



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
ALPES DE HAUTE PROVENCE
COMMUNE DE JAUSIERS



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE JAUSIERS

Compte rendu du troisième Comité de pilotage

7 Juin 2023



FEUILLE DE PRESENCE (1)

M'HOUMADI Dahalani - Sous-Préfet de Barcelonnette

RICCI-LUCCHI Florence - Secrétaire Générale de la Sous-Préfecture de Barcelonnette

RICOURT-VAGINAY Sophie - Maire de Barcelonnette et Présidente de la CCVUSP

FORTOUL Jacques - Maire de Jausiers

PELLOUX Jacques - 1er adjoint au maire de Jausiers

OCCELLI Chloé - 2ème adjointe au maire de Jausiers, chargée du Projet Alimentaire Territorial

PASCAL-SUISSE Karine - Cheffe de pôle politique de l'alimentation DRAAF PACA

BUCAS Peggy - Pôle Politique de l'alimentation DRAAF PACA

GROS Alexia - Stagiaire Pôle politique de l'alimentation DRAAF PACA

DELENAT Isabelle - Secrétaire Générale à la commune de Jausiers

ARNAUD Michael - Chef de projet à la commune de Jausiers

FEUILLE DE PRESENCE (2)

PULLIAT Manon – Animatrice du réseau REGAL'im

DELNORD Elisabeth – Service économie agricole DDT 04

BOUSQUET Violaine – Cheffe de service Agriculture Forêt au Conseil départemental des Alpes de Haute-Provence, en charge du PAT émergent 04

JIMENEZ Mathilde – Chargée de mission transition écologique et animatrice du PAT de Provence Alpes Agglomération

D'HAENE Olivia – Chargée du PAT de la Communauté des Communes Alpes Provence Verdon

STAB Chloé – Chargée de mission Agriculture, alimentation et changement climatique GREC SUD, relais ADEME

DEMANN Silvain – Chargé d'études territoriales et alimentaires Chambre d'agriculture 04

MELKA Pauline – Chargée de mission développement économique et Espace Valléen CCVUSP

BRISARD Simon – Chargée de mission énergie-climat CCVUSP

CARBONNEL Claire – Chargée de mission PAT à la commune de Jausiers

Mr le Maire remercie Mr le Sous-Préfet et la DRAAF de s'être déplacés. Il remercie également l'ensemble des partenaires techniques et financiers de leur présence et rappelle l'importance du PAT pour la commune de Jausiers ainsi que l'avancement du projet.

Mr le Sous Préfet félicite la commune de Jausiers et la CCVUSP de porter ce projet, structurant au niveau national et au niveau local. Il s'agit d'une démarche soutenue par l'Etat.

SOMMAIRE

1- Introduction

2- Calendrier du PAT émergent

3- Enjeux du territoire

4- Actions du PAT

5- Temps d'échange



1- INTRODUCTION

1- INTRODUCTION

PAT : **Coordination et coopération** des acteurs du territoire (habitants, associations, producteurs, agriculteurs, restaurateurs...) pour un projet alimentaire structuré et commun.



Jausiers comme précurseur de la démarche alimentaire dans la vallée de l'Ubaye.

Labellisation PAT de niveau 1 : 21 septembre 2021.

Volonté d'avancer vers la labellisation PAT de niveau 2 et d'étendre la démarche à la vallée de l'Ubaye.

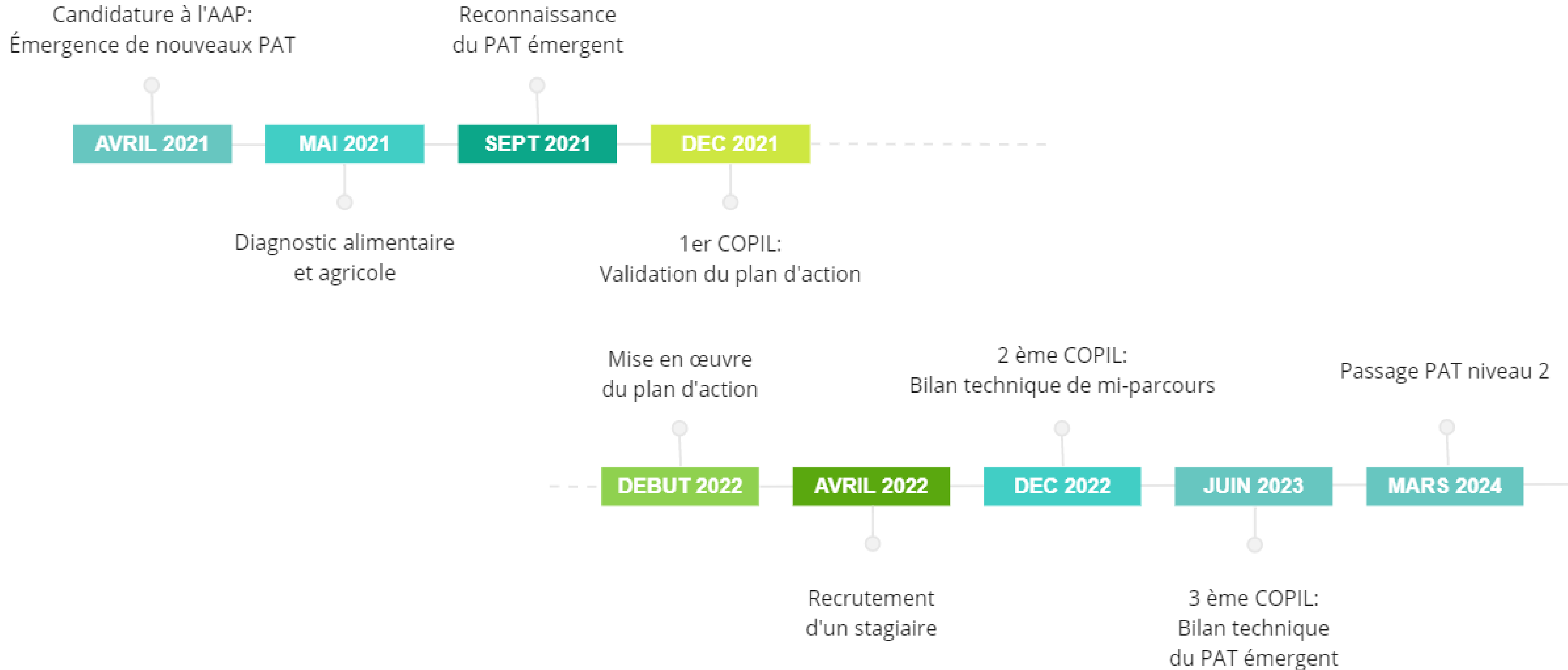
Rappel du territoire de Jausiers:

- Territoire de montagne : 1 200 m d'altitude
- 1 200 habitants
- Elevage ovin principalement



2- CALENDRIER DU PAT ÉMERGENT

2- CALENDRIER DU PAT EMERGENT





3- ENJEUX DU TERRITOIRE DE JAUSIERS

3- ENJEUX DU TERRITOIRE

- 1 • Encourager la diversification et l'installation agricole sur la commune
- 2 • Soutenir une agriculture responsable sur le territoire
- 3 • Lutter contre le gaspillage alimentaire
- 4 • Rendre accessible une alimentation saine et locale auprès de tous les publics
- 5 • Sensibiliser la population locale aux enjeux de l'agriculture et de l'alimentation



ACTIONS DU PAT

ENJEU

1. Encourager la diversification et l'installation agricole sur la commune

ACTION 1

Développement de la filière maraîchage

1/ IDENTIFICATION DES BESOINS

Rencontres maraîchères

1 rencontre réalisée et 2 rencontres prévues

- Type d'agriculture
- Connaissances du maraîchage de montagne
- Variétés cultivées
- Fenêtre de culture
- Outillage, investissements
- Viabilité économique



Source: Mairie de Jausiers, mai 2023

2/IDENTIFICATION DES PARCELLES COMMUNALES

1,5 ha à destination d'un (des) projet(s) de maraîchage sur Jausiers



Source : Google Earth, 2021.

