

I – L'ÉCOSYSTÈME LOCAL DES PRODUCTIONS VIVRIÈRES LOCALES DE QUALITÉ :

un écosystème à renforcer pour susciter le développement de filières locales de qualité

A CONSOLIDER LES DÉMARCHES D'ANIMATION FONCIÈRE AGRICOLE : le socle indispensable

Obj. : renforcer la dynamique locale de maîtrise foncière agricole afin d'installer et conforter les exploitations vivrières.

FORMER à l'animation foncière agricole

Sensibiliser les élus locaux et partenaires aux procédures d'aménagement foncier.

Sensibiliser les agences immobilières et les notaires sur les enjeux des terres agricoles.

Structurer une «brigade foncière», composée d'élus référents formés dans chaque commune.

Former les élus référents aux procédures d'aménagement foncier et aux outils disponibles comme : la mise en demeure des terres incultes ou manifestement sous-exploitées, les biens vacants ou sans maître...

IDENTIFIER le foncier et l'immobilier agricole non utilisé

Repérer et évaluer les friches agricoles et les terres incultes ou sous exploitées.

Assurer une veille sur le foncier agricole à la vente, y compris le foncier à vocation pastorale.

Tenir à jour la cartographie des terres à enjeu agricole fort par typologie et utilisations.

Étudier les pistes de valorisation du foncier forestier de montagne....

Étudier le devenir des bâtiments agricoles peu utilisés ou inutilisés.

MAÎTRISER du foncier à proposer aux candidats à l'exploitation de terres

Réduire la progression de l'artificialisation des terres via le PLUi, afin de conforter l'agriculture.

Acquérir un pool de terres agricoles à louer, en îlots cohérents, de petite taille.

Mettre en relation les candidats à l'installation avec les vendeurs de terres agricoles.

Favoriser les interrelations entre producteurs (effet frontière)

Créer un Bourse foncière agricole.

B AMÉLIORER LA GESTION ET LE FONCTIONNEMENT DES CANAUX D'IRRIGATION : l'eau, source de toutes les productions.

Obj. : professionnaliser et autonomiser les collectifs de gestion des multiples canaux pour conforter et sécuriser l'irrigation des zones agricoles à enjeu.

PROFESSIONNALISER la gestion des canaux

Accompagner la fédération des structures de gestion des canaux.

Accompagner la recherche de financements alternatifs pour les canaux.

AUTONOMISER le financement des canaux

Étudier la faisabilité de production d'énergie renouvelable sur les canaux.

II – UN TERRITOIRE AU SERVICE DE L’AGROÉCOLOGIE :

un territoire à structurer pour permettre l’accès de tous aux produits de qualité

A RENFORCER LA POLITIQUE D’INSTALLATION D’EXPLOITANTS AGRICOLES DE QUALITÉ : la qualité de l’accueil

Obj. : mieux outiller le territoire pour bien accueillir des productions vivrières de qualité.

RENFORCER les actions d’accompagnement à l’installation, confortation et transmission

Renforcer les liens entre les collectivités, les partenaires techniques et centres de formation.

Inciter et conforter l’accompagnement à la conversion en Bio.

Inciter à l’évolution des pratiques agricoles sur la base de la réduction des frontières entre les productions.

Conforter et améliorer la pratique pastorale en milieu forestier.

Mettre en place un parcours de formation spécifique dédié aux nouveaux producteurs installés ou en conversion

Consolider le tutorat des candidats par des exploitants agricoles installés ou retraités.

Proposer des stratégies de vente et circuits de commercialisation.

Communiquer sur un pack d’accompagnement territorial des candidats à l’installation.

Étudier un dispositif d’aide à l’échelle du territoire pour le secteur agricole, de la 1^e transformation et des boutiques et associations de producteurs.

Orienter les exploitants agricoles en difficulté vers les organismes idoines.

STRUCTURER l’écosystème agricole local

Réaliser l’atelier de transformation de produits végétaux Bio et de l’apiculture à Espirà-de-Conflent

Étudier la faisabilité d’autres équipements collectifs structurants.

Accompagner la structuration d’une filière maraîchère locale Bio et d’autres structurations à venir.

Créer des lieux d’échange et des outils pour favoriser le partage de pratiques agroécologiques.

Inclure des formations spécifiques et échanges, voire création d’un GIEE afin de partager les expériences, mutualiser les outils, les savoirs, les expérimentations...

Tester une application mobile de mise en relation des producteurs pour la logistique

Tester le projet de l’association Vrac ou équivalent.

Identifier les éléments agricoles de l’inventaire du territoire et les valoriser.

