



Axe 1 : Offre en
alimentation saine,
locale, de qualité et
durable

Axe 5 : Restauration
collective

Axe 2 : Transition
agroécologique et
résilience



**STRATÉGIE DU
PROJET
ALIMENTAIRE
DU PETR DE
L'ARIÈGE**



Axe 4 : Consommation
durable et précarité
alimentaire

Axe 3 : Réduction du
Gaspillage alimentaire
et des déchets du SAL



Axe 6 transversal :
Gouvernance
alimentaire



1.1 | Le foncier agricole se maintient, en particulier dans les zones pouvant permettre la production de cultures nourricières diversifiées (zones irrigables, périphérie de zone urbaine...)

Les élus sont sensibilisés et formés sur les outils de protection du foncier et sur l'aménagement du territoire (l'idée est que protéger le foncier agricole, installer des espaces nourriciers suppose des stratégies de gestion du foncier plus générale)

Les élus des communes, des CC, du PETR **travaillent en cohérence** avec les autres acteurs (respect des documents d'urbanisme existant et travail avec le SCOT, la SAFER et le Conseil Départemental et leurs outils ex : vigi foncier, PAEN, ZAP...)

1.2 | Les installations agricoles pérennes, vivables, durables dans des fermes répondant aux besoins nourriciers du territoire se multiplient

Les élus du territoire sont sensibilisés à l'importance des **installations répondant aux besoins du territoire** (notamment aux installations en production porcine et volaille en mode de production bio ou durable)

L'**espace Test d'Embarou** est pérennisé et facilite l'**émergence d'autres lieux tests de production** (fruitier, élevages porcins et volailles, etc.) se créent dans un esprit de cohérence et complémentarité territoriale

1.3 | Les nombreux cédants agricoles préparent leur projet de transmission et transmettent leurs exploitations, notamment pour la création de fermes nourricières pour le territoire et durables

Les enfants en primaire, Les collégiens, lycéens ont **une image positive du métier d'agriculteur.trices et éleveur.euses** et ils sont plus nombreux à s'orienter vers ces métiers

Les candidats à l'installation qui présentent de projets répondant aux besoins nourriciers du territoire ont **un accès facilité au foncier agricole** (lien axe 1.1) et **l'ensemble des candidats** (dont ceux en installation collectives, les productions atypiques le hors cadre familial) **sont accompagnés** de manière pertinente pour favoriser la concrétisation de leurs projets

1.4 | Les unités structurantes de transformation agroalimentaire des filières locales alimentaires sont pérennisées (transformation fruitières et légumières, abattoirs et ateliers découpes, etc.)

Les **unités structurantes de transformation agroalimentaire** des filières locales et les **ateliers artisanaux** sont pérennisées (transformation fruitières et légumières, abattoirs et ateliers découpes dans le respect du bien-être animal, etc.), elles se développent et de **nouvelles unités** apparaissent là où elles sont en déficit.

La **logistique** de transport locale et de services intermédiaires du "**milieu de chaîne**" est fonctionnelle et viable

1.5 | Les filières locales du territoire se renforcent et se massifient pour répondre aux besoins de la RHD : filières maraichères et fruitières, volailles et porcins, protéagineuses

Les **produits agricoles et alimentaires** de qualité, sains et locaux **gagnent en valeur** (lisibilité des marques existantes, patrimoine et savoir-faire locaux valorisés, liens producteurs et magasins des centres bourgs, évènementiel gastronomique / gourmand)

Les producteurs.trices agricoles et produits alimentaires ont **des débouchés rémunérateurs** sur des filières, **les consommateurs accèdent facilement aux produits locaux** (dynamique des marchés de plein vent se poursuit, et **les points de vente directe pérennisés** et rendus accessibles (paniers, AMAP, Halles, Boutiques de producteurs, épiceries itinérantes ...)

Les acteurs du PAT ont **définis collectivement un positionnement fort** vis à vis **des grandes et moyennes surfaces (GMS)** en fonction de 3 scénarios projetés :

- i. **Les habitudes des consommateurs ont changé** et font évoluer les pratiques de la GMS (pas de relation avec la GMS) ;
- ii. et/ou **une coopération équitable** et sur le long terme est établie entre les producteurs locaux et **les enseignes et magasins volontaires** ;
- iii. **Les acteurs du SAL et les élus mettent sous pressions les GMS** pour les inciter à s'engager auprès de producteurs sur des volumes, des prix rémunérateurs, etc.



