

PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE DU BASSIN D'AURILLAC 2025-2029

PLAN D'ACTIONS

EDUCATION DES JEUNES MANGEURS

➤ Construire une offre d'éducation des jeunes mangeurs en crèches et écoles primaires

1 Fiche Projet : Construire une offre d'éducation des jeunes mangeurs en crèches et écoles primaires

Face aux enjeux de sensibilisation des consommateurs à l'alimentation durable, le jeune public, autrement appelé « jeunes mangeurs », a été identifié, lors des rencontres de concertation avec les acteurs du territoire, comme cible prioritaire.

En cohérence avec les actions menées en restauration collective dans les crèches et écoles primaires, l'objectif est de contribuer à une éducation au manger sain, local, durable et de qualité des enfants de la tranche d'âge 3 mois – 11 ans en encourageant et en accompagnant les professionnels qui sont à leur contact dans des projets pédagogiques. Les familles des jeunes mangeurs sont également visées in fine.

Les thématiques éducatives sont très larges et pourront notamment concerner l'éveil au goût, la réduction du gaspillage alimentaire, la découverte de l'agriculture et des savoir-faire locaux, l'équilibre nutritionnel des repas, la relation entre biodiversité et alimentation de qualité, etc.

Le site de la Plantelière sera un lieu privilégié pour développer des animations en plein air autour de diverses thématiques agricoles et alimentaires.

➤ Développer les jardins potagers dans les écoles ou à proximité

1 Fiche Projet : Développer les jardins potagers dans les écoles ou à proximité

En articulation avec les évolutions des pratiques accompagnées dans les restaurants scolaires, l'objectif est de donner la possibilité aux enseignants de disposer d'outils pédagogiques. Les jardins potagers représentent en la matière un formidable support pour traiter de l'agriculture et de l'alimentation avec les enfants. Les retours d'expériences issues d'écoles ayant déjà mis en place ces jardins sont d'ailleurs très encourageants, notamment dans la perspective d'accompagner les enfants à des changements alimentaires en lien avec la diversification des légumes servis dans les cantines.

Le projet vise à promouvoir le développement de jardins potagers dans l'enceinte de chaque école ou à proximité.

DU CHAMP A L'ASSIETTE

➤ Contribuer à la rencontre acheteurs – fournisseurs en restauration hors domicile

3 Fiches Projets :

- *Faciliter la création d'une plateforme de produits bios locaux en adéquation avec la demande*
- *Accompagner la contractualisation entre acheteurs et fournisseurs*
- *Organiser la rencontre acheteurs - fournisseurs de la restauration hors domicile*

- Faciliter la création d'une plateforme de produits bios locaux en adéquation avec la demande

Dans la continuité de l'action pilote conduite en 2023, l'approvisionnement de 3 établissements de restauration collective de crèches et d'écoles primaires (Naucelles, Crandelles et Jussac) par un collectif de 10 maraîchers, accompagnés par l'association Bio 15, a été initiée à titre expérimental pour l'année scolaire 2024/2025. Ces maraîchers mutualisent à la fois leurs productions de légumes pour proposer une offre diversifiée sur l'année aux établissements, mais également la prise de commandes (interlocuteur unique) et la livraison.

Grâce à cette expérimentation, un certain nombre d'enjeux ont pu être pointés pour assurer le développement et la structuration de l'offre. Il s'agit notamment pour les producteurs de développer une offre en volume et en diversité mais également pour les acheteurs de continuer à faire évoluer leurs logiques d'achats pour s'adapter à la saisonnalité locale.

Cette expérimentation va se poursuivre à la rentrée 2025/2026 et évoluer avec la création d'une association qui centralisera toutes les commandes et assurera une facturation unique. De nouveaux établissements vont également la rejoindre. L'offre pourra également se diversifier au fur et à mesure et intégrer d'autres produits.

L'objectif est in fine de structurer l'offre pour faciliter l'approvisionnement en produits bios locaux des établissements de restauration collective du territoire.

- Accompagner la contractualisation entre acheteurs et fournisseurs

Le fournisseur a souvent besoin d'une planification dans les commandes pour pouvoir organiser sa production.

L'objectif est donc d'accompagner les acheteurs à définir leurs prévisionnels d'achats et à contractualiser avec les fournisseurs de produits locaux et de qualité, dans le respect des règles de la commande publique pour ceux que cela concerne et en lien avec les critères d'éligibilité des produits EGAlim.