B RENFORCER LES DÉBOUCHÉS DES PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ : les outils nécessaires

Obj. : mieux outiller les exploitations pour faire bénéficier les habitants du territoire des productions vivrières de qualité.

RENFORCER les débouchés des productions locales de qualité

Conforter, diversifier et étendre les débouchés en restauration collective.

Tester la production locale de légumineuses par des exploitants volontaires.

Adhérer à la plateforme «Manger local 66» mise en place par la chambre d’agriculture.

Valoriser une marque de qualité locale des produits agricoles en lien avec le PNR

Mieux outiller les producteurs locaux pour les marchés publics.

Éditer un guide local de production et de consommation de fruits et légumes Bio et de saison mutualisé avec le guide du CIVAM Bio 66.

Accompagner l’émergence de manifestations agricoles thématiques et territoriales structurantes.

Accompagner l’émergence de la filière PAM (plantes aromatiques et médicinales).

ACCOMPAGNER les dynamiques locales collectives

Accompagner la démarche agroécologique de la vallée du Llech et d’autres territoires.

Intégrer une réflexion sur la mise en valeur et la protection des paysages dans les actions du PAT.

III – LA RESTAURATION HORS DOMICILE ET COLLECTIVE :

un espace idéal pour aller vers une plus grande justice alimentaire

A ÉTENDRE L'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ DES CANTINES SCOLAIRES : la justice alimentaire en restauration collective.

Obj. : autonomiser, étendre et sécuriser l'approvisionnement en produits locaux de qualité à tous les restaurants hors domicile et collectifs pour faire bénéficier la population locale de la qualité des productions locales.

CONFORTER l'approvisionnement en produits locaux de qualité du restaurant scolaire communautaire

Conforter l'action d'approvisionnement en produits Bio et locaux de la cantine communautaire.

Expérimenter cet approvisionnement Bio et local dans les autres cantines scolaires.

Mutualiser la centralisation des commandes entre cantines scolaires.

Échanger les expériences avec autres territoires PAT (notamment Cerdagne Capcir) et au niveau régional.

SÉCURISER les efforts d'approvisionnement par une politique de mise à niveau de l'équipement et des procédures du restaurant scolaire communautaire

Compléter l'audit de la cantine communautaire.

Compléter l'investissement matériel du restaurant communautaire pour valoriser davantage les produits locaux et lutter contre le gaspillage.

ÉTENDRE l'expérimentation à d'autres restaurants hors domicile et collectifs

Sécuriser les procédures de marchés publics en produits Bio et locaux

Rédiger une charte des bonnes pratiques pour l'approvisionnement Bio et local à destination des autres restaurants collectifs et hors domicile

B SÉCURISER LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE : la mise en place des recommandations alimentaires.

Obj. garantir la conformité de la qualité nutritionnelle des menus aux objectifs nationaux pour renforcer l'impact de l'alimentation dans le bien-être et la santé des convives.

DIVERSIFIER les menus pour travailler sur de nouveaux produits et de nouveaux goûts

Mettre en œuvre un programme de formation des agents en cuisines scolaires aux techniques, à la présentation ou encore l'appellation des menus, les régimes spéciaux...

Inciter à la création de nouveaux menus (alternatifs, végétariens, nouvelles sources de protéines..).

Étudier la mutualisation de l'approvisionnement des restaurants collectifs en viandes locales de qualité au travers de structures collectives départementales.

Développer et diversifier les menus à base de produits de saison.

Proposer des menus du patrimoine culinaire catalan (« *boles de picolat* », « *trinxat* », « *escudella* », « *escalivada* », fèves à la catalane, « *panellets* »...)

Créer un challenge entre équipes en cuisines des restaurants collectifs.

FACILITER la mise en œuvre de recommandations nutritionnelles

Mettre en œuvre l'obligation d'affichage des allergènes dans les menus.

Mettre en œuvre les recommandations du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition)

Tester l'approvisionnement en légumes secs Bio et locaux de la cantine communautaire.

Élaborer et lancer des actions d'information sur les qualités nutritionnelles avec des professionnels.

Mettre en œuvre une indication des taux de sucre/gras/sel et fibres dans les menus et communiquer.

IV – LA SENSIBILISATION ET LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE :

les clés pour devenir un consomm'acteur citoyen

A SENSIBILISER LES CONVIVES AUX DIFFÉRENTS PANS DE L'ALIMENTATION : connaissance et respect mutuel.

Obj. renforcer les liens entre les convives en salle, les opérateurs en cuisine et les producteurs pour mieux faire connaître les métiers et les produits, leurs exigences et créer du respect mutuel.