3/ANALYSES DU POTENTIEL AGRONOMIQUE DES SOLS

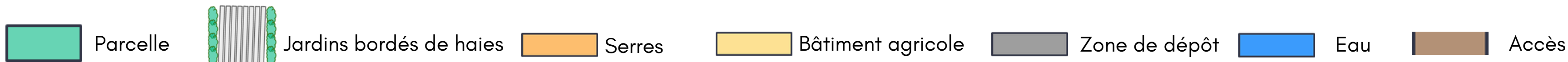
- Analyse des sols --> potentiel agronomique
- Dimensionnement des besoins en eaux, apport en MO
- Estimation des investissements nécessaires à une implantation maraîchère
- Conseils en maraîchage sur sol vivant
- Plan de maraîchage



Jausiers village - 8 000 m²

Jausiers gendarmerie - 4 000 m²

Jausiers EPHAD - 3 000 m²



PRISE DE PAROLE

Mr le Maire rappelle que ces orientations restent tributaires de la mise en place du nouveau Plan de Prévention des Risques Naturels (PPRN) sur la commune de Jausiers, qui sera validé au printemps 2024.

Chloé OCCELLI met en avant qu'avec les nouvelles restrictions, il reste important de réaliser le projet maraichage sur la commune. Les plans de maraichage présentés ici correspondent aux plans initiaux du projet qui vont évoluer avec la révision du PPRN. Le projet de maraichage va devoir s'adapter et se réajuster face aux restrictions du PPRN et aux besoins (pas seulement alimentaires) des habitants de la commune.

4/ DIMENSIONNEMENT POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Estimation des quantités à planter en fonction du nombre de repas/jour en restauration collective

- En période scolaire (EPHAD + école): environ 140 repas/j
- Hors période scolaire (EPHAD): environ 60 repas/j

DEUX MODÈLES POSSIBLES

1

IMPLANTATION MARAICHÈRE POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE UNIQUEMENT

- + *Choix du marché par la collectivité : restauration collective*
- + *Projet global et cohérent*
- *Nécessité d'une activité de transformation ou de vente directe au cours des vacances scolaires*
- *Pas d'obligation pour la cuisine centrale de Jausiers se fournir auprès du maraîcher communal*

→ REGIE AGRICOLE

2

MISE À DISPOSITION DE FONCIER AVEC FERMAGE ACCESSIBLE ET SUPPORT DANS L'AMÉNAGEMENT DU TERRAIN

- + *Moins d'investissements financiers*
- + *Choix du porteur du projet -> orientation vers la politique du PAT*
- *Pas d'obligation pour la cuisine centrale de Jausiers de se fournir auprès du maraîcher communal*

→ BAIL RURAL

La commune de Jausiers s'orienterait vers ce 2nd modèle.

Plan de Prévention des Risques Naturels (PPRN)

Une grande partie des parcelles de Jausiers sont désormais soumises à de forts risques d'inondation selon la révision du PPRN.

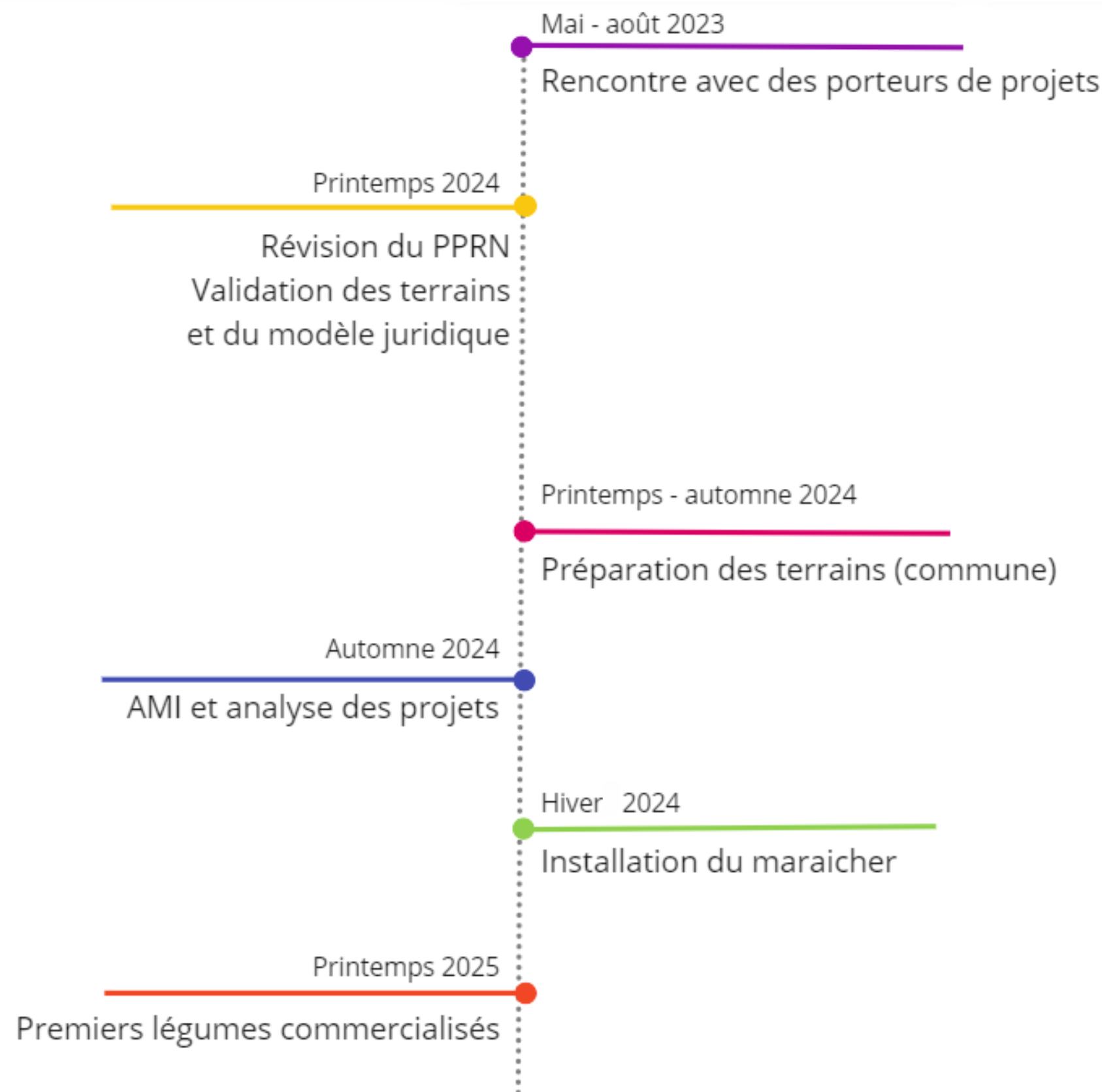
Réajustement entre enjeux sociétaux (logement) et alimentaires.

**Choix de l'équilibre entre
l'urbanisme et la place de l'agriculture.**

→ Travaux en amont de la parcelle principale envisagés pour sécuriser une partie du village face aux crues centennales et réduire le risque d'inondation

Le projet de maraîchage va devoir s'adapter et se réajuster face aux restrictions du PPRN et aux besoins (pas seulement alimentaires) des habitants de la commune.

