

Le Projet Alimentaire Territorial 2022-2023



Edito - Maurice Laugier, Président de la CCAPV

Encore une nouvelle année bien remplie pour le Projet Alimentaire Territorial de la CCAPV comme vous pourrez le voir dans cette lettre d'infos. Nous sommes à un moment charnière de notre PAT, avec la fin du label national niveau 1 "PAT Emergent" et la demande de label niveau 2 "PAT en actions". Pour cela, nous nous engageons pour 5 ans, avec un plan d'actions diversifié et ambitieux. Par cette demande de niveau 2, nous démontrons la volonté de la CCAPV d'œuvrer en faveur d'une alimentation plus durable à tous les niveaux et pour tous.

L'alimentation Durable

C'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire



Un PAT c'est quoi ?

Les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont pour objectif de faire en sorte que les produits alimentaires qu'achètent et consomment la population soient produits au plus près des habitants en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Les actions mises en place dans le cadre des PAT sont issues de la loi d'avenir pour l'agriculture qui encourage leur développement depuis 2014. Elles sont construites de manière collective, à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc.).

Le soutien à la production de produits durables et de qualité

L'intercommunalité a proposé un appui aux 41 communes auquel ont répondu Saint André les Alpes et Peyroules pour des jardins potagers familiaux ou jardins partagés (mise en place, formation, compostage ...), jardins qui permettent de développer l'autoproduction, en toute convivialité !



Installation de carrés potagers pédagogiques dans les écoles

Dans un objectif d'éducation à l'alimentation durable, la CCAPV a engagé un programme d'actions pédagogiques autour de l'alimentation (circuits courts, manger sain, etc.) à destination des scolaires.

C'est dans ce contexte que s'inscrit la mise en place de carrés de jardin potager à disposition des écoles volontaires du territoire. Ainsi, les services techniques de la CCAPV ont réalisé des carrés potagers sur mesure en bois de mélèze local. Les écoles de Saint André les Alpes, Allos, Colmars les Alpes, Thorame Haute et Barrême sont désormais équipées.



La lutte contre le gaspillage alimentaire

Suite à la campagne de pesée, le gaspillage alimentaire sur la cantine de Colmars-les-Alpes s'est réduit au plus strict minimum.

Le reliquat final de déchets alimentaires est désormais valorisé par compostage sur site, directement dans la cour de l'école au plus près de la cantine.

En effet, depuis la rentrée de septembre 2022, la CCAPV, l'école et la mairie ont collaboré pour la mise en place de ce compostage, qui fait suite à des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Ces animations permettent de maintenir une belle dynamique en place sur l'école, pour une gestion vertueuse des déchets alimentaires et permet à tous d'œuvrer au développement durable. Au printemps 2023, des animations pédagogiques ont été proposées autour de ce compost pour maintenir la dynamique engagée et pour répondre aux questions après 6 mois d'utilisation.

La cantine scolaire d'Allos est sur la même lancée avec une campagne de pesée réalisée au printemps 2023 et une mise en place du compostage à la rentrée 2023



L'éducation alimentaire

Les musées de la Communauté de Communes Alpes Provence Verdon ont placé leur saison culturelle 2023 sous le signe de l'alimentation.

Dans le jardin du musée de la Distillerie de Barrême est installée une exposition de photographies culinaires de la photographe Pauline Daniel intitulée « Fleurs en cuisine ». A la minoterie, c'est l'exposition « Bien manger ça s'apprend », qui a été proposée à destination des plus jeunes ce printemps.

D'autres animations ont aussi eu lieu cette saison avec des ateliers sablé à la lavande, un moment convivial où les petits pâtissiers en herbe ont pu fabriquer des biscuits aux fleurs ! ainsi qu'un atelier culinaire « fleurs en cuisine ». Autre animation : les "Petites histoires à croquer", quelques histoires autour des aliments, des petits jeux adaptés aux tout-petits autour des fruits et des légumes au musée de la Minoterie à La Mure-Argens. Ensuite, dans ce même musée, c'est l'exposition "Je mange donc je suis" qui a été installée



Offre éducative autour de l'alimentation

Parce que bien manger ça s'apprend, les services de la CCAPV se sont fédérés afin de proposer une offre thématique variée à toutes les écoles du territoire. Grâce aux différents angles d'approche : scientifique, artistique, culturelle, ludique et historique, différentes offres de médiations sont proposées :

- des interventions du CODES* sur le lien entre alimentation et santé
 - des visites guidées des expositions aux musées, avec des ateliers culinaires, des jeux de pistes, des ateliers plastiques et des jeux géants thématiques. Ces expositions peuvent également être déployées directement dans les établissements scolaires.
 - création d'un abécédaire savoureux typographié en partenariat avec une artiste plasticienne,
 - interventions autour du conte, de kamishibai, quizz et exploradoc en partenariat avec le réseau intercommunal des bibliothèques et médiathèques
- Ces propositions ont rencontré un vif succès dans toutes les écoles

Circuits-courts et produits locaux

L'annuaire des producteurs locaux a été mis à jour et sa version 2023 est désormais disponible en format numérique sur le site de la CCAPV (<http://ccapv.fr>)

Mais aussi au format papier à retrouver dans les mairies et offices de tourisme !



L'approvisionnement des restaurants scolaires

Le Département des Alpes de Haute Provence, compétent pour la restauration scolaire dans les collèges, met en place un PAT à l'échelle départementale. La CCAPV va travailler en collaboration étroite avec le Département pour développer un approvisionnement local dans le collège multi-sites.

La cuisine des protéines végétales

La cheffe de cuisine de Thorame-Haute a participé à une formation sur la cuisine des protéines végétales, avec les chefs de cuisine des 3 collèges. Cette formation a été co-organisée avec Provence Alpes Agglomération et a réuni 15 personnes issues de la restauration collective

Valorisation de la gastronomie locale

Au cours de l'année 2023, la CCAPV, grâce à des financements européens Leader, a démarré un projet sur la valorisation de la gastronomie locale. Ce projet aboutira en 2024 avec la parution d'un livre sur les saveurs locales et d'un ensemble de vidéos.

Pays Gourmand

Découvrez les artisans et les restaurateurs Pays Gourmand : ils valorisent les productions locales, ils sont les ambassadeurs de notre patrimoine culinaire et sont détenteurs d'un savoir-faire à découvrir sans modération !

www.paysgourmand.com

Communauté de communes
Alpes Provence Verdon
projetalimentaire@ccapv.fr
04 92 83 68 99
www.ccapv.fr

