



# LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Lettre d'information n°03

2024



## L'édito

Maurice Laugier  
Président de la CCAPV

Au cours de cette année 2024, la CCAPV poursuit et confirme son engagement pour une alimentation plus durable. L'alimentation est un élément précieux de notre patrimoine et de nos traditions et cela s'inscrit dans le travail que nous menons avec le label Pays d'Art et d'Histoire.

Nous avons également à cœur que nos actions bénéficient à tous les habitants et sur tout le territoire, et c'est le fil conducteur de notre PAT. Bonne lecture.

### ● Régalades

Découvrez le projet de la CCAPV pour valoriser les produits locaux et les spécificités culinaires du territoire

En savoir + Pg. 3



### ● Obtention du label national de niveau 2

La CCAPV a candidaté auprès du ministère de l'agriculture pour obtenir le label national de niveau 2 "PAT en actions". Les élus communautaires ont proposé un nouveau plan d'actions sur 5 ans pour continuer le travail de sensibilisation sur l'enjeu des questions alimentaires pour l'avenir du territoire de la CCAPV.

Le comité de labellisation de la Direction Régionale de l'Agriculture (DRAAF) a mis en avant la vision globale des sujets abordés par la CCAPV, ainsi que ses efforts en matière d'éducation à l'alimentation, de lutte contre le gaspillage alimentaire et de coopération entre territoires. La CCAPV remercie tous les partenaires de ce PAT, cette labellisation n'est qu'une étape dans le travail à poursuivre et construire.

Plus d'infos sur cette labellisation nationale et sur les PAT de France sur <https://france-pat.fr/>

# TRANSITION AGRICOLE



La CCAPV mène une expérimentation avec les agriculteurs locaux de valorisation des déchets verts des déchèteries en broyat composté. Mélangé aux fumier et lisier d'élevage, cet amendement vient en substitution des engrais minéraux de synthèse. Avec ses partenaires, la CCAPV a mis en place un suivi agronomique des parcelles et a étendu l'expérience à l'agriculture biologique.

## LA TRANSFORMATION

La CCAPV poursuit la réhabilitation d'une partie de l'ensemble de la Respelido, situé sur la commune d'Annot. Ce bâtiment ancien accueille l'atelier de transformation végétal (une ligne de jus de fruits et une ligne de confitures et crème de châtaigne). Dans une démarche de réhabilitation vertueuse, une deuxième phase de travaux consiste en :

- Désamiantage et changement de la toiture, isolation des combles.
- Reprise de la façade et des volets.
- Aménagements intérieurs du niveau R+1 avec création d'un point de vente.
- Aménagement et embellissement des abords.



## ● MA CANTINE

**Le service commun du restaurant scolaire sur la commune Thorame-Haute et l'approvisionnement de qualité.**

Dans le cadre de l'application de la loi Egalim (2018) complétée par la loi Climat et Résilience (2021), le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire a mis en place la plateforme Ma Cantine, qui permet de suivre le déploiement des mesures introduites par la loi. Cette loi impose à la restauration collective publique d'offrir au moins 50% de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont minimum 20% de produits Bio, ainsi qu'un diagnostic du gaspillage alimentaire.

Pour le service commun des écoles du Haut-Verdon, les résultats sont excellents

- avec un gaspillage alimentaire au minimum possible : 3,2 % de la production soit 16,3 gr/repas à l'école de Thorame-Haute.
- 47.95 % de produits durables et de qualité dont 19.56 % de label et 28.39 % de bio.

# RÉGALades...

PATRIMOINE CULINAIRE DE NOS VALLÉES



## (RE)DÉCOUVREZ LES PRODUCTIONS, LES RECETTES ET LES TRADITIONS LOCALES



La CCAPV a animé un projet sur la promotion de la gastronomie et des produits locaux afin de mettre en lumière notre patrimoine culinaire. La CCAPV est en effet très attachée à son patrimoine mais aussi à la façon de le partager, de le valoriser, d'où la décision de réaliser un livre mettant en valeur les recettes et les productions locales.

Cette action s'inscrit dans la volonté de renouer avec une alimentation moins industrielle, faite maison et de permettre une réappropriation des recettes par les habitants, avec parfois une revisite contemporaine, dans l'objectif de faciliter l'utilisation des productions locales.

### ● LES LIENS

Retrouvez le livre, l'annuaire des producteurs et toutes les vidéos sur :

<https://ccapv.fr/developpement-durable/regalades>

### ● Rencontre avec les habitants

**De ces rencontres sont nés un livre, une série de 10 vidéos et une exposition itinérante.**

La cuisine est bien plus qu'un acte quotidien qui répond à un besoin biologique : elle est un patrimoine à part entière et s'adapte aux groupes sociaux et aux époques. A la fois provençale, méditerranéenne et alpine, la cuisine d'ici est à l'image du territoire : riche de ses racines, généreuse et vivante.

# MIEUX MANGER POUR TOUS

Territoire rural, la CCAPV est soucieuse de la qualité de vie de ses habitants et ce, de manière égalitaire pour tous et partout. Pour cela, elle s'est lancée dans un ambitieux projet, Mieux manger pour tous, pour 2024-2026 avec les objectifs suivants :

- Mieux identifier les personnes en situation de précarité notamment alimentaire, mieux comprendre les besoins et trouver des réponses collectives.
- Améliorer l'accès à l'aide alimentaire (information et maillage territorial, accessibilité géographique/physique/économique/sociale/culturelle..)
- Améliorer la qualité et la diversité de l'aide alimentaire
- Sensibiliser à la qualité de l'alimentation et à son impact durable sur la santé et l'environnement.

Les premières actions se mettront en place à l'automne 2024

## PRODUITS LOCAUX ET TOURISME

La CCAPV collabore avec la commune de Jausiers, et Provence Alpes Agglomération autour du tourisme et des circuits courts. Cette collaboration basée sur des problématiques et objectifs communs s'articule autour de trois projets :

- Comprendre les habitudes de consommation et les attentes de la population touristique.
- Renforcer l'approvisionnement et la commercialisation de produits alimentaires locaux avec une étude de faisabilité d'un point de vente sur le secteur Annot/Entrevaux.
- Valoriser les productions locales à travers une exposition photo.

### CONTACT

**COMMUNAUTÉ DE COMMUNES  
ALPES PROVENCE VERDON  
04170 SAINT ANDRÉ LES ALPES  
CONTACT@CCAPV.FR  
04 92 83 68 99**



## ● LE DÉPARTEMENT DES ALPES DE HAUTE PROVENCE

### Des liens étroits avec le PAT départemental

Le Projet Alimentaire Territorial du Département des AHP est sur les rails. Des actions de partenariats sont développées notamment pour les actions concernant les collèges et leur restaurant scolaire, compétence du Département.

Avec le soutien de



FONDS NATIONAL  
D'AMENAGEMENT  
ET DE DEVELOPPEMENT  
DU TERRITOIRE  
Massif des Alpes



PRÉFET  
DE LA RÉGION  
PROVENCE-ALPES-  
CÔTE D'AZUR

Liberté  
Égalité  
Fraternité

Direction régionale  
de l'économie, de l'emploi,  
du travail et des solidarités