5/CHRONOLOGIE DE MISE EN OEUVRE



CONSTAT

° Demande forte des habitants en légumes produits localement

° Demande de foncier agricole et intérêt pour le projet communal:

**1 dossier déposé +
2 manifestations d'intérêt**

PRISE DE PAROLE

Karine PASCAL-SUISSE met en avant l'importance d'avoir des volontés d'installation. Elle souligne que c'est un bon point pour le projet de la commune. En effet, après avoir identifié des terres potentielles sur un territoire, la problématique reste généralement de trouver des porteurs de projet. L'avantage sur la commune est de pouvoir alimenter l'école et l'ehpad grâce à ce projet de maraichage; ce qui permettra de réduire le gaspillage pendant les vacances scolaires.

Chloé OCCELLI rappelle que la cuisine centrale de Jausiers est une cuisine publique communale, le maire étant le président du conseil d'administration de l'ehpad. En revanche, la cuisine centrale n'appartient pas à la commune. La commune est sous convention avec l'ehpad pour fournir les repas de l'école.

PRISE DE PAROLE

Elisabeth DELNORD questionne sur le profil des exploitants intéressés par le projet.

Claire CARBONNEL répond qu'à l'heure actuelle, seul un porteur de projet a envoyé un dossier de façon officielle à la commune. Il s'agit d'un homme d'une quarantaine d'années, résidant de la vallée depuis plus de 20 ans, qui souhaite réaliser une reconversion professionnelle. Son projet est de s'installer en maraichage bio-intensif selon la méthode Fortier.

Les deux manifestations d'intérêt sont deux jeunes d'une trentaine d'années qui n'ont, à priori, pas la volonté de se faire labelliser Agriculture Biologique.

Karine PASCAL-SUISSE rappelle la loi EGALim : 50% de produits de qualité dans les cantines dont 20% de produits labellisés bio.

ACTION 1

Accompagner les agriculteurs vers une agriculture respectueuse de l'environnement et résiliente

Réunion de présentation des démarches pour le passage en AB et HVE par la CA 04

Objectif: Valoriser le circuit-court alimentaire dans la loi EGALIM

- Manque d'intérêt pour les éleveurs

Volonté et nécessité d'impliquer les agriculteurs dans la démarche du PAT!

Points d'entrée:

- Agriculture et dérèglement climatique
- Irrigation et usage de l'eau



PRISE DE PAROLE

Chloé OCCELLI complète que cette réunion permettait un premier contact avec les éleveurs de Jausiers. Un bon nombre d'agriculteurs étaient présents. Marie BRESSAND de la chambre d'agriculture, spécialisée dans l'élevage ovin, a tenu cette réunion d'information. Les démarches nécessaires à cette labellisation HVE et AB sont lourdes par rapport à la valorisation économique que pourrait avoir un produit labellisé. Les agriculteurs de la commune de Jausiers, tous en élevage extensif, produisent des produits de qualité et ne nécessitent pas d'un label pour les valoriser.

Il est envisagé de proposer d'autres réunions à thème avec les agriculteurs pour essayer de les raccrocher au PAT, en les sollicitant pour savoir sur quels thématiques ils auraient besoin de travailler.

Mr Le Maire complète qu'il est important de faire ce travail à l'échelle de la vallée.

Chloé OCCELLI rappelle que le PAT commence à l'échelle de Jausiers, et à pour objectif de s'étendre action par action sur le territoire de la vallée avec le soutien technique et/ou financier de la CCVUSP.

PRISE DE PAROLE

Elisabeth DELNORD rappelle que dans le cadre de la nouvelle programmation PAC, les règles ayant changé au niveau des aides agricoles (éco-régimes, loi 2, assouplissement des aides du CAB), les agriculteurs pourraient adhérer plus facilement aux démarches de bio en terme d'impact financier.

Chloé OCCELLI propose d'aborder ces modifications de la PAC lors de la prochaine réunion.

Karine PASCAL-SUISSE demande si les agriculteurs de Jausiers ont le label rouge "Agneau de Sisteron".

Chloé OCCELLI répond que seule une exploitation porte ce label sur Jausiers. Actuellement le label ne permet pas d'apporter une valeur ajoutée économique suffisante par rapport au travail demandé.

Karine PASCAL-SUISSE demande où est-ce que les éleveurs de la vallée vont abattre leurs bêtes.

Chloé OCCELLI: En vente directe, les éleveurs vont à l'abattoir de Guillestre. En vente en gros, les bêtes passent principalement par l'abattoir de Sisteron.

ENJEU

3. Lutte contre le gaspillage alimentaire

ACTION 1

Réduction du gaspillage alimentaire EHPAD et groupe scolaire

1/ QUANTIFIER LES VOLUMES DE PERTE

- 2 pesées:

→ 1 semaine sur 5 jours (13/06 au 17/06 2022)

→ 5 semaines sur 7 jours (12/09 au 16/10 2022)

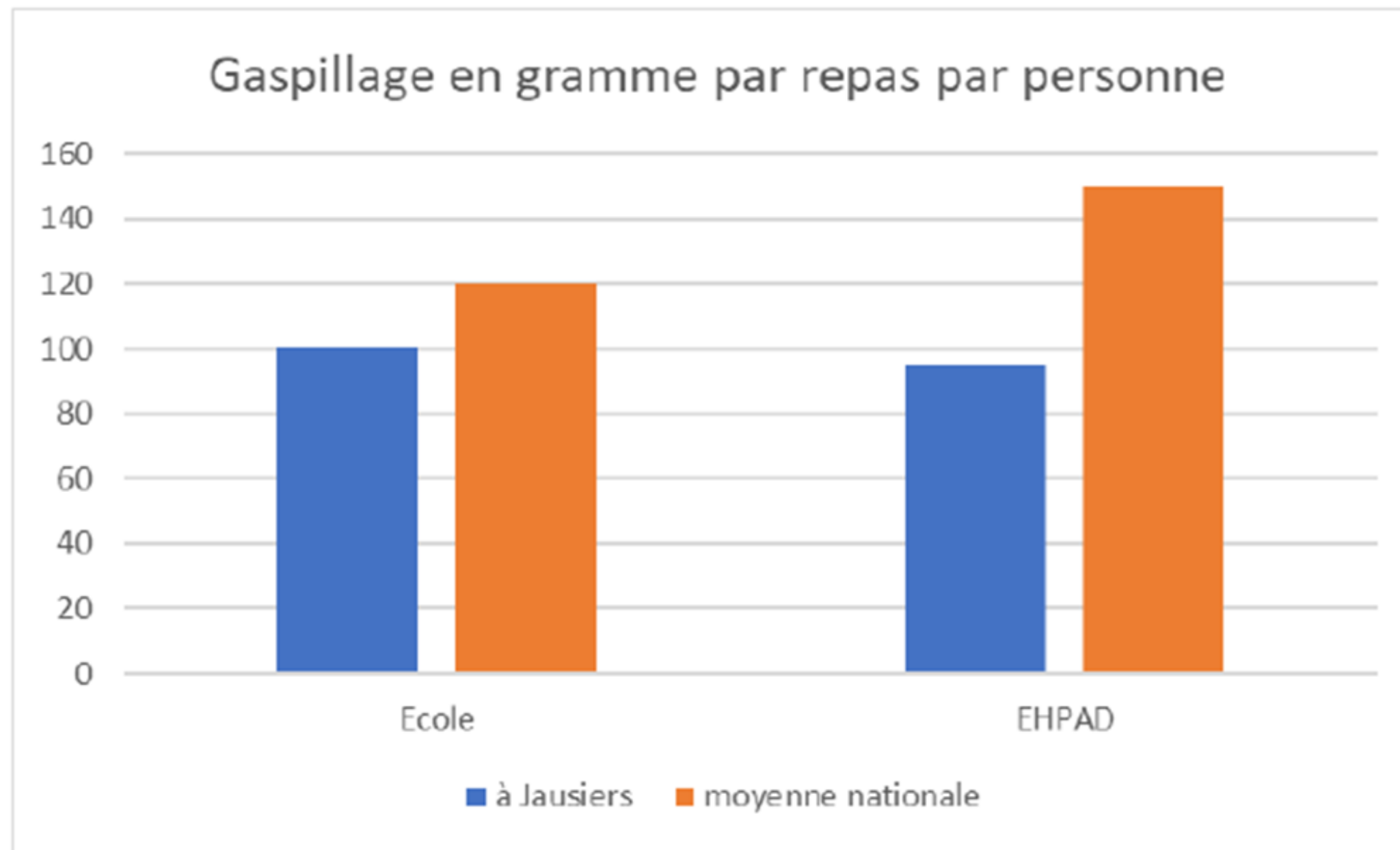
- EPHAD + école en simultané



MÉTHODE DE PESÉE

Tri par composante (entrée, plat, dessert, pain)

