



Le projet alimentaire territorial (PAT) à vocation sociale et éducative du le Département de Vaucluse
Atelier 2 : Appréhender la transition écologique à travers la compétence alimentaire

Projet financé par :



*Rendez-vous d'automne du RN PAT:
8 décembre 2022*

4 PAT dans le Vaucluse :

3 PAT « généralistes » : qui traite des thématiques d'adaptation des pratiques agricoles au changement climatique, d'installation d'agriculteurs, développement des circuits courts, et d'accessibilité sociale...



PAT PNR Ventoux:
En élaboration
Diagnostic en cours
Actions de sensibilisation



PAT PNR Luberon :



PROGRAMME ALIMENTAIRE TERRITORIAL

grand avignon communauté d'agglomération

PAT Grand Avignon

Priorité 1 – préserver et valoriser une agriculture locale et diversifiée, et promouvoir des modes de production respectueux de l'environnement

Priorité 2 – favoriser une alimentation saine et durable accessible à tous

Priorité 3 – améliorer les pratiques durables de la restauration collective territoriale

Priorité 4 – réancrer les circuits d'approvisionnement alimentaires sur le territoire

Priorité transversale – développer l'économie sociale et solidaire grâce aux activités agricoles et alimentaires





Taux de pauvreté le plus élevé de la région Sud PACA: 19,5% (Insee, 2020)
22 quartiers prioritaires sur le 84.

Hypothèse : Des habitants en situation de précarité alimentaire, confrontés à une alimentation insuffisante en qualité et en quantité.

Une agriculture Vauclusienne diversifiée, riche et de qualité (30% des surfaces en bio, Signes de qualités sur raisin, cerise, miel, épeautre,... bientôt le melon, l'ail).



Hypothèse : Des agriculteurs qui ne valorisent pas toujours toutes leurs productions.





PAT Thématique : traite uniquement la question d'accessibilité sociale de l'alimentation **Département est chef de file de l'action sociale**

**Les ambitions du
Projet Alimentaire
Territorial 84 :**

**Lutter contre la
précarité
alimentaire et la
perte des
denrées agricoles
consommables**

**Re-territorialiser
l'alimentation**

**Eduquer au
mieux
consommer**



Le Département lauréat de l'AAP
du PNA 2019-2020

Quelle compétence?

Loi EGALIM 2018 / article L266-1 du code de l'action sociale et des familles : Lutte contre la précarité alimentaire doit mobiliser l'Etat et les CT.



- **LE DEPARTEMENT CHEF DE FILE DE L'ACTION SOCIALE ET DE LA SOLIDARITE:** d'où le Code de l'action sociale de la famille. Nous sommes « chef de file » en matière d'actions sociales
- **POUR LA COMPETENCE « AGRICOLE »:** Nous nous appuyons sur la compétence partagée « tourisme, attractivité » et notre compétence en matière d'aménagement foncier.
- **POUR LA COMPETENCE « ECONOMIQUE »:** Nous nous appuyons sur le chef de filat Régional et notre convention.
- **POUR LA COMPETENCE « ALIMENTATION »:** Nous nous appuyons sur notre gestion des restaurants collectifs des collèges.
- **POUR LA COMPETENCE « FORMATION »:** Nous avons les Collèges
- Mais nous pourrions rajouter la **Compétence « SECURITE »** , voire **« CULTURE »...**



Un sujet important autour de la qualité des produits alimentaires distribués

- La majorité des structures constate un **manque de produits** sur les produits frais (F&L, viande, laitage, œufs), huile, café, sucre, etc. . Elle constate également **une qualité médiocre des aliments distribués** .
- 40% des SAA rencontrées distribuent des **produits sous signe de qualité**. En revanche, la majorité des CCAS ne propose pas de produits sous signe de qualité et labels.



