



# Saverdun

## Projet Alimentation Durable Présentation bilan et perspectives

25 mai 2023

**« Une alimentation durable est une alimentation viable sur le plan économique et social, qui préserve l'environnement, la santé et la diversité culturelle »**

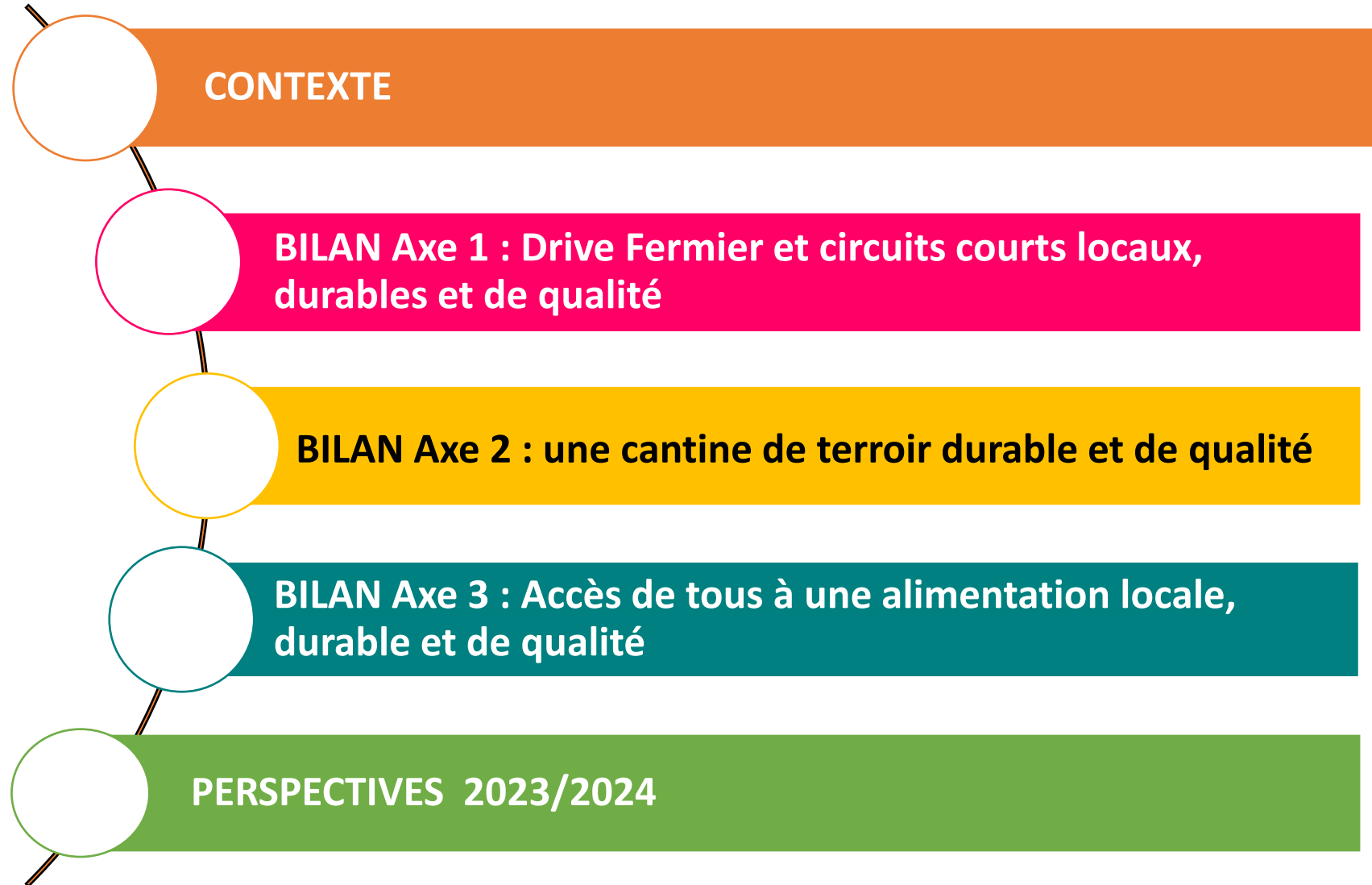
**Les alimentations durables sont les systèmes alimentaires à faibles impacts environnementaux, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle des générations présentes et futures.**

**Les alimentations durables sont protectrices et respectueuses de la biodiversité et des écosystèmes, sont acceptables culturellement, accessibles, économiquement équitables et abordables.**

