



PROGRAMME DE LA FORMATION-ACTION « Projet Alimentaire Territorial du Luberon Comprendre et Agir »

Destinée aux élus et agents des collectivités du Parc naturel régional du Luberon, cette formation-action vise à :

- apporter des éléments d'expertise et méthodologiques ainsi que des retours d'expériences concrets aux participants ;
- créer des liens entre collectivités participantes ou visitées et à mettre en relation porteurs de projet et structures d'accompagnement œuvrant sur le territoire.

Les éléments fournis dans cette fiche sont donnés à titre indicatif et seront susceptibles d'être modifiés lors de la finalisation de la programmation du module : le programme final et un déroulement précis seront envoyés à chaque participant avant chaque module.



FICHE MODULE N°1 |

Le Projet Alimentaire Territorial du Luberon : se l'approprier et y participer

1. CONTENU DU MODULE

Objectifs

- S'approprier le concept de PAT, et en particulier le PAT du Luberon (objectifs, actions, partenariat, gouvernance, fonctionnement...).
- Appréhender le rôle d'une collectivité dans la construction d'un PAT. Identifier les leviers d'actions et les acteurs à mobiliser pour participer à la relocalisation de l'alimentation.
- Connaître la nature des ressources alimentaires du territoire (les terroirs, les signes de qualité...), l'organisation des acteurs et des filières et les dispositifs de vente locaux des produits.

Cibles (acteurs visés au sein des collectivités engagées)

- Maire, DGS
- Référent (élu ou technicien) environnement / développement durable
- Référent (élu ou technicien) affaires scolaires / restauration collective
- Référent (élu ou technicien) agriculture / environnement

2. PROGRAMME DE LA JOURNÉE (prévisionnel)

Déroulement :

- Qu'est-ce qu'un PAT ? Les PAT en Région Sud
- Présentation du PAT du Luberon, des axes de travail, des actions menées et des résultats
- Le potentiel nourricier du Luberon, enjeux pour le territoire
- Les produits du territoire
- La structuration de l'offre alimentaire locale
- Visites de sites : magasins de producteurs de Coustellet et Cadenet

Lieu pressenti : Maison du Parc à Apt ou Château de l'environnement à Buoux

Date pressentie : décembre 2020 ou janvier 2021

3. ANIMATION ET INTERVENANT·E·S

Partenaires du module et intervenant·e·s :

- Pierre-Noël CANITROT, DRAAF
- Emilie LE FUR, ADEME
- Laurence FINEL ou Isabelle BAYONNETTE, Région Sud
- Bio de Provence

Animateur : Mylène MAUREL, Parc du Luberon

FICHE MODULE N°2 | Préserver les terres agricoles : installation d'agriculteurs et transmission des fermes

1. CONTENU DU MODULE

Objectifs

- Présenter les outils à disposition des collectivités pour la préservation du foncier et l'installation d'agriculteurs.
- Identifier les différentes structures œuvrant sur cette question foncière et les financements mobilisables.
- Présenter des réalisations et faire bénéficier les participants de retours d'expérience.
- Échanger sur les leviers qu'ont les collectivités pour être actrices du développement agricole de leur territoire, et ainsi agir sur l'offre de produits alimentaires disponibles en circuits courts de proximité.

Cibles (acteurs visés au sein des collectivités engagées)

Élus et agents :

- Référent urbanisme
- Référent agriculture / environnement
- Référent développement durable

2. PROGRAMME DE LA JOURNÉE (prévisionnel)

Matinée :

- **Visite du site de Pertuis** où se croisent remembrement, ZAP, espace-test agricole et intervention de Terre de liens.
- **Témoignage sur le projet de ZAP intercommunale** (8 000ha) en cours en plaine de la Durance porté par DLVA (Durance Luberon Verdon Agglomération).

Après-midi

- Les enjeux liés à la préservation du foncier agricole et ceux liés à la transmission des fermes et à l'installation.
- Autour de 3 grandes questions : « Comment préserver les terres agricoles ? Comment maintenir l'agriculture et installer ? Comment engager un projet agricole ? », les intervenants présenteront les outils disponibles, les champs d'intervention de leur structure et les financements existants.
- Des témoignages, retours d'expérience et échanges étayeront les propos.

Lieu pressenti : Pertuis

Date pressentie : février 2021

3. ANIMATION ET INTERVENANT-E-S

Partenaires du module et intervenant-e-s :

- Région Sud
- Département de Vaucluse et des Alpes de Haute-Provence
- SAFER
- Terre de liens
- Chambres d'agriculture
- ADEAR

Animateur : Parc du Luberon

FICHE MODULE N°3 | La restauration collective et les achats durables : collectivités en régie

1. CONTENU DU MODULE

Objectifs

Seront abordés les points clés liés à l'achat de denrées alimentaires de qualité.