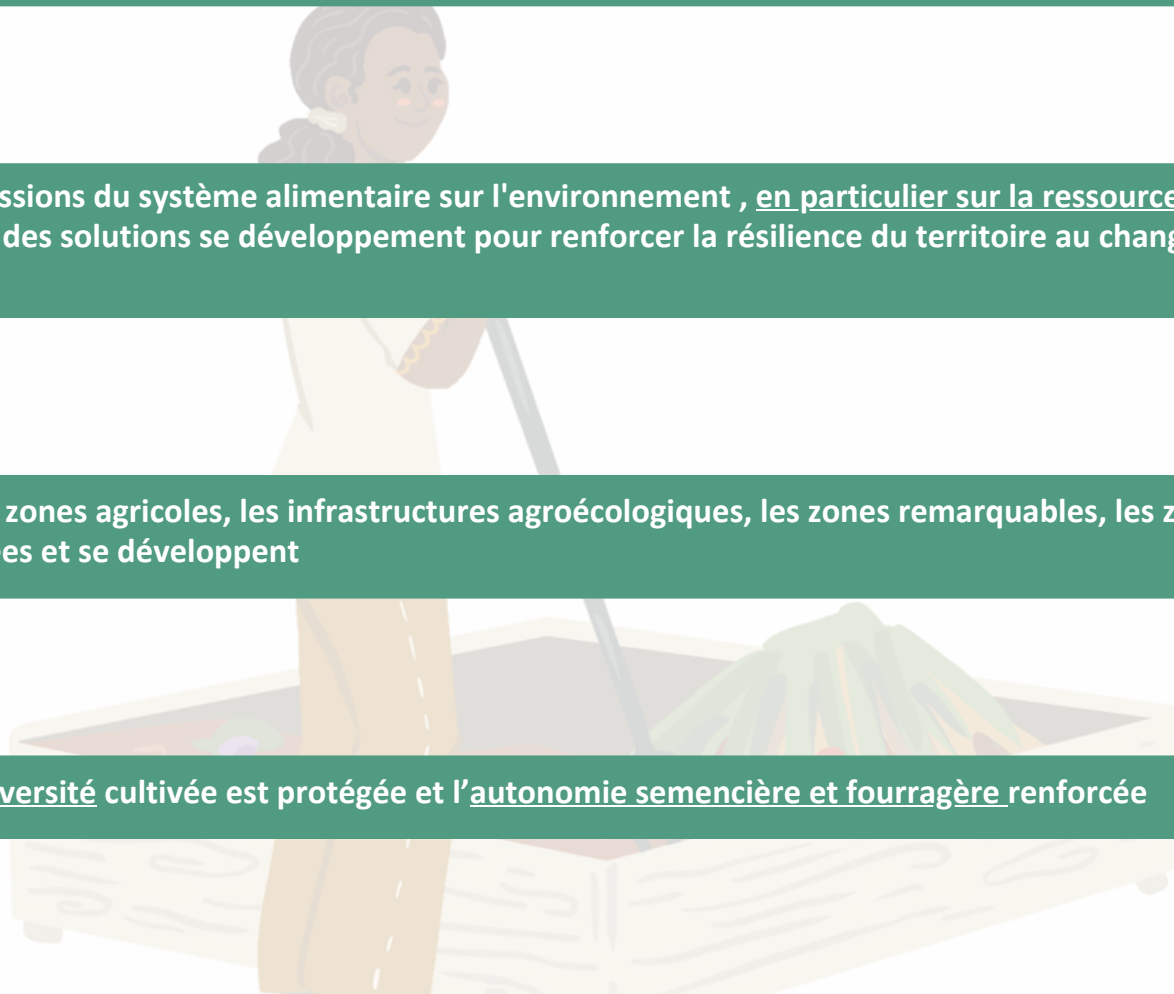
2.1 | Les acteurs sont sensibilisés sur les émissions GES liées à la chaîne alimentaire et les leviers nationaux pour réduire les émissions de GES sont activés

2.2 | Les pressions du système alimentaire sur l'environnement , en particulier sur la ressource en eau, se réduisent et des solutions se développent pour renforcer la résilience du territoire au changement climatique