- Organiser la rencontre acheteurs - fournisseurs de la restauration hors domicile⁴

Les acheteurs de la restauration collective et commerciale connaissent encore mal l'offre locale et de qualité ainsi que leurs producteurs et savoir-faire. Aussi, dans le cadre de l'accompagnement mené pendant l'action pilote, une première rencontre entre acheteurs et fournisseurs avait été organisée en 2023. Elle a été reconduite en 2024 et est toujours plébiscitée.

En effet, au-delà du fait de favoriser des prises de contacts entre fournisseurs et acheteurs de la restauration hors domicile et une meilleure connaissance des attentes de chacun, cet événement offre à des fournisseurs la possibilité de mieux faire connaître les savoir-faire liés à leur production et/ou leur transformation alimentaire, la saisonnalité éventuelle de leurs productions, la logistique de livraison et toute information utile pour favoriser une meilleure rencontre entre offre et demande à l'avenir.

Le contenu de cette rencontre et son déroulé restent à développer avec les partenaires afin de rendre cet événement le plus profitable possible pour les parties-prenantes et de renouveler leur mobilisation chaque année.

➤ Accompagner le développement de filières de qualité territorialisées

1 Fiche Projet : Accompagner le développement de filières territorialisées durables

Le territoire du Bassin d'Aurillac spécialisé en élevage bovin et tourné majoritairement vers les filières longues ne permet pas aujourd'hui, en termes de volumes et de diversité de produits, d'alimenter la population selon les principes d'une alimentation diversifiée et équilibrée.

Le déficit en productions végétales notamment mais également en produits animaux (hors bovins) relatif à la consommation moyenne théorique de la population locale met en évidence l'inadéquation entre offre et besoins du territoire.

Aussi, pour développer une plus grande autonomie du système alimentaire local et une meilleure durabilité de celui-ci, une approche à l'échelle du territoire des trois EPCI du sud-ouest Cantal apparaît comme la plus stratégique. L'étude relative aux productions fermières réalisée par la Chambre d'Agriculture démontre les faiblesses mais également les éléments de dynamiques et d'opportunités de productions diversifiées et de qualité sur ces 3 EPCI ; En témoigne notamment la forte proportion de fermes engagées dans les démarches et signes de qualité reconnus par EGAlim.

Il apparaît nécessaire de préciser avec les acteurs locaux, sur la base d'une analyse plus poussée, les possibilités de développement des filières agricoles territorialisées, qu'elles soient animales ou végétales, et de les accompagner.

Par ailleurs, la Cant'ADEAR et une dizaine d'éleveurs du Bassin d'Aurillac et de la Châtaigneraie proposent de porter un programme d'expérimentation de cultures de légumineuses, ce qui contribuera à mieux connaître la capacité du territoire à fournir la population en protéines végétales. De plus, le terroir est déjà connu pour être favorable à d'autres productions végétales que sont le seigle, le blé ou encore le sarrasin (plante particulièrement intéressante pour son apport complet en acides aminés essentiels).

Il s'agit donc, au travers de plusieurs projets complémentaires les uns des autres, d'œuvrer à une relocalisation de filières de qualité en misant sur des productions issues du Bassin d'Aurillac, de la Châtaigneraie Cantalienne ou encore de Cère et Goul en Carladès. Les achats en restauration collective seront notamment encouragés pour entraîner le développement des filières.

RENFORCER LES PRODUCTIONS LOCALES

➤ Accompagner le développement des productions déficitaires

3 Fiches Projets :

- Lever les freins à l'accès au foncier par les candidats à l'installation agricole en productions déficitaires et éligibles à EGAlim

- Créer un lieu de test pour de futurs maraîchers et/ou arboriculteurs

- Promouvoir la diffusion des techniques de productions végétales

- Lever les freins à l'accès au foncier par les candidats à l'installation agricole en productions déficitaires et éligibles à EGAlim

Selon l'outil PARCEL, les 31677 ha de surfaces agricoles du Bassin d'Aurillac sont en théorie suffisants pour nourrir la population du territoire. L'affectation de ces surfaces étant principalement tournée vers l'élevage, les 4 ha en production légumière et les 31 ha dédiés à diverses cultures tant destinées à l'alimentation humaine qu'animale sont largement insuffisants. Toujours selon l'outil PARCEL, il faudrait 320 ha de culture légumière, 303 ha en production fruitière et 79 ha dédiés à la production de céréales, légumineuses, pommes de terre, oléagineux et autres cultures, pour atteindre un équilibre théorique entre offre et besoin alimentaire.