- Stratégie des collectivités en matière d'achats de denrées alimentaires / rédaction et suivi des marchés.
- Comment s'approvisionner localement ? Comment acheter des produits de qualité, bio ? (sourcing).
- Quelles contraintes sanitaires et commerciales dans le cadre d'un approvisionnement local et de qualité ?

Cibles (acteurs visés au sein des collectivités engagées)

- Référent commande publique, achats
- Référent affaires scolaires / restauration collective
- Référent diététique
- Référent cuisine
- Référent agriculture
- Référent environnement / développement durable

2. PROGRAMME DE LA JOURNÉE (prévisionnel)

Déroulement :

Approvisionnement local, marchés publics, contraintes sanitaires et commerciales

- Organiser sa stratégie d'achats : quel approvisionnement aujourd'hui, quelles marges de manœuvre financières et techniques, quel mode de passation des marchés, quels suivis en lien avec la loi EGALIM.
- Connaître l'offre existante et l'organisation des acteurs pour répondre à la demande de la restauration collective en produits de qualité, bio : zoom sur les outils de mise en relation avec les producteurs locaux (AGRILOCAL, REGAL, carte interactive du Parc).
- Présentation des techniques et des modalités d'inclusion du développement durable dans les achats de denrées alimentaires, de la définition des besoins à la rédaction et au suivi de marchés publics de denrées alimentaires (gré à gré et MAPA seront notamment abordés).
- Les règles générales d'approvisionnement en circuits courts du restaurant scolaire.
- Retours d'expérience de collectivités sur les pratiques d'achats.
- Présentation d'outils à disposition des acheteurs : « Un fruit, un légume à l'école », outils LOCALIM, boîte à outils « Rédiger un marché public de denrées alimentaires » ; outils de suivi : EMAPP, menu Co.
- Visite d'une cantine.

Lieux pressentis : Lauris, Cadenet ou Volx

Dates pressenties : mars 2021

3. ANIMATION ET INTERVENANT-E-S

Partenaires du module et intervenant-e-s : DRAAF, Conseils départementaux 04 (REGAL) et 84 (Agrilocal), Parc du Luberon, Un Plus Bio, Bio de Provence et/ou Agribio, Chambres d'agriculture

Animateur : ARBE

FICHE MODULE N°3bis | La restauration collective et les achats durables : collectivités en gestion concédée ou prestation de service / marché de fourniture

1. CONTENU DU MODULE

Objectifs

Ce module permettra d'aborder les points clés et problématiques rencontrés par les collectivités en délégation de service public / prestation de service /marché de fourniture souhaitant mettre en œuvre une restauration collective durable répondant notamment aux obligations de la Loi EGALIM. Seront abordés les points suivants :

- Stratégie des collectivités en matière de restauration collective durable / définition des besoins.
- Quel rôle du prestataire dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, la gestion des effectifs, l'ajustement des grammages, l'équilibre nutritionnel, le menu végétarien hebdomadaire.
- Approvisionnement de qualité, bio, en circuits courts.
- Rédaction du marché et modalités de suivi de son exécution.

Cibles (acteurs visés au sein des collectivités engagées)

- Référent commande publique, achat
- Référent affaires scolaires / restauration collective
- Référent diététique
- Référent cuisine
- Référent environnement / développement durable

2. PROGRAMME DE LA JOURNÉE (prévisionnel)

Déroulement : Marchés public, délégation de service public, prestation de service

- Tour de table des pratiques des collectivités lauréates : DSP et prestations / fourniture de repas.
- Présentation de la loi EGALIM en restauration collective.
- Présentation des techniques et modalités d'inclusion du développement durable dans les marchés de prestation de service et les DSP : de la définition des besoins, sourcing, à la rédaction et au suivi de l'exécution du marché public / contrat : intervention d'un juriste spécialisé.
- Identifier les points clés à suivre et les modalités de reporting par le prestataire.
- Mettre en œuvre un outil de suivi de l'exécution du marché.
- Retours d'expérience de collectivités : DSP et marché de fourniture et visite de site (cuisine centrale d'un prestataire, cuisine centrale DSP).