**Elles sont nutritionnellement correctes, sûres et saines, tout en optimisant les ressources naturelles et humaines**

**(FAO)**

# PLAN





CONTEXTE

## Contexte de crise => enjeux de l'alimentation +++

- **Enjeux économiques** : relocalisation de l'alimentation
- **Enjeux environnementaux** : pratiques agricoles durables, Climat
- **Enjeux sociaux** : questions de santé, d'éducation, d'accessibilité à une alimentation de qualité

## Contexte territorial/opportunité

- **Projet alimentation Durable démarré à Saverdun depuis fin 2020**
- **En parallèle, PETR lance son projet de PAT début 2021**

## **3 axes complémentaires**

- **Axe 1** : une cantine de terroir durable et de qualité
- **Axe 2** : Drive Fermier et circuits courts locaux, durables et de qualité
- **Axe 3** : Accès de tous à une alimentation locale, durable et de qualité



BILAN Axe 1 : Drive Fermier et circuits courts locaux,  
durables et de qualité

## Drive Fermier de Saverdun

12 Allée du Balouard, 09700  
Saverdun

🕒 Jeudi 17h00-19h30

🌱 le bon p... 🌿 🍷 🍲 🍷 🌱 AB

🍷 La Viande d'Olivier 🌱 AB

🍷 Ferme Sintes 🍷 🍲 ⚠️

🍷 katrin de ridder 🌱 🍲 🌱 AB

🍷 Fournil de Cantalau... 🍷 🍲 🌱 AB

🍷 Aux Jardins du Thi'... 🌱 🌱 AB

🍷 Nectar et Comp... 🍷 🌱 🌱 AB

🍷 Le Point du Jour 🍷 🌱 AB

🍷 joelle Gaveaux 🍷 🌱 AB

🍷 GAEC de Roujolis 🌱 🌱 AB

🍷 GAEC Des Petites ... 🍷 🍲 ⚠️

🍷 Earl de nafaure 🍷 🍲 ⚠️

🍷 Ferme Malterie Bra... 🍷 🌱 AB

🍷 Les Jardins Ariège... 🌱 🌱 GB

🍷 earl sua... 🍷 🍲 🍷 🌱 AB

🍷 gaec de birol 🌱 🍲 🌱 AB

## Démarrage : décembre 2020 (Drive de Noël)

### Une démarche engagée

- 16 producteurs (9 en 2020)
- Ultra local : maximum 20 km
- Durable : 14 agriculteurs en Bio
- Autonomes (association)



### Tous les indicateurs au vert

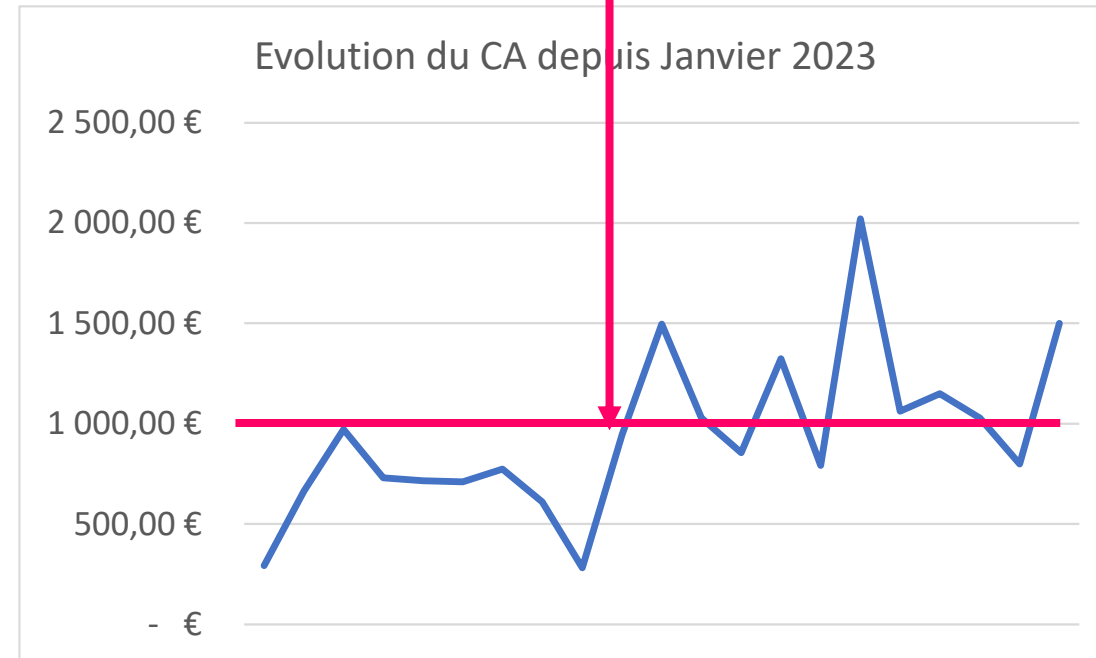
- **CA DE 41 000€** (36 000€ en 2021)
- **40 commandes en moyenne (30 en 2021 et 2022)**
- **Diversification** des produits (viande, fromages, épicerie, boissons...)
- **350 clients réguliers** (7% de la population communale)