La diversification de l'offre alimentaire du territoire nécessite donc d'accompagner la diversification des productions sur le territoire et une réorientation de l'affectation d'environ 2 % de terrains agricoles dédiés à l'alimentation animale.

Par ailleurs, les collectivités publiques peuvent jouer un rôle actif dans la dynamique d'installation sur leurs territoires au travers d'une diversité d'outils mobilisables de maîtrise foncière, préservation du foncier agricole mais également de veille foncière et de mise en réseau.

Le projet vise, à terme, une diversification des fermes existantes ainsi qu'une dynamique de reprises de fermes ou d'associations avec des porteurs de projets en diversification agricole.

- Créer un lieu de test pour de futurs maraîchers et/ou arboriculteurs

La Collectivité souhaite jouer un rôle actif dans la promotion de productions encore émergentes sur le territoire que sont le maraîchage et l'arboriculture. Aussi, la mise à disposition d'un lieu de test d'activité pour des porteurs de projets agricoles vise à servir de tremplin à de futurs agriculteurs installés en productions maraîchères et/ou fruitières de qualité et orientées vers les circuits-courts.

Un espace test n'étant que la première étape à un projet d'installation, le projet sera pensé pour donner l'opportunité aux personnes qui se testent de trouver in fine un lieu d'activité agricole pérenne.

- Promouvoir la diffusion des techniques de productions végétales

L'accompagnement à la diversification des productions agricoles et au développement des productions végétales destinées à l'alimentation humaine nécessite l'acquisition de nouvelles techniques de productions et de connaissances sur les conditions de cultures. Par ailleurs, certaines productions peuvent paraître risquées, peu rentables ou trop lourdes en charge de travail. Notamment, la réduction de la pénibilité au travail pour l'activité maraîchère est un réel enjeu pour son développement sur le territoire.

L'objectif de ce projet est de diffuser des connaissances techniques, de mettre en réseau les producteurs et de donner envie à de nouveaux agriculteurs de tester voire développer des cultures destinées à l'alimentation humaine.

Aussi, les acteurs agricoles accompagnent déjà les agriculteurs au travers de formations, de journées techniques ou d'événements de sensibilisation. Il s'agit donc de s'appuyer sur ces initiatives pour en renforcer la diffusion auprès des agriculteurs du territoire du Bassin d'Aurillac.

➤ Accompagner le développement de pratiques agricoles durables sur les secteurs à enjeu eau

2 Fiches Projets :

- Construire la stratégie la mieux adaptée à l'accompagnement au changement de pratiques sur les zones à enjeux et la mettre en œuvre

- Accompagner la stratégie de maîtrise foncière agricole et la gestion durable des terrains acquis sur les périmètres de captage

- Construire la stratégie la mieux adaptée à l'accompagnement au changement de pratiques sur les zones à enjeux et la mettre en œuvre

Ce projet est né du croisement de deux besoins pour la Collectivité :

- Préserver la qualité de l'eau potable ainsi que les milieux aquatiques à enjeux (zones humides, cours d'eau, retenues, têtes de bassin versant).

Notamment, sur son territoire, Aurillac Agglomération doit veiller aux bonnes pratiques sur 550 ha de périmètres de captages (immédiats et rapprochés). A ces secteurs à enjeux prioritaires, s'ajoutent 4 000 ha environ de surfaces agricoles en lien avec les enjeux de préservation des milieux aquatiques, au regard des suivis menés dans le cadre du Contrat de Progrès Cère Amont par la cellule GEMAPI.

- Accompagner la diversification agricole du territoire et encourager la production de produits finis sous labels de qualité, en lien avec la stratégie du PAT qui vise notamment un développement de filières durables territorialisées.

La Collectivité souhaite, en complément des actions menées par ses partenaires agricoles, tester l'efficacité de moyens d'animation complémentaires à l'aide d'une création de poste pour répondre aux objectifs de bonne qualité des eaux et des milieux aquatiques.

- Accompagner la stratégie de maîtrise foncière agricole et la gestion durable des terrains acquis sur les périmètres de captage

Face aux enjeux de préservation des captages d'eau potable, Aurillac Agglomération a défini une politique foncière visant à assurer, notamment par la maîtrise foncière et l'échange de terrains, la mise en application des arrêtés de protection de captages.

Pour ce faire, une veille foncière a déjà été mise en place grâce à l'outil Vigifoncier de la SAFER.

L'objectif du projet est de provoquer les mouvements fonciers par de la négociation amiable et, le cas échéant, développer des opportunités d'installations agricoles et de productions de qualité destinées à l'alimentation humaine, dans la perspective de contribuer à la stratégie du PAT.