Globalement, les structures constatent la non-sensibilisation des bénéficiaires aux produits de qualité. Du fait de :

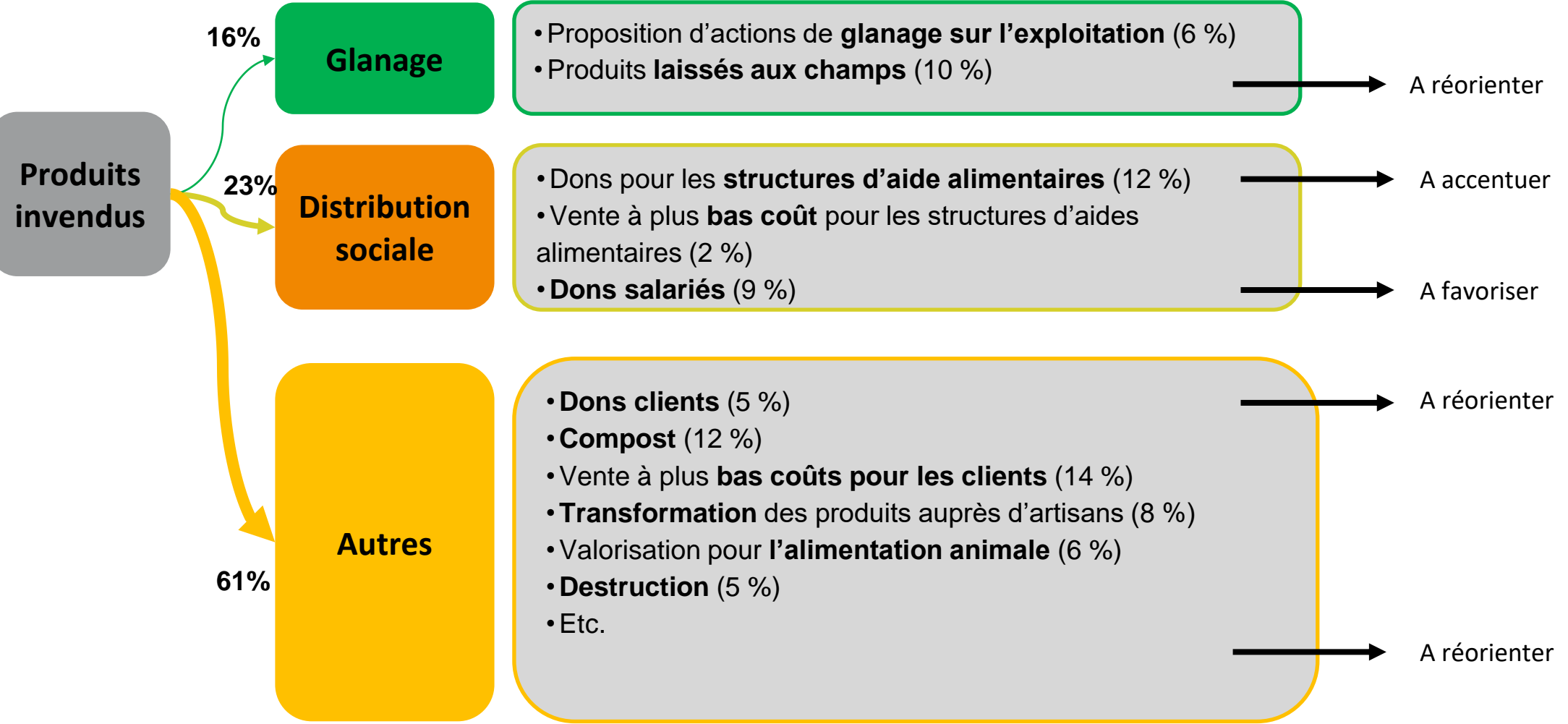
- L'absence de ces produits dans les approvisionnements des structures
- La réticence des structures et des épiceries à prendre des fruits et légumes méconnus
- La réticence des bénéficiaires de changer leurs pratiques



La valorisation des productions invendues par les producteurs : pistes et leviers à creuser ?