### Projets

- Installation dans le projet du garage Renault
- Mise en place de casiers et distributeurs autonomes



Depuis mars, 8 distributions/11 > à 1000€





## BILAN Axe 2 : une cantine de terroir durable et de qualité

### **Cadre légal de la loi EGALIM**

- **Anti-gaspi**
- **50 produits durables**
- **Menu végétarien hebdo**



# COUT GLOBAL REPAS 2022

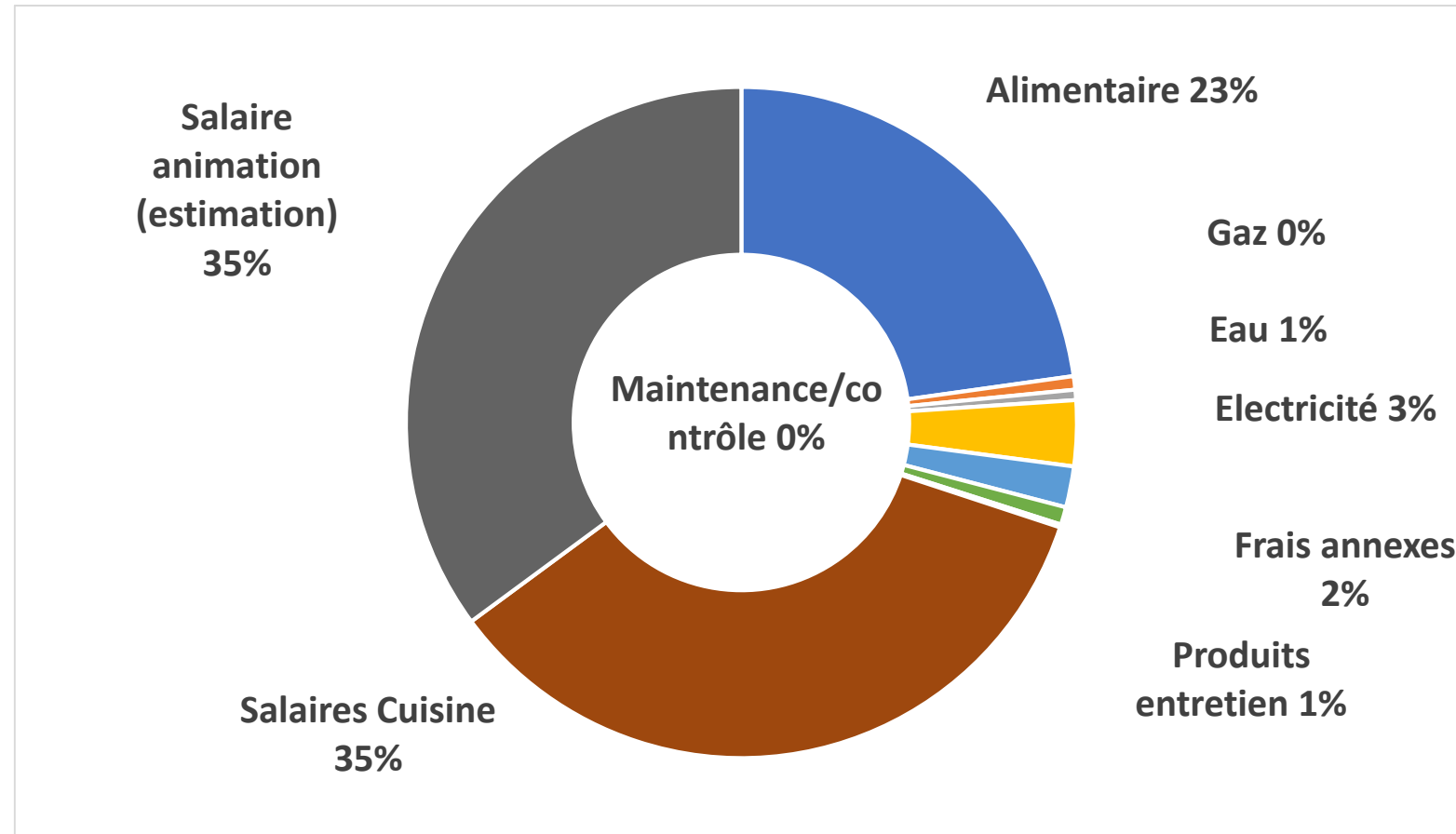
## Estimation cout global d'1 repas 2022