RAPPROCHER PRODUCTEURS ET CONSOMMATEURS

➤ Accompagner le développement de l'offre alimentaire partout sur le territoire

1 Fiche Projet : Accompagner le développement d'une offre alimentaire locale, de qualité, de proximité, équitable et qui favorise les circuits-courts sur l'ensemble du territoire

Si le pôle urbain Aurillac – Arpajon-sur-Cère apparaît comme relativement bien doté tant dans la diversité que dans la forme de l'offre en produits locaux et de qualité, celle-ci est plus hétérogène ailleurs sur le territoire.

Face aux enjeux d'une accessibilité à la fois financière et géographique pour toute la population de l'alimentation durable, il apparaît nécessaire d'affiner la connaissance de l'offre existante et de contribuer à ce qu'un maillage de l'ensemble du territoire soit accompagné.

Des initiatives existent, notamment portées par des communes, le milieu associatif et la population locale, et sont inspirantes pour le territoire. Aussi, en lien avec les acteurs économiques (producteurs mais aussi transformateurs et distributeurs) et les dynamiques locales, l'objectif de ce projet est d'assurer le développement de l'offre, sous toutes ses formes possibles, pour que de manière pérenne, et selon des relations commerciales équitables, les produits locaux et de qualité soient accessibles pour tous et partout sur le territoire.

➤ Promouvoir les produits et savoir-faire du territoire auprès des habitants et des visiteurs

2 Fiches Projets :

- Mener une réflexion de valorisation des producteurs et restaurateurs engagés dans les circuits-courts de proximité

- Concevoir et coordonner un programme d'animations et d'accueil tout public autour des produits et des savoir-faire locaux et de qualité

- Mener une réflexion de valorisation des producteurs et restaurateurs engagés dans les circuits-courts de proximité

Les éléments de diagnostic partagés avec les acteurs lors des phases de concertation soulèvent la problématique du manque de connaissance de l'offre et des savoir-faire locaux par la population, notamment à relier au manque de valorisation des produits par les restaurateurs, artisans, industriels et distributeurs, ainsi que de lieux « vitrines ».

Il existe pourtant des initiatives telle que la carte des producteurs fermiers consultable sur le site de la Chambre d'Agriculture, le tourisme d'entreprise ouvert aux métiers de bouche ou encore le réseau Bienvenue à la Ferme qui donne une visibilité à des fermes du territoire ouvertes aux visiteurs. Le besoin de récit collectif et de mise en lien des acteurs valorisant le patrimoine agricole et alimentaire reste néanmoins manifeste.

Par ailleurs, la démarche Consocantal va être étendue à la restauration commerciale, en partenariat avec la CCI afin de valoriser les restaurateurs engagés dans les achats de produits locaux.

Aussi, face aux différentes initiatives portées par les partenaires, l'objectif du projet est de proposer d'approfondir la réflexion avec deux catégories d'acteurs, à savoir les producteurs fermiers et les restaurateurs commerciaux.

Par ailleurs, dans le cadre de sa candidature au label « Pays d'art et d'histoire », Aurillac Agglo pourrait mettre en valeur les fermes du territoire ainsi que le petit patrimoine lié aux savoir-faire agricoles et alimentaires.

Le projet s'appuiera sur les démarches déjà portées par la Collectivité et par ses partenaires et pourra s'inspirer d'expériences de territoires voisins tel que le Grand Figeac, dont les démarches de valorisation du patrimoine alimentaire sont déjà très engagées. Notamment, la démarche « Terroir dans l'assiette » valorise des restaurateurs et des producteurs qui collaborent pour proposer des préparations à base de produits locaux et de qualité.

L'Office de Tourisme du Pays d'Aurillac apparaît comme l'un des relais stratégiques d'Aurillac Agglomération pour ce projet.

- Concevoir et coordonner un programme d'animations et d'accueil tout public autour des produits et des savoir-faire locaux et de qualité

Face au besoin, identifié en phase de diagnostic, de mieux faire connaître et valoriser les productions et savoir-faire mais également de sensibiliser la population aux enjeux de l'alimentation durable, les attentes des acteurs exprimées en faveur d'un événement réunissant l'ensemble des thématiques du PAT ont été nombreuses lors des phases de concertation.

Compte-tenu des nombreuses initiatives existantes sur le territoire et des manifestations déjà tournées vers l'alimentation, l'objectif est de proposer à tous les acteurs engagés dans le PAT qui le souhaitent d'être réunis autour d'une même programmation, sur une période d'un mois, pour proposer des animations sur l'ensemble du territoire qui mettent en lumière la diversité des thèmes et enjeux du PAT, comme supports de sensibilisation du grand public.