RESULTATS DE LA 1ère PESÉE (ECOLE + EHPAD)



Jausiers en deçà de la moyenne nationale

- **Ecole: - 17%**
- **EHPAD: - 47%**

CHIFFRES CLÉS (EHPAD+ÉCOLE)

Chiffres clés sur une année : (seulement sur le déjeuner sans compter le weekend)



2368 kg de nourriture gaspillée, soit un cinquième de la quantité cuisinée



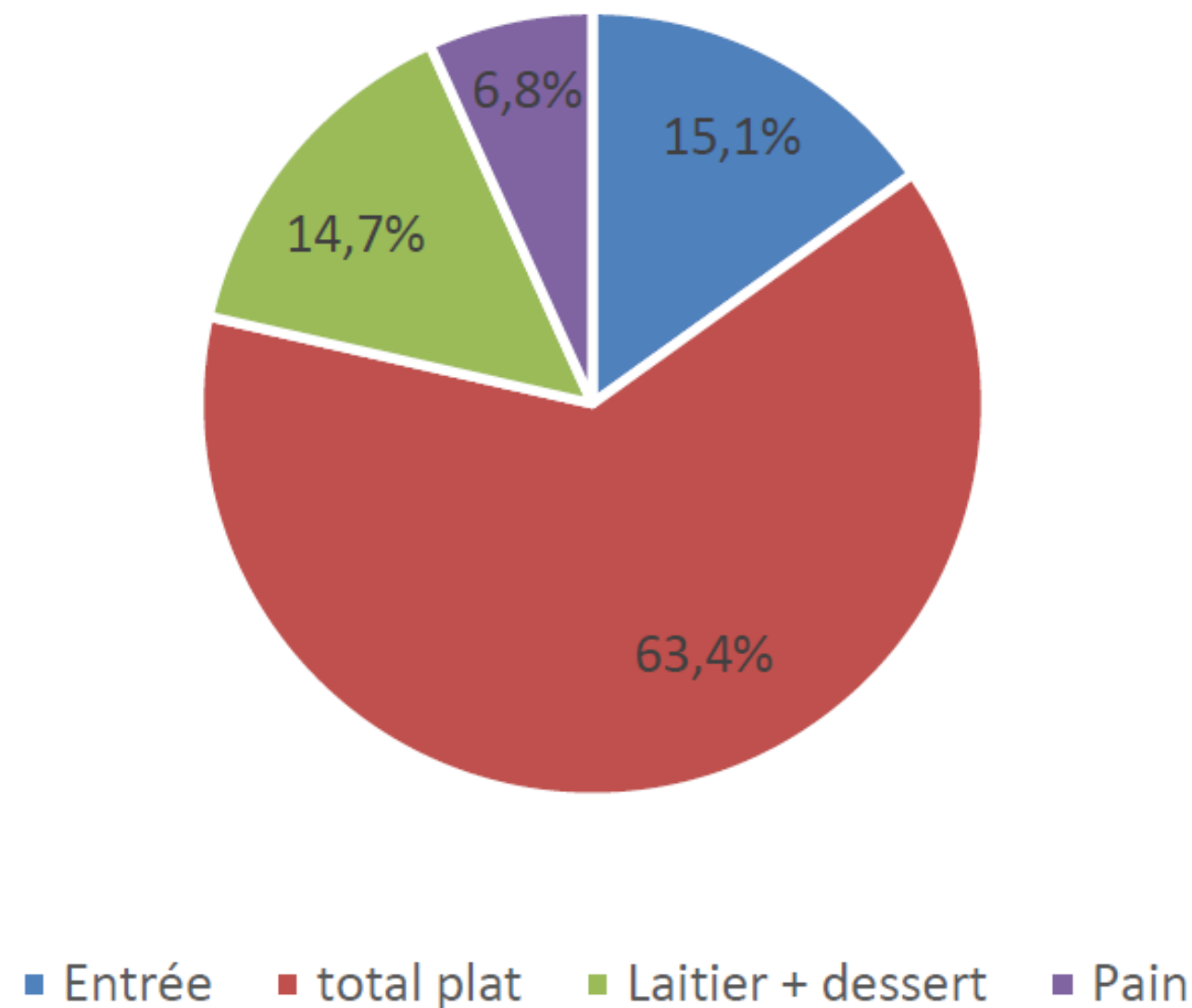
6100 repas entiers jetés, soit **9 semaines** entières de service le midi



Près de 12 000 € de coût du gaspillage alimentaire, soit 25 000€ en prenant en compte les weekend et les repas du soir à l'EHPAD (un cinquième du budget denrées)

2/ IDENTIFIER LA SOURCE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Pourcentage des aliments dans le gaspillage total



Plat principal =
Source du
gaspillage le plus
important

3/ DIMINUTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE A L'EPHAD

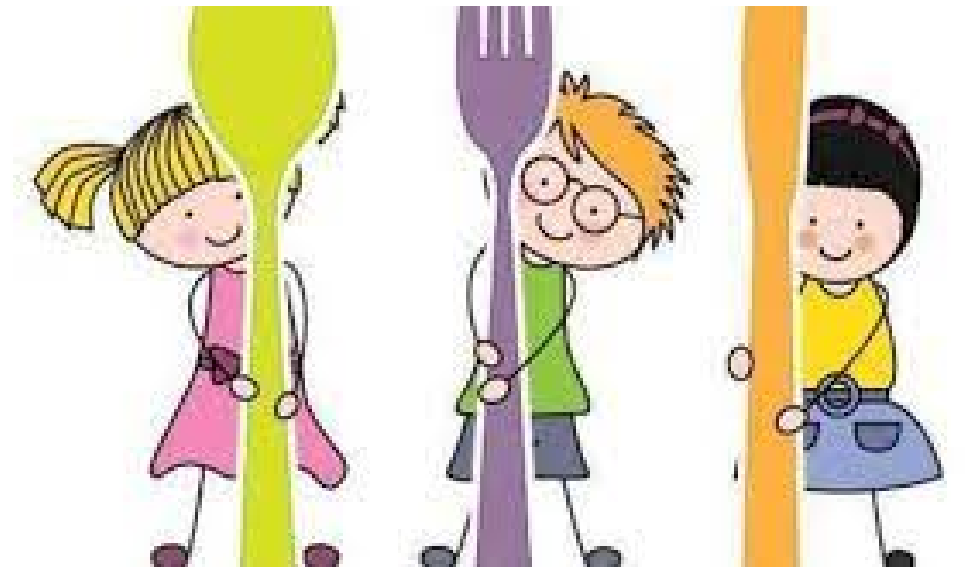
COMPARAISON 1ere et 2eme PESÉE (EPHAD)

1ere pesée 1 semaine, 5 jours/semaine	2eme pesée 5 semaines, 7j/semaine
100 g par personne/repas	50 g par personne/repas
53 kg gaspillés (sur 5 jours)	89 kg gaspillés (sur 35 jours)
Coût du gaspillage: 196 €/7jours	Coût du gaspillage: 23€/7jours

Adaptation des quantités cuisinées et servies

Une diminution du gaspillage alimentaire de -50% !