SENSIBILISER les convives aux acteurs et aux objectifs de l'alimentation

- Développer des outils pédagogiques utilisables au sein de la cantine communautaire.
- Digitaliser l'expérience «utilisateur» de la cantine communautaire.
- Permettre l'émergence de propositions artistiques autour de l'alimentation.
- Proposer une action type « village itinérant de l'alimentation »
- Mettre en place des ateliers d'éveil au goût dès le plus jeune âge.
- Adhérer à des démarches nationales comme G2M...
- Développer les liens entre les élèves et les producteurs (rencontre, visites, balades en estives..)
- Favoriser les liens entre la cantine communautaire et les acteurs de la précarité sociale.
- Introduire des actions de prévention santé par l'alimentation au sein des cantines scolaires.
- Mettre en œuvre un observatoire partagé des menus (enfants, parents, enseignants, professionnels).

B LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : la mise en place de gestes simples et efficaces.

Obj. limiter les déchets alimentaires, s'assurer de la bonne consommation des produits et des nutriments, réduire le coût de ces déchets pour la collectivité.

RENFORCER les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein du restaurant communautaire

- Élaborer et lancer des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et le tri des déchets (gachimètre de pain, pesées des aliments, kits éducatifs, ramequins « petite et grande faim », visite et organisation de stages en déchèterie...)
- Adhérer à une initiative nationale type «défi zéro gaspi»...
- Développer le respect dû au personnel de cuisine (visite de la cuisine, sensibilisation aux exigences des métiers...)
- Soutenir un projet de forum anti-gaspillage

REPRODUIRE et COMMUNIQUER sur les actions et les expériences

- Développer une gouvernance alimentaire partagée au sein de la cantine communautaire.
- Créer et animer des ambassadeurs de l'alimentation au sein des établissements scolaires.
- Communiquer sur les actions des cantines scolaires en matière de «manger local et bon».
- Reproduire et partager les expériences avec les autres restaurants collectifs.

V – LA PRECARITÉ ALIMENTAIRE ET LES PATHOLOGIES LIÉES AUX HABITUDES DE CONSOMMATIONS ALIMENTAIRES EN CONFLENT CANIGÓ :

une réalité sociétale à identifier et des partenaires-acteurs locaux à accompagner et à soutenir

A IDENTIFIER LA RÉALITÉ DE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE ET DES PATHOLOGIES LIÉES AUX HABITUDES ALIMENTAIRES SUR LE TERRITOIRE : porté à connaissance d'une réalité sociale

Obj. : renforcer les liens entre les acteurs de la précarité et de la santé et les élus locaux.

IDENTIFIER les populations à risque

Commander une étude des populations à risques et des paramètres de la précarité alimentaire en lien avec la santé des personnes.

Soutenir une enquête sur l'aide alimentaire en Conflent-Canigó.

Développer les liens entre les acteurs locaux de la précarité, les élus et les producteurs et distributeurs locaux.

Soutenir des projets de répertoire des acteurs et services du champ alimentaire.

SOUTENIR ET PARTAGER les actions mises en place par les différents acteurs

Échanger sur les actions au travers d'actions diverses (conférences, presse...).

Établir des relations et échanges entre soignants, producteurs vivriers et publics cibles dans le cadre des actions de lutte contre l'obésité des adolescents ou la malnutrition des personnes âgées...

Créer une plateforme entre les soignants et les producteurs de plantes aromatiques et médicinales.

B SOUTENIR ET ACCOMPAGNER LES PROJETS DES ACTEURS LOCAUX EN MATIÈRE DE LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE ET LES PATHOLOGIES LIÉES À L'ALIMENTATION : renforcer l'action au bénéfice des publics les plus fragiles

Obj. : renforcer les liens entre les acteurs de la précarité et de la santé et les élus locaux.

SOUTENIR les projets portés par les acteurs locaux de la santé et de la précarité

Soutenir et accompagner les projets d'épicerie solidaire

Soutenir et accompagner les projets de paniers repas à destination des populations les plus fragiles

Soutenir et accompagner les projets d'animation autour de la distribution de produits (disco soupe, troc party alimentaires...)

Soutenir les projets de jardins pédagogiques et collectifs.

Soutenir les projets de sensibilisation à destination des populations les plus fragiles (balades botaniques...)

Mettre en œuvre une indication des taux de sucre/gras/sel et fibres dans les menus des restaurants collectifs et communiquer.

CRÉER DES LIENS entre les acteurs locaux de la santé et de la précarité et les producteurs

Intégrer des productions locales dans les réponses de type alimentaire aux constats dressés par les professionnels de la santé et de l'accompagnement des plus fragiles.