POUR TOUS ET PARTOUT, MANGER PLUS SAIN AU QUOTIDIEN

➤ Développer une offre éducative du jardin à l'assiette auprès des consommateurs

2 Fiches Projets :

- *Mener des actions éducatives en direction des familles et dans une visée intergénérationnelle*
- *Accompagner le développement de jardins potagers collectifs comme lieux de production, de lien social et d'éducation*

- *Mener des actions éducatives en direction des familles et dans une visée intergénérationnelle*

Le territoire bénéficie d'une dynamique d'acteurs importante autour de la sensibilisation des familles et des seniors, en particulier sur les enjeux de nutrition et d'équilibre alimentaire.

Les attentes exprimées lors des phases de concertation se sont portées sur la mise en lien de ces publics avec les producteurs locaux et le fait de mieux faire connaître les savoir-faire qui font la qualité des produits.

Par ailleurs, le site de La Plantelière dédié à l'éducation à l'environnement, propriété d'Aurillac Agglomération, permet d'explorer une diversité de thématiques liées à l'alimentation durable. Au-delà des animations qui s'y déroulent et qui sont portées par les partenaires de La Plantelière, deux événements rythment la vie du site : la Fête de la Nature et de la Randonnée organisée en juin et la Fête de La Plantelière organisée en septembre. Ces fêtes permettent d'accueillir et de toucher entre 1500 et 1700 personnes de toutes catégories socio-professionnelles, toutes provenances du territoire et toutes générations confondues.

Aussi, ce projet vise à apporter, en complémentarité avec les actions déjà conduites sur le territoire et en prenant appui sur les dynamiques engagées dans les écoles et les restaurants scolaires, ainsi que sur le programme du site de La Plantelière, un éclairage supplémentaire sur l'alimentation de qualité et l'offre locale.

- *Accompagner le développement de jardins potagers collectifs comme lieux de production, de lien social et d'éducation*

Malgré l'existence d'une dizaine de jardins collectifs sur le territoire, les phases de concertation ont permis de relever une attente forte des acteurs pour un développement de ces jardins pouvant prendre plusieurs formes : jardins familiaux, jardin d'insertion, jardin potager pédagogique, jardin partagé.

Au-delà de leur rôle nourricier, ces jardins sont des lieux de lien social, de transmission et de partage entre usagers. Par ailleurs, ils sont souvent le lieu d'animations et de sensibilisation, grâce aux dynamiques associatives portées par exemples par les Centres sociaux-culturels, avec l'appui des acteurs du territoire (éducateurs à l'environnement, diététiciens, maraîchers, etc.).

Aussi, à travers ce projet, Aurillac Agglomération entend contribuer à développer ces jardins collectifs en permettant de donner un appui méthodologique et technique aux maîtres d'ouvrages.

➤ Mettre en lien et développer sur l'ensemble du territoire le maillage des initiatives à vocations sociales, solidaires et éducatives auprès des personnes vulnérables

2 Fiches Projets :

- *Développer un dispositif de glanage solidaire sur l'ensemble du territoire*
- *Systématiser la valorisation des aliments produits, cuisinés et non consommés*

- *Développer un dispositif de glanage solidaire sur l'ensemble du territoire*

Les attentes relevées lors des phases de concertation mettent l'accent sur le besoin d'améliorer la qualité des produits distribués (fraîcheur et qualité) par les structures d'aides alimentaires et de recenser les producteurs prêts à faire un don.

En phase avec ces besoins, la démarche de glanage solidaire portée par le CPIE Haute Auvergne depuis 2020 se développe depuis, à travers un nombre de glaneurs et de lieux de glanage qui s'étoffent et la mise en réseau d'acteurs d'univers divers. L'association, par ce dispositif, a permis de collecter 835 kg de fruits et légumes qui auraient pu être gaspillés si le glanage ne s'était pas mis en place. Sur les 21 chantiers menés depuis 2020, 8 d'entre eux se sont déroulés chez des agriculteurs du territoire du Bassin d'Aurillac. La distribution des produits glanés se fait par l'intermédiaire d'associations d'aide alimentaire situées à Aurillac auprès de leurs bénéficiaires.

Le projet consiste, en lien avec le dispositif de glanage existant, à faire évoluer les actions déjà menées pour répondre aux besoins des publics en précarité sur l'ensemble du territoire.