Une économie d'environ 10 000 euros par an entre la 1ère et 2ème pesée!



4/ DIMINUTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE A L'ECOLE

SEMAINE DE GRAMMAGE (12-16 JUIN 2023)

Avec la cheffe de la cuisine centrale

Objectifs:

- Quantifier les proportions servies aux enfants en fonction de leur âge et du plat proposé
- Ajuster les quantités cuisinées pour les enfants
- Réduire les coûts dûs au gaspillage alimentaire

5/ ACTIONS PEDAGOGIQUES

Pressage des pommes - Fête de la courge



Quantités de
pommes: **1 100 kg**

Litres de jus
obtenus: **330 L**

Source: Mairie de Jausiers, 23 octobre 2022

PAT Jausiers -Troisième Comité de Pilotage

PRISE DE PAROLE

Chloé OCCELLI complète que le pressoir mobile a été financé par la commune de Jausiers. L'école a ramassé les pommes dans les jardins privés de Jausiers avec l'autorisation des particuliers. L'action était gratuite pour les particuliers venus avec leurs cagettes de pommes à presser. En redevance, ils se devaient de donner une ou deux bouteilles à la commune qui les a redistribuées entre la crèche, l'école, la maison des jeunes et l'ehpad. Les habitants pouvaient participer au pressage de pomme. Il s'agit d'une action de réduction du gaspillage alimentaire à fort impact social (échanges, rencontres). La commune a fait appel à l'association "Les pommes trotteuses" pour cet évènement.

Manon PULLIAT félicite pour cet évènement et pour les quantités de déchets alimentaires réduites considérablement à l'école et à l'ehpad. Manon questionne les actions mise en place pour réduire les quantités gaspillées, outre la réduction des quantités cuisinées.

Chloé OCCELLI complète qu'au lieu de sortir tous les gastro d'un coup, ils sont sortis au fur et à mesure. Ils peuvent donc être resservis ensuite. De plus, les commandes sont réduites, plus adaptées aux besoins. Un travail important de confiance et de compréhension des besoins et des réticences de chacun a été réalisé avec la cheffe de cuisine.

PRISE DE PAROLE

Manon PULLIAT complète qu'il est en effet très important d'arriver à faire comprendre qu'il s'agit d'une démarche d'amélioration continue et de ne pas se positionner en donneur de leçon de manière descendante. Changer les méthodes de travail n'est pas évident et pourtant c'est à ce niveau que l'on voit les résultats les plus importants. Les quantités inappropriées sont l'une des principale cause du gaspillage. Elle félicite la démarche de grammage et les résultats obtenus.

Karine PASCAL-SUISSE ajoute que la formation des cheffes de cuisine de la commune, proposée par les "Cuisines nourricières", a été organisée par PAA. Elle souligne l'importance et l'intérêt des liens entre PAT. Ces coopérations montrent la cohérence sur le territoire.

ENJEU

4. Rendre accessible une alimentation saine et locale auprès de tous les publics

ACTION 1

Mise en place de jardins partagés

1/ SUCITER L'INTERÊT COLLECTIF

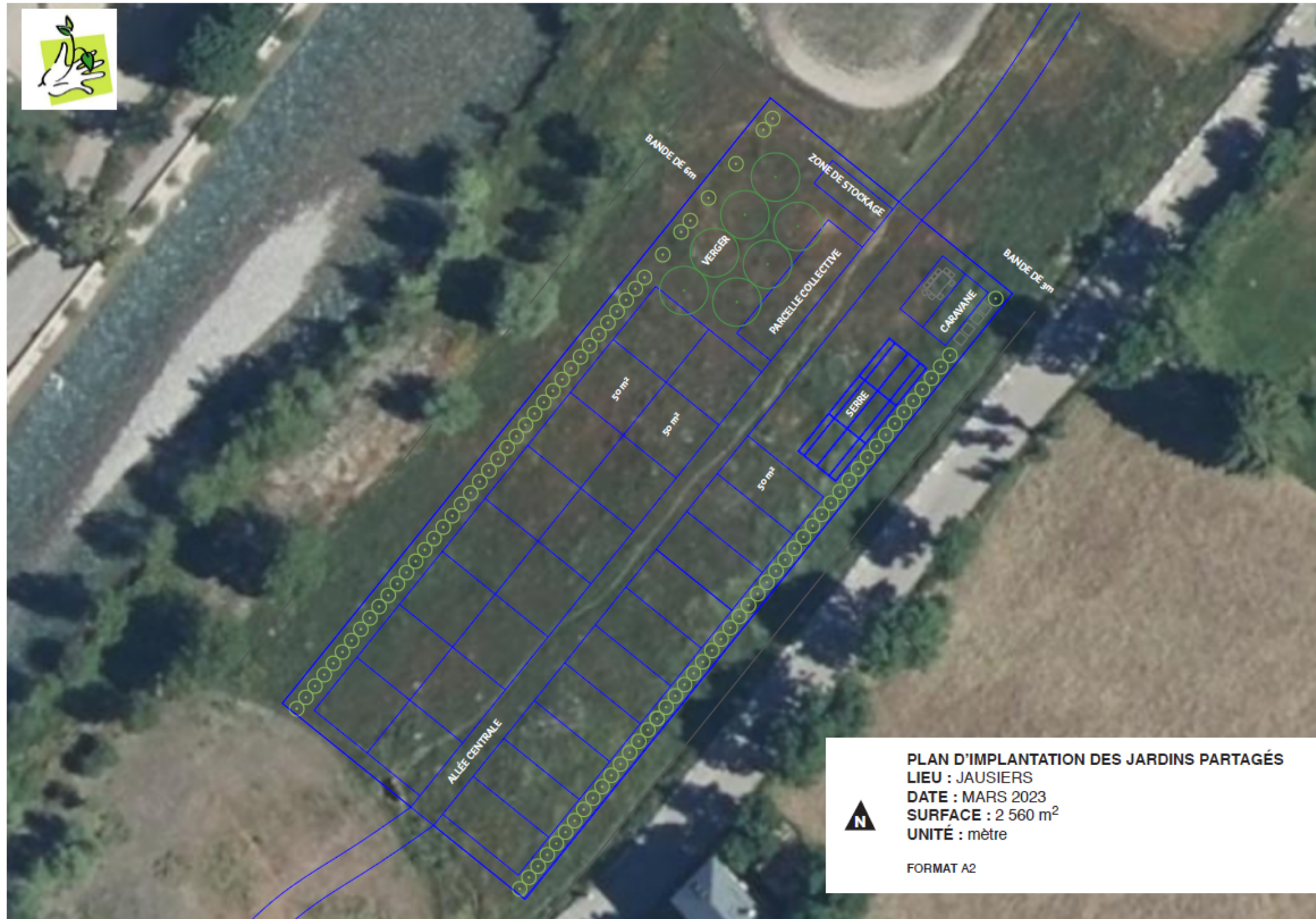
- Volonté des habitants soulevée au cours d'un questionnaire
- Création d'un groupe d'une quinzaine de personnes
- Juin 2022 - Mars 2023: concertation citoyenne avec l'association A Fleur de Pierre