Données réelles alimentaire, fluides et salaires Cuisines

Estimation des salaires animation

- **Salaires : 70%**
- **Denrées: 23% = moins d'1/4 du coût total d'1 repas!**
- **Fluides et divers : 8%**

	Repas enfants	Repas enfants+ animateurs
montants total charges 2022	476 407 €	
Nombre de repas 2022	47461	52006
<b>COUT GLOBAL REPAS 2022</b>	<b>10,04 €</b>	<b>9,16 €</b>



# BILAN DENREES 2022 : COUT ET DURABILITE

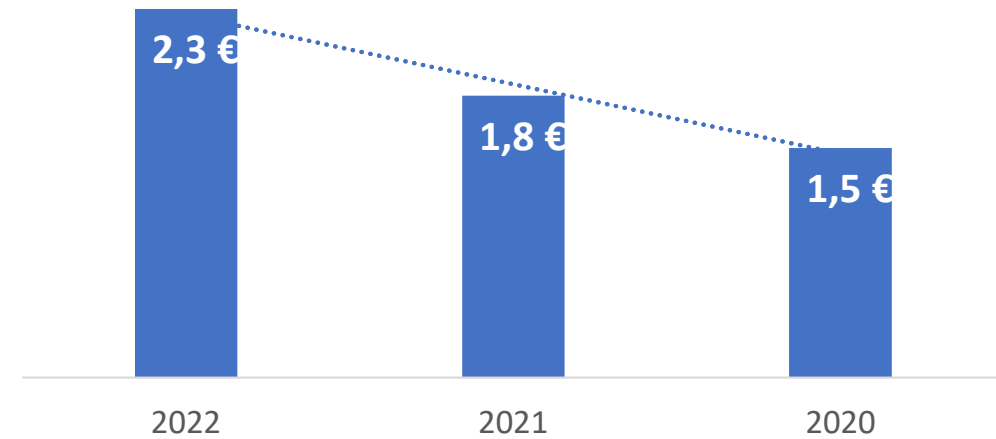
## Rappel objectif Mairie (1<sup>er</sup> trimestre 2022) :

- entre 30% et 50% de produits bio au 1<sup>er</sup> trimestre
- Entre 10% et 20% de SIQO
- 2022 : 108 500€ d'achats pour 47 600 repas (52 000 avec les repas animateurs et plus de 6000 goûters)
  - 2,3€/repas (repas enfants uniquement)
  - 2,1€/repas en comptant les repas animateurs
  - 1,9€/repas en comptant les goûters
- Achats durables 2022 :
  - 30% achats durables (EGALIM : min 50%)
  - 26% DE BIO (Egalim : min 20%)
  - 4% DE SIQO

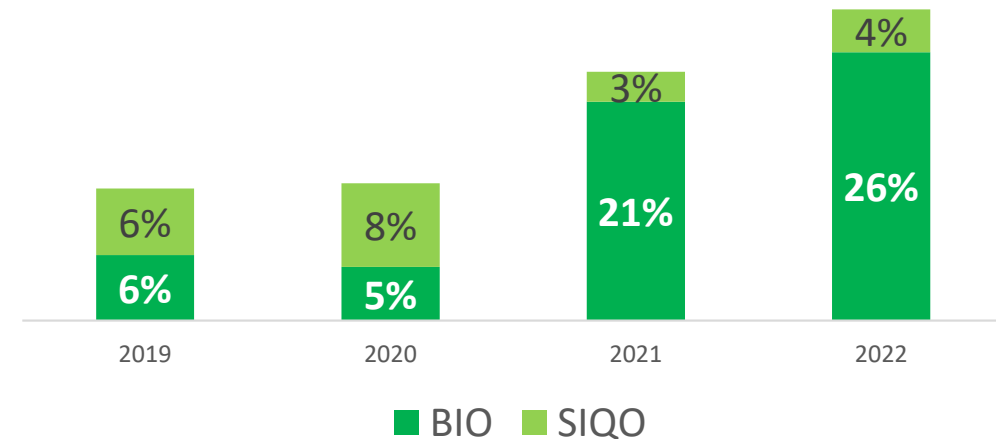
- Evolution bio : x 5 depuis 2020
- Evolution prix : x 1,6 depuis 2020