L'objectif de ce projet est de créer des réseaux locaux de don de produits bruts/frais/locaux/de qualité en dehors du pôle Aurillac-Arpajon-sur-Cère, en prenant appui sur le dispositif de glanage solidaire porté par le CPIE Haute-Auvergne, tout en s'autorisant à développer de nouvelles formes en fonctions des besoins et dynamiques locales.

- *Systématiser la valorisation des aliments produits, cuisinés et non consommés*

En 2022, le gaspillage alimentaire a été évalué par la Collectivité à 16 kg par habitant et par an soit 7 % des déchets jetés aux ordures ménagères.

La loi EGalim exige quant à elle que les établissements de restauration collective publique et privée établissent un diagnostic de leur gaspillage à chaque stade de préparation et mettent en place des mesures correctives ; A ce stade, l'absence de données globales ne permet pas d'en évaluer l'importance.

En parallèle, lors des phases de concertation, le besoin de clarifier le cadre sanitaire pour identifier les marges de manœuvre possibles a été formulé ; l'enjeu étant de lever les freins à la distribution de préparations non servies.

Ainsi, face aux problématiques de précarité alimentaire et de réponse à cette dernière par les associations d'aide alimentaire, ce projet vise à développer des débouchés pour les aliments produits et cuisinés qui ne rentrent pas dans les circuits de consommations classiques et dont les conditions de production et de conservation permettraient une redistribution.

➤ **Innover pour permettre un accès à une bonne alimentation aux jeunes et étudiants les plus précaires**

1 Fiche Projet : Faire émerger et accompagner une action innovante qui favorise le bien manger pour tous les jeunes et étudiants

Le taux de pauvreté sur Aurillac Agglomération est inférieur à la moyenne nationale des EPCI ainsi qu'à celle du Cantal mais elle est en augmentation chez les moins de 30 ans : 21,3 % contre 20,1 % en 2017. De plus, les dirigeants des associations d'aide alimentaire notent plus de monde et de plus en plus de jeunes aux distributions ces dernières années.

Dans l'enquête consommateurs réalisée au dernier trimestre 2022 par Aurillac Agglomération, à la question « Considérez-vous consacrer un budget suffisant pour une alimentation de qualité ? » les étudiants étaient sur-représentés parmi les 24 % répondant à la négative.

En soutien aux étudiants, le CROUS a mis en place le repas à 1 euro, le Secours Populaire organise une distribution à l'université et une association étudiante de Clermont-Ferrand propose des paniers de produits à une somme modique une fois par mois, toujours sur le même site. Il existe également d'autres initiatives à destination des jeunes et étudiants mais qui ne sont pas toujours pérennes ni géographiquement faciles d'accès pour eux.

Avec 90 % des étudiants du Cantal (1365 en 2022/2023), les étudiants et plus largement les jeunes représentent une catégorie de la population importante à accompagner.

A travers ce projet, Aurillac Agglomération poursuit l'objectif de mieux connaître la situation des jeunes et étudiants et de répondre à leurs besoins par une action qui viendrait en complément de dispositifs existants.

RESTAURATION COLLECTIVE

➤ **Accompagner les établissements de crèches et écoles primaires**

2 Fiches Projets :

- ***Déployer un programme d'accompagnement des établissements de restauration collective des crèches et écoles primaires***
- ***Suivre les pratiques et les achats des établissements de restauration collective des crèches et écoles primaires***

- Déployer un programme d'accompagnement des établissements de restauration collective des crèches et écoles primaires

A partir de l'action pilote conduite en 2023 par Aurillac Agglomération auprès de 10 établissements de restauration collective de crèches et d'écoles primaires, une méthodologie d'accompagnement à la transition alimentaire en restauration collective a pu être expérimentée. Forte du succès de cette action, Aurillac Agglomération ambitionne de déployer un accompagnement de l'ensemble des établissements du territoire.

La collectivité souhaite par ce biais apporter aux communes les moyens de proposer une alimentation saine, locale et durable dans les établissements de restauration collective dont elles assurent la gestion, tout en maîtrisant leurs budgets, et leur permettre d'atteindre les objectifs fixés par le Plan National Nutrition Santé, ainsi que les lois Egalim et Climat et Résilience, notamment en matière de produits durables. Un soin est porté à la consolidation du binôme entre élu (chargé du suivi de la restauration) et cuisinier.