À Fleur de Pierre

Source: Mairie de Jausiers, juin 2022

2/ IDENTIFICATION DU SITE



Source: A Fleur de Pierre, mars 2023

- Proche du pôle jeunesse
- Terrain communal
- Centre du village

3/ INSTALLATION DES JARDINS



Source: Mairie de Jausiers, avril 2023

Les Jardins des Amarines

«Cultiver la terre avec des valeurs de partage de savoirs faire et de solidarité, dans le respect du vivant et du développement durable»

3 000 m²

26 parcelles de 50 m²

1 parcelle collective

1 verger partagé

1 parcelle pour le CCAS

1 parcelle pour la crèche

1 parcelle pour l'école/MDJ

22 parcelles distribuées

16 adhérents à l'association

ENJEU

4. Rendre accessible une alimentation saine et locale auprès de tous les publics

ACTION 2

Accompagner l'approvisionnement local de la restauration collective

1/ SE POSITIONNER PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS DE LA LOI EGALIM

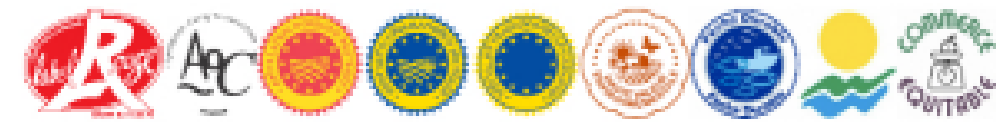
- Prise en main de l'outil "Ma cantine"+ télédéclaration

Qualité de la nourriture en 2022

2 % bio



9 % durables et de qualité (hors bio)



PRISE DE PAROLE

Karine PASCAL-SUISSE souligne la volonté de transparence de la commune de Jausiers. Beaucoup de cantine ne souhaite pas publier leur résultats alors que nous sommes dans une démarche d'amélioration continue. Cela permet de mesurer le chemin parcouru et de le valoriser.

La loi EGALIM est une politique prioritaire du gouvernement. Cet indicateur va être territorialisé sur le nombre d'inscrits sur "Ma cantine". Pour accompagner à la mise en place des inscriptions des cantines sur la plateforme "Ma cantine" et sur la télédéclaration, la DRAAF va embaucher un contractuel pour 6 mois au niveau de la région.

Chloé OCCELLI souligne le travail important mené par l'ancien chargé de mission PAT et l'ancien stagiaire en charge de la thématique "restauration collective" sur l'accompagnement de la cheffe de cuisine dans la prise en main de "Ma cantine" et dans la télédéclaration. En effet, ces nouvelles réglementations prennent du temps et demandent une réorganisation du temps de travail des chefs de cuisine.

PRISE DE PAROLE

Karine PASCAL-SUISSE met en évidence les nouvelles fonctionnalités sur l'outil "Ma cantine", qui permettent de rentrer directement les factures sans plus passer par le tableau Excel. Ces nouvelles fonctionnalités seront présentées ultérieurement.

Les logos de qualité sur les menus des cantines font partis du programme européen "Lait et fruits à l'école" qui permet de financer les fruits et les produits laitiers de qualité. Tous les fonds de ce programme européen ne sont pas utilisés. Il faut un minimum de 400 € de subvention. Un accompagnement est prévu à ce niveau-là.

Mr Le Maire souligne qu'il est primordial d'accompagner les acteurs de la restauration collective dans ces démarches.

Chloé OCCELLI ajoute que le lien de confiance a été difficile à instaurer avec la restauration collective. Maintenant que le lien est créé, l'important est de l'entretenir et le conforter. Il est nécessaire de pouvoir répondre aux questions techniques des cuisiniers et gestionnaires afin de faciliter leur travail.

2/ IDENTIFIER L'OFFRE DISPONIBLE SUR LE TERRITOIRE POUR LES RESTAURATEURS

- Réalisation d'un catalogue des producteurs

CATALOGUE DES PRODUCTEURS

A destination de la restauration collective de la vallée de l'Ubaye



Edition septembre 2022



Sommaire

- 4 Contexte
- 12 Légumes
- 17 Fruits
- 19 Céréales et boulangerie
- 23 Viandes
- 27 Produits laitiers
- 32 Miels et confitures

EDITORIAL

Pour une alimentation plus locale

Chers et chères gestionnaires, cuisinières et cuisiniers de la restauration collective, La commune de Jausiers a souhaité s'engager dans un Projet Alimentaire Territorial (PAT) afin de favoriser une alimentation de qualité et de soutenir l'agriculture locale. Il nous semble important que les produits locaux soient accessibles au plus grand nombre. En cela, la restauration collective est très intéressante car les prix des repas sont abordables et bénéficient de subventions publiques. Les produits locaux et de qualité dans les cantines sont bons pour la santé de nos enfants; permettent de rémunérer justement les agriculteurs et de soutenir l'économie locale. Enfin, cela assure une certaine autonomie alimentaire qui est très chère à nos territoires de montagne.

Jacques Fortoul, Maire de Jausiers



HAUTE TIGE



Etoile et Guillaume Izarar-Porchet

- ☎ 06 66 57 78 77
- ✉ etoile.izarar@laposte.net
- 🏠 Les Allards, 04140 MONTCLAR
- 📘 <https://www.facebook.com/etoileguillaume>

“ Installés depuis 2020, nous produisons des jus de pommes, poires et coings en agriculture biologique. Nos vergers sont situés sur les communes de Piégut, Montclar, Seyne et Verdaches. Nous pressons nous même nos fruits à la ferme. ”

Produits : 🍷

Produits	Co
Jus de pommes / poires / coings et mélanges	Bou dj /

- Zone de livrai
- Commande m
- Conseils : Rése
- Délais de livrai
- Fréquence des
- Frais de livrais

24 producteurs favorables

1 400 repas/jours

3/ MISE EN LIEN DE L'OFFRE ET LA DEMANDE

- **Réunion avec les producteurs et les restaurateurs publics:**

4 producteurs
présents/24

7 restaurateurs
présents/10



Source: Mairie de Jausiers, 2022

- Présentation du catalogue
- Atelier participatif : Bénéfices et contraintes de l'approvisionnement local
- Pistes d'action pour dépasser les contraintes

PROCHAINES ETAPES - avec la CCVUSP

19 Juin - 8 Juillet 2023

Distribution questionnaire:
Cibler les contraintes à la mise en relation
des producteurs et restaurateurs

Octobre 2023

2ème rencontre
Objectif: Réfléchir à des
solutions concrètes pour
pallier aux contraintes
rencontrées

PRISE DE PAROLE

Mr Le Maire souligne qu'un grand nombre des structures de restauration collective de la vallée de l'Ubaye étaient présentes. Il met en avant l'importance de travailler à l'implication des producteurs sur la thématique.

Chloé OCCELI souligne, qu'au delà de la création de lien, l'enjeu réside dans le fait de faire travailler producteurs et restaurateurs ensemble. La CCVUSP soutient techniquement le PAT de Jausiers dans le projet afin de diffuser le projet à l'échelle valléenne, notamment à travers l'organisation de la prochaine réunion.

4/ ACCOMPAGNER LE CHANGEMENT

- Formation aux cuisines nourricières



Source: Provence Alpes Agglomération, 2022

- Utilisation des produits de qualités à des coûts maîtrisés
- Approfondissement des connaissances de la loi EGAlim

ACTION 3

Cantine à 1 €

Nouvelle tarification sociale à la cantine depuis septembre 2022

Quotient familial	Coût du repas*
0 à 799 €	0.70 €
800 à 1 299 €	1 €
1 300€ et plus	3.70 €

Pour les non domiciliés à Jausiers, le coût du repas reste à 4.70€

57 enfants /80
bénéficiaires à
l'école de
Jausiers

PRISE DE PAROLE

Chloé OCCELLI complète que la tarification sociale correspond à une action menée par l'Etat, à laquelle la commune de Jausiers avait souscrit. Elle remercie l'Etat de mettre en place ce genre d'action pour les familles de France et notamment de Jausiers qui ont pu en bénéficier. Seule la commune de Jausiers a mis en place cette action dans la vallée de l'Ubaye.