Coût denrée par repas 2020-2022



EVOLUTION DES ACHATS DURABLES



## Enjeux

- Atteindre les objectifs de 40% à 70% de produits durables
- Avancer sur la maîtrise des coûts : LFE? PETR?

## Frein/Vigilance

- Objectifs à recaler dans le temps = étendre le calendrier
- Hausse du coût denrée et nécessité des marchés publics

# Les Aliments ultra-transformés (AUT)

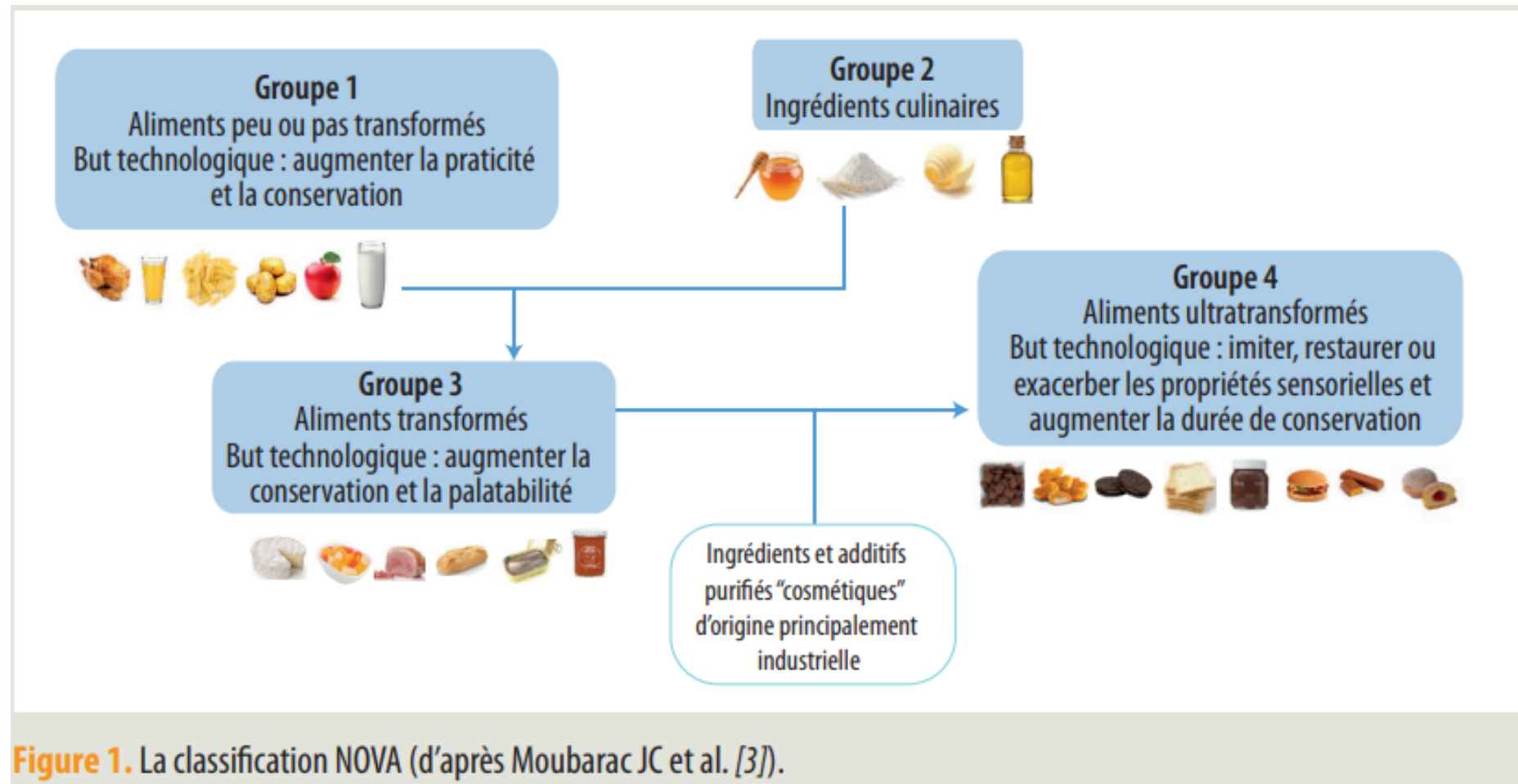
**Classification NOVA :** classification en 4 groupes pour mettre en évidence le degré de transformation des aliments

