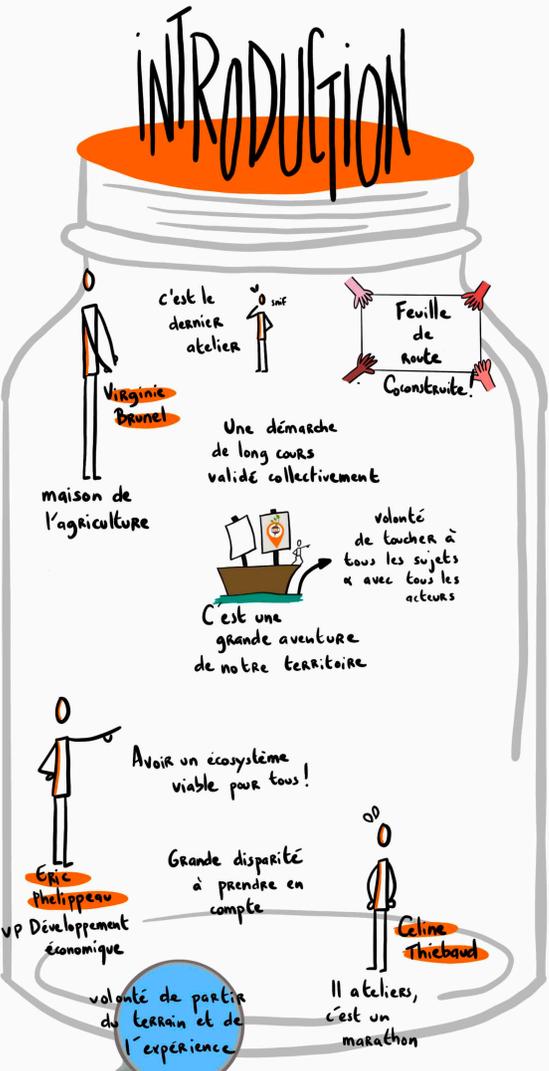
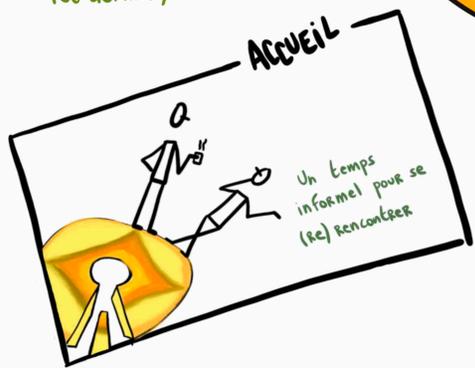
Installation & Transmission

- * financement
- * Logement & Pouvoir d'achat
- * grignotage urbain
- * concentration des terres
- * Concurrence d'utilisation des sols
- * manque de débouchés
- * Accès à l'eau
- * Dispositif de transmission tri-partite non utilisé
- * Ça fait rêver qui... Travaillez 70/semaine... Faire ses preuves

19 octobre 2023
Saulce-sur-Rhône
Même (et dernier) atelier

TRANSFORMATION

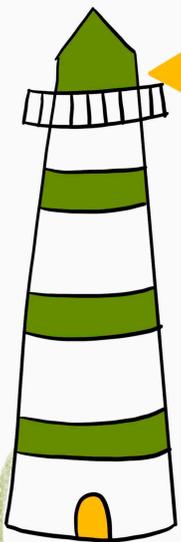
& alimentation saine et durable



PRÉSENTATION

Des participants

COMITÉ DE PILOTAGE



PRÉSENTATION

des 26 Fiches-action

des pistes concrètes issues des ateliers thématiques, du diagnostic partagé et des retours des acteurs

C'est autour de ces fiches action que le COPIL est mobilisé dans la co-écriture

* 16 Fiches dans l'orientation 3

* 6 Fiches dans l'orientation 2

* 4 Fiches dans l'orientation 1

Il y a déjà des fiches "matures" (par exemple l'abatage à la ferme)

Une VRAIE prise en compte de l'existant

Pas une opposition des mondes!

ORIENTATION 2

Soutenir & accroître la capacité nourricière de l'agriculture



ORIENTATION 3

Déployer l'agriculture locale dans sa transition vers l'agroécologie & la bioéconomie

interpellation collective

L'orientation me convient

Je veux clarifier ou ajouter quelque chose

Clin d'oeil au GIEC

De ma place quel Prochain Petit Pas puis-je faire pour la mise en action du P.A.T.?

Il faut des moyens & du courage politique

CLOTURE

CLAP

Un temps important, une étape de concertation

A ce stade
↳ orientations validées
↳ fiches-action enrichissables

Finalisation du Plan d'action : 3 Mars

Passage en conseil communautaire : 4 Avril

Rdv au Forum de l'alimentation le 8 juin!



PROCHAINS PETITS PAS

GRAND TRAVAIL de finalisation des Fiches-action

Et en attendant!

Et le maillage territorial...