Lieux pressentis : Forcalquier, Cavaillon

Dates pressenties : mars 2021

3. PILOTAGE ET INTERVENANT-E-S

Partenaires du module et intervenant-e-s : Cabinet juridique, DRAAF, Un Plus Bio, Chambres d'agriculture, Conseils départementaux 04 (REGAL) et 84 (Agrilocal), Région, Bio de Provence

Animateur : ARBE

FICHE MODULE N°4 | Diagnostic et plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

1. CONTENU DU MODULE

Objectifs

La lutte contre le gaspillage alimentaire est certes réglementaire, mais c'est aussi un excellent moyen pour réaliser des économies et, en conséquence, pouvoir améliorer la qualité des repas. Cette journée éclairera sur les enjeux du gaspillage alimentaire, les outils existants pour réaliser un diagnostic et mettre en œuvre des actions. Il sera également question de gestion des biodéchets : présentation des différentes techniques de valorisation.

Des collectivités engagées sur ces thèmes feront part de leurs retours d'expérience.

Cette journée sera organisée en partenariat d'une part avec le réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires REGAL'IM, et d'autre part avec le CPIE 84 qui conduit un accompagnement de 4 collectivités sur cette question en Luberon.

Cibles (acteurs visés au sein des collectivités engagées)

- Référent affaires scolaires / restauration collective
- Référent diététique
- Référent approvisionnement
- Référent cuisine
- Référent déchets
- Référent environnement / développement durable

2. PROGRAMME DE LA JOURNÉE (prévisionnel)

Déroulement :

- La mise en place d'une démarche globale de lutte contre le gaspillage alimentaire :
 - Intervention de l'ADEME, DRAAF et REGALIM : rappel des aspects réglementaires.
 - Présentation des enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective.
 - Comment réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire ? Méthode, outils et ressources disponibles.
 - Retours d'expérience d'une collectivité.
- Présentation des actions mises en place par le CPIE 84 et tour de table sur les pratiques existantes au sein des collectivités lauréates.
- La gestion des biodéchets alimentaires : présentation des méthodes de valorisation des biodéchets existantes par le réseau régional du compostage.
- Visite de site au sein d'une collectivité engagée dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire et de valorisation des biodéchets.

Lieu pressenti : une des cantines suivies par le CPIE 84

Date pressentie : avril 2021

3. PILOTAGE ET INTERVENANT·E·S

Partenaires du module et intervenant·e·s:

- CPIE 84
- Julie LOMBION, animatrice du REGALIM, La coopération agricole Sud
- GERES, FNE, GRAINE

Animateur : REGAL'IM ou CPIE

FICHE MODULE N°5 | L'éducation et la sensibilisation pour une agriculture et une alimentation durables

1. CONTENU DU MODULE

Objectifs

Cette journée vise à appréhender les enjeux liés à l'éducation/sensibilisation en alimentation durable, connaître des structures existant sur le territoire, des outils à disposition et des retours d'expérience pour la mise en place d'actions de sensibilisation auprès des différents publics (enfants, jeunes, seniors, parents, personnels de cantine).

Un temps spécifique sera dédié dans l'après-midi à la présentation par les participants d'un projet « alimentation » qu'ils envisagent de mener.

Cibles (acteurs visés au sein des collectivités engagées)

- Référent éducation
- Référent affaire scolaire / restauration collective
- Référent animation

2. PROGRAMME DE LA JOURNÉE (prévisionnel)

Matinée :

- Les enjeux de la sensibilisation et de l'éducation à une alimentation durable selon les cibles (enfants, parents d'élèves, personnels de cantine) et les thèmes abordés (éducation au goût, lutte contre le gaspillage alimentaire, équilibre nutritionnel, éducation à la saisonnalité...).
- Présentation des dispositifs locaux (programme pédagogique du Parc du Luberon) et nationaux (semaine du goût, classe du goût...) et les ressources existantes DRAAF et/ou ARBE.
- Retours d'expériences de collectivités locales sur la mise en place d'actions de sensibilisation auprès des parents, du personnel de cantine et ou des convives.

Après-midi :

- Présentation d'outils pédagogiques et d'animations proposées par des structures situés en Luberon.
- Présentation par les participants d'un projet d'animation ou de sensibilisation à une alimentation durable.

Lieu pressenti : Château de l'environnement à Buoux

Date pressentie : mai 2021

3. PILOTAGE ET INTERVENANT-E-S

Partenaires du module et intervenant-e-s :

- ARBE, DRAAF, Parc du Luberon
- CPIE de Vaucluse, CPIE Alpes de Provence
- Associations Au Maquis et Le Village

Animateur : Au Maquis ou CPIE ou ARBE