**Consommés en grande quantité, ils ont des effets délétères :**

- **sur la santé : lien avéré avec plusieurs maladie \***
- **sur l'environnement (modes de productions non durables)**

\* **Source A. Fardet dossier que penser des AUT 2019 :** surpoids, obésité, dyslipidémie, diabète de type 2, syndrome métabolique, hypertension, syndrome de l'intestin irritable, symptômes dépressifs, cancers

**Suppression  
en cours en  
2023!**



**Figure 1.** La classification NOVA (d'après Moubarac JC et al. [3]).

# Bilan des actions menées formation/ anti-gaspillage

- 2021 : FORMATION EQUIPES AUX CUISINES NOURRICIERES
- Fin 2022 : ateliers anti gaspillage et avec la diététicienne équipe et enfants.



## Gaspillage en baisse

- 2021 : 2 mois de pesées : entre 11% et 20% du repas
- 2022 : 16 jours de pesées et 1 semaine de participation des enfants et ateliers anti-gaspi : 9,8% du repas (Objectif 8% du repas)



## Valorisation des bio-déchets

- Projet compost depuis début 2021 : 5 bacs aujourd'hui



## Enjeu

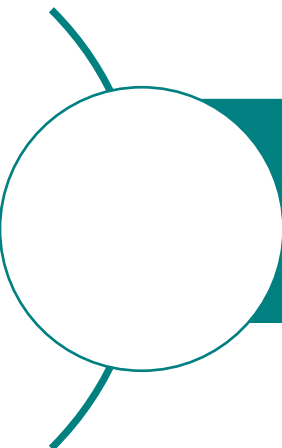
- Poursuivre et systématiser les actions anti-gaspi
- Poursuivre la formation
- Inscrire l'alimentation durable dans le programme ALAE

## Vigilance

- Calendrier à recalibrer pour atteindre les objectifs
- Participation des enfants aux actions

# « Ce qui reste à mener » / objectifs

- **Approvisionnement plus durables, plus locaux, plus sécurisés:**
  - 2025 : Minimum 70% durables (dont au moins 50% de bio), 50% local pour 2025
  - Ecocert niveau 2 pour 2023/2024
  - Marché publics
- **Poursuivre la formation/sensibilisation**
  - Consolider la formation sur la cuisine alternative
  - Nouveaux ateliers auprès des enfants
  - Intégration dans le programme d'activités ALAE/centre de loisirs
  - Communiquer avec l'école et parents d'élèves
- **Anti-Gaspi, systématiser :**
  - les pesées (au moins 1 X par période) = **PROCHAINE EN JUIN**
  - **ET LE TRI des bio-déchets**
  - Valoriser les restes (don association? Particuliers...?)
- **Vers un meilleur confort de repas (travaux de confort algécos, mobilier anti-bruit, restructuration du bâti...) 2024/2025**
- **Développer réseau et partage expérience (AGORES, Un plus bio, autres cuisines...)**



## BILAN Axe 3 : Accès de tous à une alimentation durable et de qualité

## Le jardin collectif de Saverdun

### Les acquis

- En place depuis 2021
- Créé en régie avec les STM (coût faible)
- Noyau dur très actif de 5 personnes
- Une équipe qui s'étoffe et se féminise (11 participants)
- Une production importante et **DU LIEN SOCIAL!!!**

### A améliorer

- Communication (présence, auto-gestion/planning...)
- Intégration des nouveaux participants



### Les projets

- Installation d'une serre de 9m<sup>2</sup> sur le terrain
- Mise en place d'une animation facilitatrice?
- Création de lien avec EHAPD (et école?)