Valorisation des produits agricoles invendus pour l'approvisionnement local de l'aide alimentaire (focus sur la filière végétale)

Enjeux pour le PAT



Source : Stage agricole CD84, 2020



La restauration collective est un vecteur d'inclusion sociale. Pour certains enfants, ce seul repas équilibré de la journée permet également de faire connaître les produits et la gastronomie de notre territoire. Pour les personnes fragiles en établissements médico-sociaux, notamment les personnes âgées en EHPAD, c'est aussi un élément de leur bien-être. L'approvisionnement en produits agricoles locaux et de qualité devient l'un des enjeux pour assurer l'inclusion des publics les plus précaires.

Dispositif **agriLocal84.fr**

Plateforme de mise en relation des fournisseurs (agriculteurs, groupements de producteurs, artisans, entreprises locales...) avec la restauration collective publique soumise aux règles de la commande publique.

Quelques résultats (année 2021) :

- 103 acheteurs
- 246 fournisseurs vauclusiens
- 450 tonnes de produits vendus et plus 1,5M de de CA depuis l'ouverture en 2014.

Ce dispositif va être complété par un groupement d'achat à destination des collèges publics du département.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

En 2019, 34 collèges accompagnés :

- **Formation** des équipes
- Moyen de **communication** (film de sensibilisation, affiches etc.)
- Crise sanitaire a rendu difficile l'évaluation de l'impact de cette action

Expérimentation Fruits & Légumes au collège (2019)

Source : CD84, 2021

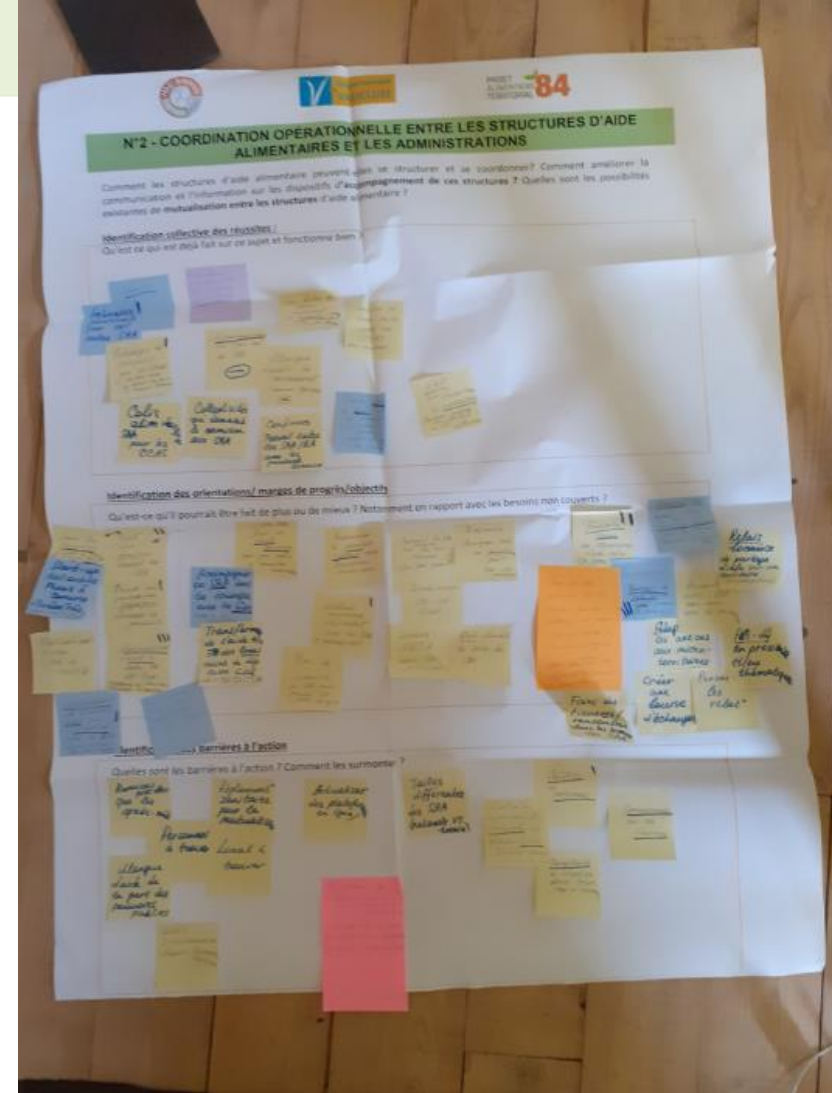


La concertation des acteurs

Le séminaire - 20 septembre 2022 à Sorgues

Rassemblement des acteurs agricoles, sociaux, caritatifs et les administrations (107 participants)