Mr le Sous-Préfet souligne l'importance de l'effet "boule de neige". La commune de Jausiers est en avance sur ces thématiques. Il est important d'espérer que d'ici quelques années, l'ensemble des communes de la vallée s'inscrivent dans une démarche d'accessibilité pour tous avec une alimentation équilibrée et équitable.

Chloé OCCELLI rappelle qu'il s'agit d'une action facile à essayer.

ENJEU

5. Sensibiliser la population locale aux enjeux de l'agriculture et de l'alimentation

ACTION 1

Sensibiliser les enfants à leur alimentation



- Fresque de l'alimentation (septembre 2023)
- Parcelle crèche/école/MDJ aux jardins partagés
- Sensibilisation à travers les pesées
- Pressage des pommes
- Journée du goût (novembre 2023)

PRISE DE PAROLE

Chloé OCCELLI souligne la collaboration étroite avec l'école, la crèche et la maison des jeunes. Ces structures font un travail important sur les projets proposés par le PAT notamment autour du gaspillage alimentaire et des jardins pédagogiques. L'école avait déjà commencé à mettre en place des carrés de jardins potagers au sein de l'école avant la création des jardins partagés. La crèche, avec l'implication des parents et des salariés, s'implique sur une parcelle des jardins partagés, avec et pour les enfants. Le partenariat pédagogique entre la commune et les différentes structures, associatives et communales, est important; il faut l'encourager.

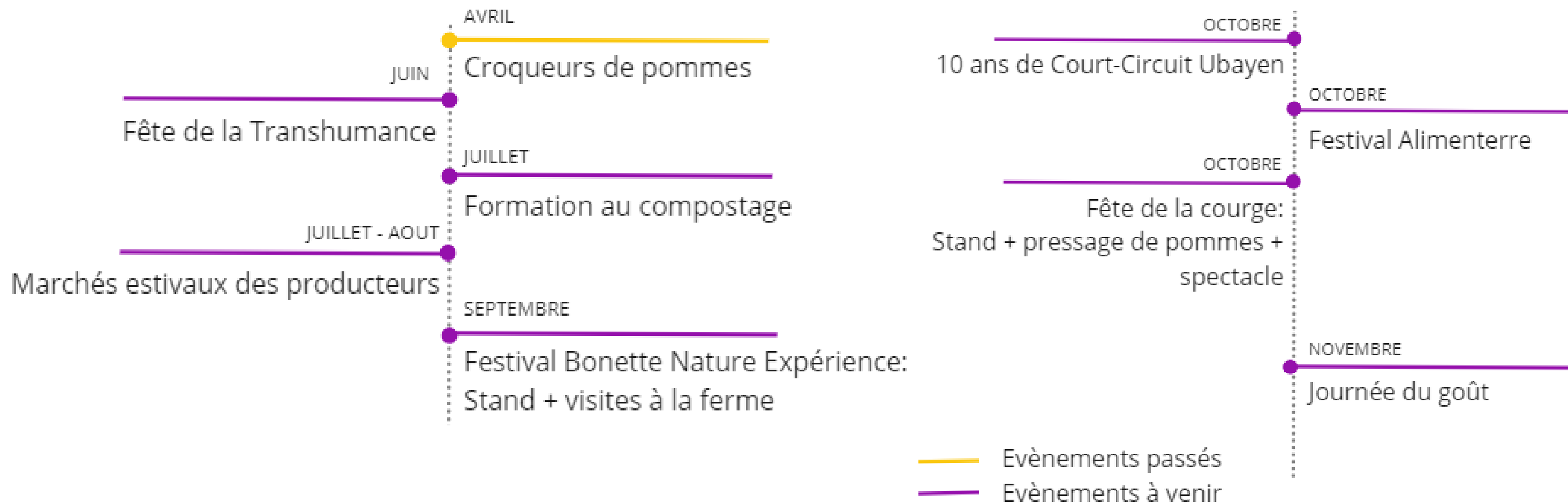
ENJEU

5. Sensibiliser la population locale aux enjeux de l'agriculture et de l'alimentation

ACTION 2

Organisation d'évènements / Stands sur les évènements locaux

ÉVÈNEMENTS 2023



Création d'un tier-lieu nourricier - Breissand

PROJET DE RÉHABILITATION DE LA FRICHE DE BREISSAND DE LA CCVUSP (HORS BÂTIMENT EXISTANT)

Objectif: Création d'un lieu de formation, d'innovation et d'échanges sur les enjeux de l'alimentation et de l'agriculture de montagne



Avril 2022

Analyses de sol

Octobre 2022

Atelier participatif sur l'avenir de la friche de Breissand

Janvier 2024

Création d'un groupe de travail avec les initiatives locales avec l'ADRETS (sous réserve d'une réponse favorable de l'AAP PAT-EV)

APPEL A CANDIDATURE PAT-EV

La commune de Jausiers réponde à l'appel à projet de l'ANCT :

"Structuration des circuits alimentaires à destination des vacanciers valorisant les produits locaux"

avec deux autres territoires du 04, porteurs de PAT et labellisés Espaces Valléens (PAA, CCAPV)

Projets envisagés:

- Une étude de consommation alimentaire des vacanciers
- Un diagnostic du modèle économique des Maisons de Pays

Pour Jausiers: volet tiers-lieu sur la quartier Breissand

Etude de faisabilité et d'opportunité de la création d'un tiers-lieu nourricier extérieur (forêt comestible, espace de rencontres et de sensibilisation aux productions locales) à proximité immédiate de la Maison de Pays de Jausiers

- Une exposition photo itinérante commune aux trois territoires autour du travail agricole et de la production

PRISE DE PAROLE

Olivia D'HAENE explique qu'il s'agit d'une réponse conjointe des trois territoires à l'AAP, à destination touristique. Le point commun des trois territoires sont les Maisons de Produits de Pays, avec des profils différents. Les MPP sont des outils à valoriser dans le cadre de cette population touristique. Chaque territoire a des spécificités différentes:

- Jausiers/CCVUSP --> volet tiers-lieu
- CCAPV --> Ouverture d'une MPP sur un secteur non desservi ou volet itinérance
- PAA --> Requalification de la MPP

Mathilde JIMENEZ complète qu'aujourd'hui la MPP de PAA n'est pas identifiée par les locaux comme un lieu où faire ses courses alimentaires quotidiennes, mais plus comme un "magasin souvenir". L'objectif de cet APP est de relocaliser les consommations alimentaires. L'idée est de bénéficier d'expériences plus efficaces sur Jausiers et la CCAPV.

Pauline MELKA souligne qu'afin que Jausiers puisse répondre à l'AAP, il lui fallait être porteur d'un Espace Valléen. La CCVUSP soutient donc cet AAP dans le cadre du programme Espace Valléen. La CCVUSP est particulièrement intéressée par l'étude de consommation alimentaire des touristes pour la stratégie globale du territoire.

PRISE DE PAROLE

Claire CARBONNEL ajoute que le comité de programmation de cet AAP aura lieu en octobre. En cas de réponse favorable à cet appel à candidature, le projet pourra démarrer en novembre 2023.

A watercolor illustration of a garden scene. In the background, a large, arched greenhouse covered in white plastic is situated among lush green trees. A person is visible inside the greenhouse, pushing a wheelbarrow. In the foreground, a garden bed is filled with various plants, including rows of red tomatoes, green leafy vegetables, and tall sunflowers. Two children are working in the garden; one is kneeling on the left side, and another is on the right side near the sunflowers. The overall style is soft and artistic, typical of watercolor painting.