Dans notre jardin partagé, vous viendrez? C'est là

# Le projet de jardins familiaux à Madron



2021, un questionnaire est lancé

2022 recherche d'un terrain : choix de Madron

## Les fondamentaux du projet

- 2022 : esquisse réalisée par le CAUE
- 12 parcelles de 50 m<sup>2</sup>
- Accès au réseau irrigation en complément de la récupération des eaux de pluies
- Collaboration avec structures locales (RENOVA, CASTA)

## Reste à définir/améliorer

- Montant estimatif des travaux à réduire
- Trouver constituer un chef de file /un « organisme » de gestion du jardin

## Prochaines étapes

- Communiquer sur le projet (Réunion Publique?)
- Optimiser le projet en fonction des retours



## Et le petit dernier... le jardin fugace !

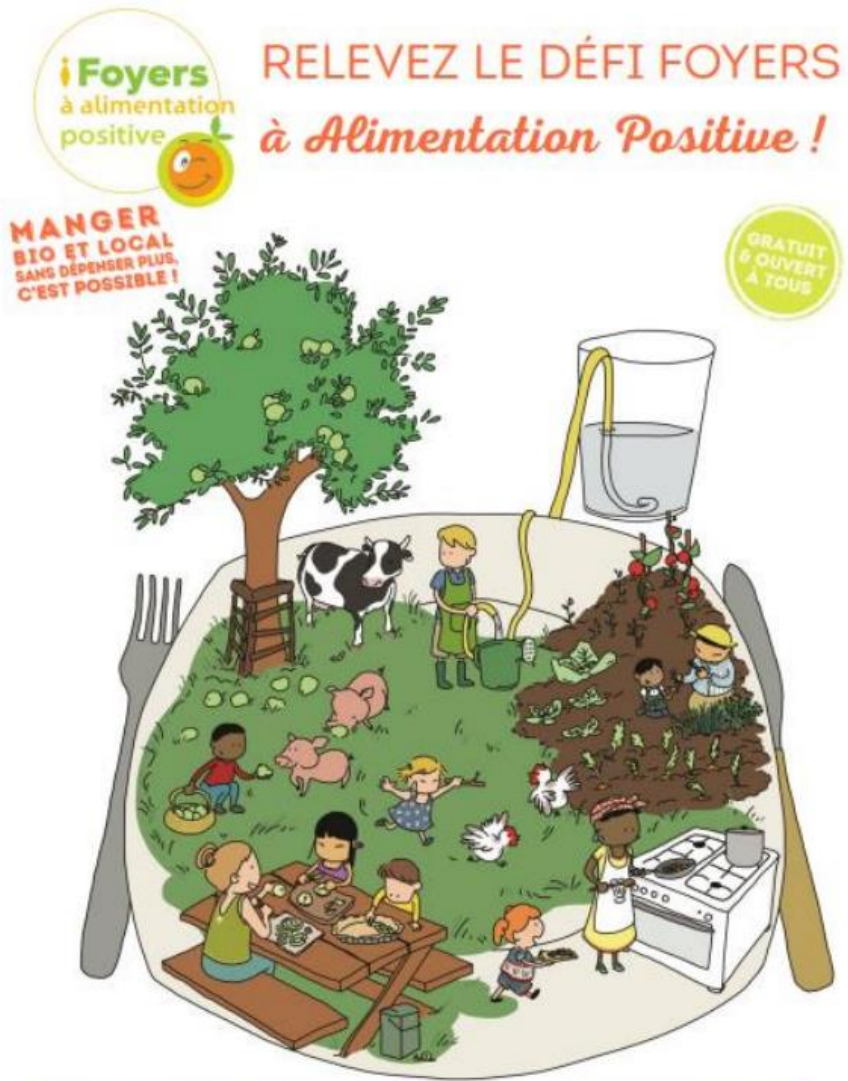


### Un jardin éphémère...?

- Appuyé au futur musée fugace...
- ...un jardin nourricier et de sensibilisation ...
- ...créé par 2 maraichers du Drive...
- ...planté par les enfants et ...
- ... animé par TOUS!



**Appel aux BONNES VOLONTES ET AUX PETITES MAINS**



iFoyers  
à alimentation  
positive

RELEVEZ LE DÉFI FOYERS  
à Alimentation Positive !

MANGER  
BIO ET LOCAL  
SANS DÉPENSER PLUS.  
C'EST POSSIBLE !

GRATUIT  
& OUVERT  
À TOUS

UNE ÉQUIPE SE CONSTITUE PRÈS DE CHEZ VOUS. REJOIGNEZ LÀ !



INSCRIPTIONS AVANT LE 15 SEPTEMBRE 2022

Dans le cadre de, financé par

• Bio Ariège-Garonne •

auprès de votre structure relais et sur le site internet



PETR ARIÈGE

[www.foyersaialimentationpositive.fr](http://www.foyersaialimentationpositive.fr)

L'accès à une alimentation de qualité n'est pas qu'une question de budget, mais aussi d'information et de sensibilisation.