Objectifs : partager le diagnostic, apprendre à se connaître, co-construire le plan d'action



Quel mot pour résumer cette journée?

échange le bonheur est dans le pre utile
 sécurité enrichissante intéressante
 richesse intense rencontres ressource
 espoir échanges connaissance
 bien organisée partage alimentaire
 nécessaire sociale riche inspiration
 réseau réseau intéressant
 faire ensemble inspirante partage d'informations
 multiprofessionnel nouvelle connaissance



FA 0.1
Créer un site web PAT 84 qui centralise les infos utiles à toutes les parties prenantes

4 groupes de travail – 16 fiches actions

Co-construire les actions du PAT selon les 4 axes (51 participants)

COORDINATION OPÉRATIONNELLE ENTRE LES STRUCTURES D'AIDE ALIMENTAIRES ET LES ADMINISTRATIONS

ASSURER UN APPROVISIONNEMENT DURABLE ET DE QUALITÉ POUR LES PUBLICS PRÉCAIRES

FA 2.1
Mieux articuler les PAT infradépartementaux avec le PAT 84

FA 2.2
Créer un évènement annuel de rencontre des acteurs agricoles / sociaux / alimentaires

FA 2.3
Fédérer et développer les chantiers d'insertion "agricole et alimentaire" autour de la lutte contre la précarité alimentaire en Vaucluse



FA 1.1
Organiser une logistique de la récupération de produits agricoles délaissés/invendus

FA 1.2
Communiquer et créer des outils de communication favorisant les bonnes pratiques des agriculteurs face aux dons ou à la vente à bas prix des invendus

FA 1.3
Encourager les SAA à acheter les produits invendus auprès des agriculteurs

FA 1.4
Valoriser les agriculteurs participant à la démarche PAT

INCLUSION ET SENSIBILISATION POUR UNE ACTION SOCIALE INNOVANTE DANS LA LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE SOCIALE ET INNOVANTE

FA 3.1
Renforcer les équipes des SAA en mobilisant des jeunes (contrat aidé ou bénévolat) et faire de l'AA un support d'insertion pour des personnes éloignées de l'emploi

FA 3.2
Engager des projets pédagogiques sur l'alimentation à destination des jeunes

FA 3.3
Valoriser et transmettre le patrimoine culinaire méditerranéen vecteur de bonne santé auprès des publics fragiles

FA 3.4
Accompagner les étudiants en situation de précarité vers une alimentation durable

FA 4.1
Encourager les restaurations collectives à donner les aliments non consommés aux SAA

FA 4.2
Accompagner l'amélioration de la qualité de l'alimentation et le développement des circuits courts dans les restaurations collectives du Vaucluse

FA 4.3
Animer un réseau de bonnes pratiques sur la restauration sociale

FA 4.4
Diagnostiquer et Accompagner les EHPAD et les établissements médico-sociaux vers un approvisionnement plus durable de leur restauration collective



Quelques exemples d'actions déjà réalisées par le Département et ses partenaires



Paniers solidaires
« **Consommez le Vaucluse** »
auprès des jeunes des missions locales



Association
Les Jardins de la Méditerranée



Exploitation du Lycée agricole
Louis Giraud
CAMPUS Provence Ventoux
Organisation de cueillettes libres



Association ANATOTH
S'AIME La Terre



Association SOLAAL SUD
**Application SOLAAL pour
la récupération
des invendus agricoles**



Merci de votre écoute!