- Suivre les pratiques et les achats des établissements de restauration collective des crèches et écoles primaires

La mise en place d'un suivi des évolutions dans les pratiques et dans les achats de denrées est nécessaire pour évaluer l'efficacité de l'accompagnement qui sera déployé par Aurillac Agglo. Par ailleurs, la connaissance des achats est un outil de pilotage indispensable au développement des filières et de l'offre locales, dans un objectif de mise en adéquation entre offre et demande.

Par ce suivi, la collectivité sera également en mesure d'évaluer la contribution de l'axe A du PAT au développement économique du territoire.

➤ Apporter des ressources et mettre en synergie les acteurs

2 Fiches Projets :

- *Elaborer un guide en faveur des achats et préparations de produits locaux, frais, de saison*
- *Créer un observatoire des achats et des pratiques en restauration collective et animer un réseau des acteurs de la restauration collective durable*

- *Elaborer un guide en faveur des achats et préparations de produits locaux, frais, de saison*

En appui à l'accompagnement à la transition alimentaire qui sera déployé par Aurillac Agglomération auprès des établissements, il apparaît important de mettre à leur disposition des ressources utiles aux changements d'achats et de pratiques en cuisine.

Le projet consiste à élaborer un guide qui comprenne à la fois un document cadre de ce que l'on peut faire et doit faire d'un point de vue sanitaire concernant les produits bruts locaux utilisables, ainsi qu'une aide méthodologique relative aux achats publics, ou encore des suggestions de recettes à base de produits locaux, des conseils sur les aménagements de cuisines et de réfectoire, des retours d'expériences, etc.

Ce guide renverra également sur les ressources des partenaires tels que le catalogue Consocantal ou un lien vers la plateforme Agrilocal 15. La mise à disposition du guide sera autant que possible faite sous format numérique et consultable à l'aide de la page internet du PAT. Le guide pourra être mis à jour régulièrement.

- *Créer un observatoire des achats et des pratiques en restauration collective et animer un réseau des acteurs de la restauration collective durable*

Au-delà des établissements de restauration collective des crèches et écoles primaires, les autres établissements de restauration collective du territoire qu'ils soient administratifs, du secteur médico-social, ou des secteurs scolaire et universitaire font évoluer leurs pratiques et leurs achats en lien notamment avec les objectifs fixés par la loi Egalim. Aussi, afin d'œuvrer collectivement au développement d'une restauration collective durable, ce projet vise à apporter un cadre et des modalités de partage d'expériences voire de mutualisation entre établissements. Par ailleurs, un suivi commun des évolutions de pratiques et d'achats menés dans ces établissements est attendu de ce projet afin d'évaluer collectivement la contribution progressive des actions du PAT au développement de la restauration durable sur le territoire et d'apporter en continu les solutions adéquates.

ANIMER, VALORISER LE PAT ET SON RESEAU D'ACTEURS

➤ Animer

5 Fiches Projets :

- *Animer une rencontre annuelle des acteurs du PAT autour du plan d'actions*
- *Animer des ateliers thématiques autour de projets partenariaux*
- *Participer aux dynamiques inter-PAT dans une logique partenariale à échelles multiples*
- *Animer la mise en œuvre et conduire l'évaluation du PAT*
- *Organiser la gouvernance du PAT*

Le Projet Alimentaire de Territoire du Bassin d'Aurillac a mobilisé près de 150 acteurs et a révélé un intérêt partagé toujours plus grand autour de l'ambition d'une meilleure alimentation pour tous. Grâce à ce travail collectif, une stratégie et un plan d'actions ont pu être définis pour les 5 années à venir. La mise en réseau des acteurs a également été une réussite durant ces trois années d'élaboration du PAT au vu des projets collectifs qui ont pu émerger et les partenariats qui se sont tissés. La tenue de groupes de travail thématiques à plusieurs étapes de la concertation a notamment permis des échanges resserrés et une interconnaissance accrue des acteurs d'horizons divers.

L'objectif est de poursuivre la mise en réseau des acteurs et la capacité du territoire à voir naître et se développer des projets collectifs. Pour cela, il s'agira notamment de :

- Organiser une rencontre annuelle afin de permettre aux acteurs du PAT actuels et futurs de partager une vision globale des projets et d'en suivre la mise en œuvre année après année.
- Poursuivre la dynamique d'échanges inter PAT et s'impliquer dans des réseaux de PAT à différentes échelles.
- Animer des ateliers multiacteurs du PAT sur des thèmes particuliers en fonction des besoins et intérêts, autour du partage des actualités, des réflexions collectives, des opportunités d'appels à projets, du partage d'initiatives locales ou encore de visites sur le terrain
- Organiser la gouvernance du PAT avec :
 - o un cadre de réflexion et de travail collectif qui permette de suivre le devenir des propositions formulées mais aussi d'en élaborer de nouvelles et qui s'articule avec la gouvernance propre à la collectivité ;
 - o un cadre opérationnel efficace dans lequel les responsabilités et rôles de chacun sont clairs et au sein duquel les implications et interventions de chacun sont coordonnées.