2.3 | Dans les zones agricoles, les infrastructures agroécologiques, les zones remarquables, les zones humides sont restaurées et se développent

2.4 | La biodiversité cultivée est protégée et l'autonomie semencière et fourragère renforcée

2.5 | La viabilité économique des fermes engagées dans le bio et d'autres modes de production durable renforcée



3.1 | Les sources du gaspillage alimentaire sont identifiées et le gaspillage alimentaire est réduit dans l'ensemble de la chaîne alimentaire (depuis les invendus des fermes jusqu'aux produits alimentaires jetés dans les foyers, et dans la RHD)



Faire évoluer et réinventer le système de l'aide alimentaire (loi Garot) pour favoriser un accès digne et choisi à une alimentation de qualité pour les publics en précarité

3.2 | Les déchets générés par la chaîne alimentaire sont réduits



Le suremballage des produits alimentaires est réduit



Les déchets non alimentaire du système alimentaire sont identifiés et réduits



La pratique du compost est systématisée et le compost valorisé



La pratique du recyclage des déchets du système alimentaire est généralisée

4.1 | Les enfants consomment une alimentation variée, positive pour leur santé et l'environnement, ils consomment moins de produits sucrés et transformés, plus de fruits, ils ont équilibré leurs apports de viande... (lien axe 5)

4.2 | Les comportements alimentaires des habitants ont évolué vers plus d'approvisionnement en produits locaux, de qualité et durables Les adulte, y.c. les personnes en situation de précarité, ont modifié leur comportement alimentaire et leurs pratiques en termes d'achat de produits alimentaires (p. ex. % d'achat en bio et local)

4.3 | L'ensemble des citoyens accèdent facilement et de façon permanente à une alimentation locale et de qualité Les habitant.e.s construisent des liens et sont impliqués dans la production dans des jardins partagés et des formes hybrides de production (vergers propriétés d'individus, récoltés et valorisés par des collectifs) (lien axe 1)

4.4 | Toutes les personnes en précarité ont un accès amélioré à des produits locaux sains de qualité

Les structures d'aide alimentaire et sociale coordonnent leurs actions, améliorent la couverture sur le territoire, partagent les résultats des actions ponctuelles et expérimentations et essaient /démultiplient les actions efficaces sur l'ensemble du territoire

Les acteurs économiques et les acteurs sociaux et de la solidarité ont établi **des liens de coopération**, sont sensibilisés aux enjeux de l'alimentation saine et durable ; les ressorts de Loi Egalim et Garrot sont mieux utilisés, des liens sont faits avec les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

Les personnes précaires ont physiquement et financièrement la capacité d'accéder à des produits locaux et sains (étude et expérimentation de système de "sécurité sociale alimentaire")

5.1 | Les établissements scolaires et autres établissements à mission publique de la restauration collective du PETR se fournissent en produits locaux et de qualité, dont en AB et proposent un menu végétarien par semaine (Respect/dépassement Egalim) à un prix accessible aux familles

5.2 | L'offre alimentaire est suffisante et organisée pour assurer l'offre locale de la RHD (en lien avec axe 1)

5.3 | Les cuisiniers et gestionnaires de cuisines scolaires, centres médicaux sociaux et restaurants commerciaux ont été sensibilisés et ont acquis les compétences pour réduire l'usage du sel, améliorer la qualité nutritive des menus, se fournir en produits locaux, cuisiner les légumes de saisons et des menus alternatif aux protéines animales

5.3 | Les cuisines centrales et cantines sont équipées ou mobilisent des moyens mutualisés pour traiter des produits frais