5- TEMPS D'ÉCHANGE

ECHANGES

Tiers-lieu nourricier

Mme la Présidente de la CCVUSP demande d'organiser un COPIL en intégrant la Maison de Pays de l'Ubaye, pour coordonner les différents projets imaginés sur la friche de Breissand.

Foncier agricole

Mme la Présidente de la CCVUSP se questionne sur le travail envisageable avec la Chambre d'agriculture ou la SAFER afin de "libérer" du foncier agricole. En effet, il est très difficile de trouver du foncier agricole dans la vallée.

Mr Le Sous-Préfet propose d'organiser ad hoc une réunion à ce propos afin que chaque acteur (CA, DDT, SAFER...) puisse apporter sa contribution, s'il s'agit en effet d'un sujet dans la vallée.

ECHANGES

Chloé OCCELLI souligne qu'il est important de ne pas déstabiliser les agriculteurs du territoire. Le territoire est marqué par une agriculture ovine et bovine. Aujourd'hui la demande est en maraichage: demande particulière en terme d'irrigation, d'exposition, de terrain. Or, ces terrains nécessaires pour le maraichage, en fond de vallée, sont déjà utilisés par l'agriculture en place. Le territoire n'est pas extensible. Il faut trouver l'équilibre entre toutes les formes d'agricultures sans fragiliser ce qui est déjà en place. Il est important d'aller à la rencontre des agriculteurs du territoire et créer un lien de confiance.

Elisabeth DELNORD propose de se tourner vers la SAFER qui a des délégués cantonaux. Il s'agit de la méthode la plus efficace pour mobiliser un peu de foncier agricole. La SAFER dispose également d'un outil cartographique sur le répertoriage des friches sur le département.

Chloé OCCELLI souligne qu'il faut aussi trouver l'équilibre entre les enjeux sociétaux, de logement, et les enjeux alimentaires.

ECHANGES

Agriculture responsable

Olivia D'HAENE partage qu'il est également difficile pour CCAPV, dont l'agriculture est proche de celle de la commune de Jausiers (pastoralisme, extensif), d'associer les agriculteurs locaux aux thématiques de de l'agriculture résiliente et durable. Les formations et les réunions ne prennent pas. Elle questionne les leviers d'actions possibles de la part des collectivités locales sur ces thématiques.

Mme La Présidente de la CCVUSP propose un moyen de dialogue avec les éleveurs dans le cadre d'une convention bilatérale sur les engagements, dans le cadre de la création de l'abattoir de Seyne par exemple.

Mr Le Sous-Préfet souligne que les porteurs de projet sont à la recherche de partenariats de ce type.

Chloé OCCELLI propose de faire une enquête afin de connaître les agriculteurs qui se dirigeront vers l'abattoir de Guillestre et ceux qui iront sur l'abattoir de Seyne afin d'avoir une idée de mieux connaître les flux et d'identifier les besoins.

ECHANGES

Mme La Présidente de la CCVUSP souligne que la CCVUSP finance l'abattoir de Guillestre. Elle précise que les éleveurs proviennent principalement de la Haute-Vallée de l'Ubaye.

Chloé OCCELLI exprime qu'il est important que la CCVUSP soutienne l'abattoir de Seyne comme elle soutient celui de Guillestre pour favoriser l'alimentation, les circuits-courts et une activité économique et agricole sur le territoire.

Mme La Présidente de la CCVUSP explique que les élus de la CCVUSP ne souhaitent aujourd'hui pas faire partie de la coopérative, mais il y a un soutien financier annuel conséquent pour l'abattoir de Seyne.

Mathilde JIMENEZ se propose de faire le lien avec les élus du territoire de PAA concernant l'abattoir de Seyne.

ECHANGES

Restauration collective

Violaine BOUSQUET indique que dans le cadre du PAT 04, un diagnostic nourricier va être organisé filière par filière afin d'avoir des données très fines sur les calendriers, les volumes, leurs situations géographiques (environ 2 ans). L'idée est également de réaliser un catalogue des producteurs pour indiquer les producteurs mobilisables dans le cadre de la restauration collective ou autre démarche de circuits-courts (production, volume, saisonnalité, positionnement géographique des producteurs). Le département répond également à un AAP de la région sur la logistique de l'approvisionnement local pour cartographier les flux d'offre et de la demande à l'échelle du territoire.

ECHANGES

Catalogue des producteurs

Silvain DEMANN se questionne sur l'enjeu de la mise à jour des catalogues de producteurs. Les coordonnées suffisent-elles aux restaurateurs de prendre contact avec les producteurs?

Chloé OCCELLI indique qu'aujourd'hui le territoire n'en est pas encore à questionner la mise à jour du catalogue car la coopération ne se fait pas encore. Plusieurs problématiques prioritaires : problèmes de stocks, problème d'approvisionnement. Il faut d'abord répondre à ces enjeux et créer le lien entre producteurs et restaurateurs.

Violaine BOUSQUET souligne qu'un comité technique sera constitué pour ce projet de catalogue des producteurs et se basera sur les expériences de chaque PAT.

Pauline MELKA ajoute que la prochaine réunion organisée par la CCVUSP et Jausiers permettra d'alimenter le projet du département.

Chloé OCCELLI explique que l'enjeu de ce projet est la proximité avec les producteurs.

ECHANGES

Mme la Présidente de la CCVUSP propose de créer un fichier commun avec les porteurs de projets agricoles de la CCVUSP.

Changement d'échelle

Karine PASCAL-SUISSE se questionne sur l'élargissement du PAT à la CCVUSP.

Chloé OCCELLI souligne que Jausiers a déjà avancé sur le PAT. Le diagnostic agricole est déjà réalisé avec des informations importantes à l'échelle de la vallée. Elle émet la possibilité d'avoir deux PAT sur le territoire.

Mme La Présidente de la CCVUSP souligne que la CCVUSP n'a pas la compétence aujourd'hui. Lorsque le projet émergent dépassera la capacité de la commune de le porter, la compétence sera prise par la CCVUSP. Aujourd'hui, la commune de Jausiers et la CCVUSP travaillent ensemble sur des projets qui dépassent dès à présent le territoire communal.

Karine PASCAL-SUISSE souligne que sur le sujet de lutte contre la précarité alimentaire, un diagnostic serait cohérent à l'échelle de la CCVUSP.

ECHANGES

Chloé OCCELLI ajoute que ce volet précarité "Lutte contre la précarité alimentaire" est porté principalement par la tarification sociale dans le PAT de Jausiers. Il est important de laisser l'espace aux associations et aux initiatives déjà présentes sur le territoire.

PAT niveau 2

Karine PASCAL-SUISSE explique qu'Alexia GROS est embauchée jusqu'à fin 2023 afin d'accompagner les territoires dans la labellisation PAT de niveau 2.

Alexia GROS ajoute qu'elle est disponible pour toutes questions sur le remplissage du dossier, sur la temporalité à respecter, et également sur les attendus et les futures actions à mener.

CONCLUSION

Chloé OCCELLI remercie son partenaire financier, l'Etat, qui a financé le projet à hauteur de 70 000€ dans cette première partie, ainsi que les partenaires techniques en présentiel et en visio.

Mr Le Sous-Préfet félicite le travail réalisé, en soulignant le soutien de l'Etat pour ces initiatives. Il appui sur l'importance du rayonnement valléen afin que le projet puisse profiter au plus grand nombre.



Contact : Claire Carbonnel

pat@jausiers.fr

04 92 81 06 16 - 06 84 18 78 04

Toutes les ressources sont disponibles sur :

<https://www.ville-jausiers.fr/plan-alimentaire-territorial>