- 2022, défi lancé et financé par le **PETR Ariège Pyrénées**, Bio Ariège-Garonne, animateur
- **Objectif** : relever le défi de consommer plus durable et local à budget constant en conservant le plaisir et a gourmandise
- **1 défi / 2 équipes réparties sur 4 communes** : Mirepoix/Lavelanet et Pamiers/Saverdun.
- Au total environ 30 foyers suivis (5 sur Saverdun)
- Défi est ponctué de 6 temps forts (ateliers, visites...) et de 2 périodes de saisie d'achats pour évaluer ses progrès
- Défi clôturé le 18 juin à la Foire Bio de Brie

# PROJETS ET PERSPECTIVES

- **Point de départ :**

Volonté de collaboration CCAS/ autres structures sociales de la commune pour aller plus loin sur le projet alimentation durable **vis à vis de public en situation de précarité.**



- **Idées de départ / proposition d'action :**

- 2023 : Ateliers Cuisine zéro déchets, à partir d'invendus (Hérisson Bellor; Intermarché, Carrefour...)
- 2024 : Paniers solidaires (paniers de produits frais, bios et locaux) fournis à des personnes en situation de précarité pour 1/3 ou 1/4 de sa valeur

- **Projet en plusieurs temps :**

- Rencontre des acteurs pour évoquer le projet et les besoins (avant l'été)
- Constitution d'un groupe de personnes intéressées à la rentrée (maximum 10)
- Recherche d'un animateur-trice, de locaux et de financements
- Démarrage des ateliers (hiver 2023?)



**PERSPECTIVES 2023/2024**



## Axe 4: travailler sur le foncier pour une agriculture vivrière plus locale et durable

### Enjeux :

- **Territoire productif** mais très **spécialisé** (céréales / élevage)

40% des exploitations agricoles de Saverdun sont tournées vers les grandes cultures céréalières et les cultures industrielles, ce qui pose des problèmes de transmission de ces exploitations qui ont un fort capital économique,

- **Production très peu destinée à la consommation locale**
- **Part de bio importante (> à 20%) : véritable atout à “cultiver”!**
- **Population Agricole vieillissante => enjeux de la reprise / transmission des exploitations**

Le nombre d'exploitants agricoles de plus de 55 ans est en hausse de 25% depuis 2003 sur le territoire de la CCPAP (tendance également observable sur Saverdun).

# Enjeu : Travailler sur le développement d'une agriculture vivrière plus locale et durable

## Objectifs opérationnels à préciser

### PISTES D' ACTIONS

#### **Action 1 : Etudier la création d'une régie agricole communale dédiée à la RestoCo**

- **Prises d'info de REGIES AGRICOLES LOCALES (Lagraulhet du Gers, Carbonne...)**
- **Étude financière et technique**

#### **Action 2 : favoriser le développement d'une agriculture plus durable**

- **Organiser une rencontre CA09/SAFER/Terres de lien/ PETR pour préciser les axes de travail les priorités**
- **Réaliser un diagnostic communal**
  - foncier agricole disponible / occupation des terres SAFER/CA09)
  - Evaluer les productions manquantes au territoire (Diagnostic PAT)
  - Evaluer les projets d'installation de reprise possibles (ADEAR/ CA09)

#### **Action 3 : Rendre visible les productions du territoire en créant un annuaire guide**

Guide présentant les différents producteurs du territoire ainsi que leur produits et les modalités pour retrouver ces produits (vente directe, lieu de distribution...).

**Question de l'échelle : pertinent au niveau intercommunal ?**

# Axe transversal : Communication / sensibilisation population

## FORCES/ REALISE

- Sensibilisation en cours mais limitée à une partie des élus et à la restauration scolaire
- Une population sensible à la démarche autour de l'alimentation

Questionnaire alimentation durable en 2021 :

- 80% des répondants ont déjà entendu parler des actions de la commune
- 56% jugent ces actions insuffisantes.

## PISTES D' ACTIONS

### Sensibiliser et informer la population sur les enjeux de l'alimentation

**Communiquer davantage sur ce qui est fait** actuellement auprès de la population

**Organisation d'évènement publics** ou intégration à des évènements existants sur la commune.

**Ex : cuisine de rue, disco soupe, fresques**

### Organiser des ateliers de concertation pour aller plus loin dans la co-construction du projet alimentation durable

Questionnaire suivi d'ateliers de réflexion multi acteurs sur les actions