Pour conduire la mise en œuvre et l'évaluation des projets du PAT, Aurillac Agglomération prévoit de disposer en continu d'un poste de chargé de mission PAT.

Par ailleurs, un poste de chargé de mission Agro-environnement et filières viendra renforcer les moyens humains pour mener certaines des actions du PAT. Ce poste sera mis en place pour 3 ans à titre expérimental et fera l'objet d'une évaluation en fin de mission. Les modalités de poursuite et le périmètre géographique d'action seront alors redéfinis. Le prévisionnel s'appuie sur une hypothèse de prise de poste en janvier 2026.

Enfin, le poste de Chargé de Projet Petites Villes de Demain est également intégré au programme du PAT pour son appui d'ingénierie mené en 2025.

➤ Contribuer à la vie du réseau d'acteurs

1 Fiche Projet : Mettre en place un outil participatif d'informations et de mise en réseau à destination des acteurs engagés dans le PAT

Face au besoin de partage d'initiatives locales et de ressources, il apparaît indispensable de pouvoir mettre à la disposition des acteurs impliqués dans le PAT un outil en ligne qui réponde aux objectifs suivants :

- Mise à la disposition des acteurs de la restauration collective d'une diversité de ressources
- Promotion et partage de l'offre d'éducation des mangeurs
- Partage d'informations sur les actions de solidarité du PAT et toute action portée par les acteurs en lien avec l'alimentation durable (initiatives à vocations sociales, solidaires et éducatives portées par les acteurs impliqués dans la mise en œuvre du PAT)
- Partage des actualités de chacun visant à contribuer à la mise en réseau des acteurs

L'outil sera conçu à partir de la page internet du PAT.

➤ Valoriser

2 Fiches Projets :

- **Communiquer auprès du grand public sur les actions et en assurer la valorisation**

- **Valoriser les événements qui contribuent à sensibiliser le grand public aux valeurs du PAT**

- **Communiquer auprès du grand public sur les actions et en assurer la valorisation**

En appui aux actions de sensibilisation de tous les publics et d'éducation des jeunes mangeurs inscrites au plan d'actions du PAT, l'objectif de ce projet est de permettre au grand public de s'approprier les enjeux de l'alimentation durable et d'identifier les actions menées sur le territoire pour, le cas échéant, permettre à la population locale de s'en saisir.

Pour y arriver, il est nécessaire de développer, par de multiples moyens, la communication sur les enjeux agricoles et alimentaires spécifiques au territoire du Bassin d'Aurillac, ainsi que sur les leviers d'actions explorés par Aurillac Agglomération et ses partenaires pour y répondre. On peut citer par exemple :

- la création d'une identité visuelle du PAT reprise sur l'ensemble des documents de communication,
- la création de supports de communication dont, notamment, des films illustratifs et capsules pour le grand public,
- une plaquette de présentation du PAT (actualisable chaque année),
- des actions de communication à travers les médias sur les actualités du PAT, l'AggloMag et les bulletins municipaux,
- l'actualisation de la page internet du PAT.

- **Valoriser les événements qui contribuent à sensibiliser le grand public aux valeurs du PAT**

Une diversité d'événements ont lieu chaque année sur le territoire du Bassin d'Aurillac prenant appui sur les traditions culinaires et les productions du territoire. Se tient notamment chaque année le concours des Goudots Gourmands qui récompense des productions artisanales et emblématiques du Cantal.

De plus, Aurillac Agglomération organise chaque année la fête de la Plantelière et la fête de la randonnée et de la nature sur le site de La Plantelière. Des liens seront fait avec le PAT.

Par ailleurs, de nombreux événements sont organisés tout au long de l'année par différents partenaires (Festival International de Théâtre de Rue, Aurillac en Scène, fêtes et animations organisées dans les communes, etc.) qui peuvent être une opportunité de penser les pratiques de restauration ou encore de mettre en avant des thèmes forts du PAT pour poursuivre l'action de sensibilisation.

Par ce projet, Aurillac Agglomération entend se faire le relai et le partenaire des événements qui contribuent à renforcer le lien de la population locale avec le patrimoine alimentaire local.