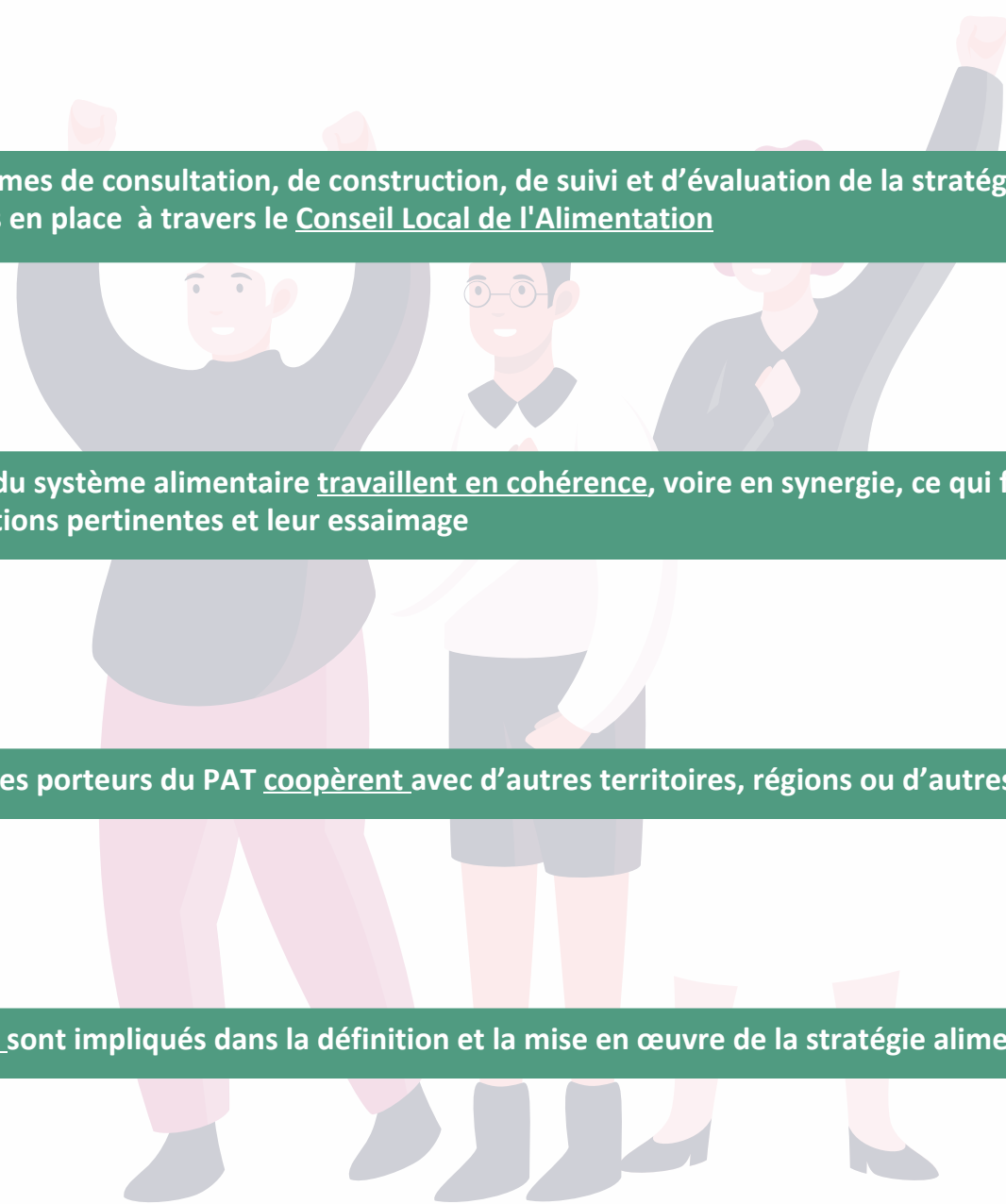
Ces actions devront **créer des débouchés** qui permettront de pérenniser et développer la plateforme Terroir Ariège Pyrénées, de la légumerie Départementale et des groupements de producteurs pour fournir la RHD, et contribuer à la viabilité des exploitations locale

6.1 | Des mécanismes de consultation, de construction, de suivi et d'évaluation de la stratégie alimentaire du territoire sont mis en place à travers le Conseil Local de l'Alimentation

6.2 | Les acteurs du système alimentaire travaillent en cohérence, voire en synergie, ce qui favorise l'émergence d'actions pertinentes et leur essaimage

6.3 | Les acteurs les porteurs du PAT coopèrent avec d'autres territoires, régions ou d'autres pays

6.4 | Les citoyens sont impliqués dans la définition et la mise en œuvre de la stratégie alimentaire du PETR





PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

PETR·ARIÈGE

**Vous avez un projet lié à l'alimentation ?
Contactez le chargé de mission du projet alimentaire territorial
du PETR de l'Ariège**



SÉBASTIEN BLAZY



sebastien.blazy@petrariège.fr



07.81.45.79.67.



+ d'infos sur le PAT