Plains de transversalités à INCARNER

On pourrait jumeler des actions CLS-MSA

Entrer dans l'action!

- Objectifs & impacts
- Etapes clés
- Partage, partenariat & besoin d'expertise

Les enrichissements de chacun pour continuer la co-écriture



Enjeux de quantité & de qualité!

On commence par quelles fiche?

La plus difficile? Aussi bien cela aura des impacts sur les autres!

On peut trouver des indicateurs communs!

Se (re) rencontrer

Pour chaque table un certain nombre de fiches action (par orientation & sous-axe)

Une lecture collective de chaque fiche-action pour rendre compréhensible

- * sa description
- * les publics bénéficiaires
- * son niveau de maturité
- * Quelle temporalité
- * sa complexité ★★★★★

INTRODUCTION

Rappel du travail réalisé

Phase d'émergence

11 Ateliers thématiques

Un diagnostic partagé durant

3 COPIL

Un plan d'action & la co-écriture de fiches actions

ORIENTATION 1

Développer des paysages alimentaires pour une alimentation locale, durable & saine pour tous



La Boussole du P.A.T

CADRE STRATEGIQUE

PRÉSENTATION du PLAN d'ACTION

Travail toujours en cours...

Yves Courbis V.P. Agriculture & P.A.T

Un PAT pour une alimentation saine, locale & durable!

FORUM DE L'alimentation

8 JUIN 2024 À ALLAN

11h
*
ACCUEIL & DÉCOUVERTE DES FRESQUES DU PAT



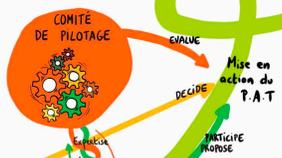
ORIENTATION 1
Développer des paysages alimentaires pour une alimentation locale, durable & saine pour tous

ORIENTATION 2
Soutenir & accroître la capacité nourricière de l'agriculture

ORIENTATION 3
Déployer l'agriculture locale dans sa transition vers l'agroécologie & la bioéconomie



La Boussole du P.A.T.



Un plan d'actions **AMBITIEUX!**

Une gouvernance **OPERATIONNELLE**

Un diagnostic **PARTAGE**

Un processus d'un an 1/2

Des moyens **HUMAINS & FINANCIERS**

Le P.A.T. de Montélimar-Agglomération

11h30
*
OUVERTURE OFFICIELLE DU FORUM

Yves Courbis V.P. Agriculture & P.A.T.
Julien Cornillet Président
Céline Thiebaut Techniciennes
Virginie Brunel Techniciennes

Un plan d'action où chacun à sa place

Un plan d'actions qui valorise aussi l'existant

C'est le début de la mise en action!

DEGUSTATION

Qui cuisinent chacune
1 plat & 1 dessert à moindre coût & à moindre d'empreinte carbone & à moindre kilomètre

4 prix récompensent
* distance
* CO2
* prix
* papille



2 Equipes!

Présentation par le CEDER*

Un jury d'experts

Le défi **LOCAVORE!**

12h30
*
LE CLIMAT DANS NOS ASSIETTES

* Centre pour l'Environnement et le Développement des Energies Renouvelables

13h30 → **18h00**

STAND INFO P.A.T

ATELIERS CUISINE en FAMILLE

MARCHÉ de PRODUCTEURS, d'ASSOCIATIONS & de PARTENAIRES LOCAUX

ESCAPE GAME & TWISTER de l'ALIMENTATION

MON Jardin!

Bravo à la cantine de St Gervais qui cuisine sur place avec de bons produits locaux. La enfants adorent il y a de plus en plus d'enfants il a fallu quand même le réfectoire!!

ici si c'est bon

Et Comment on fait avec la avocats & les bananes?

Je mange local grâce à mon jardin. Toute l'année et j'ai fait profiter mes amis

Porteur de paroles
"Chaque Jour dans l'assiette du LOCAL"
Qu'en pensez-vous?

Amplitude des horaires. Prix trop élevé

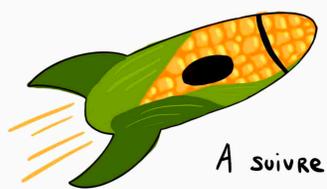
Pourquoi fait-il chaud? Il fait chaud car il y a trop de voitures qui polluent... on dit aussi que l'été est plus long... mais ça dépend de la météo... comment le climat va changer? Le climat peut changer si on achète moins de produits locaux... car l'avion ne pollue pas... si on achète dans le local, on pollue moins... ça dépend de la météo...

Une SSA (Sécurité Sociale de l'Alimentation) pour réduire la précarité alimentaire et valoriser les producteurs et produits locaux et bio. A terme 150€ sur la carte.

15h30 CONFÉRENCE
"Et si on pouvait cultiver l'eau!"
par Samuel Bonvoisin

17h00 GOUTER LOCAVORE

17h30 SPECTACLE HUMORISTIQUE SUR L'ALIMENTATION
"Mangez en tous!"
Claire Baillon



A suivre...



PRÉFET DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



FRANCE

