



Rapport d'activité synthétique

Inter Projet Alimentaire Territorial
Castelnaudary - Haute Vallée de l'Aude

Novembre 2019 – Décembre 2021
Projet animé et coordonné
par la Ville de Castelnaudary et la Maison Paysanne de l'Aude



Ville de Castelnaudary



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales



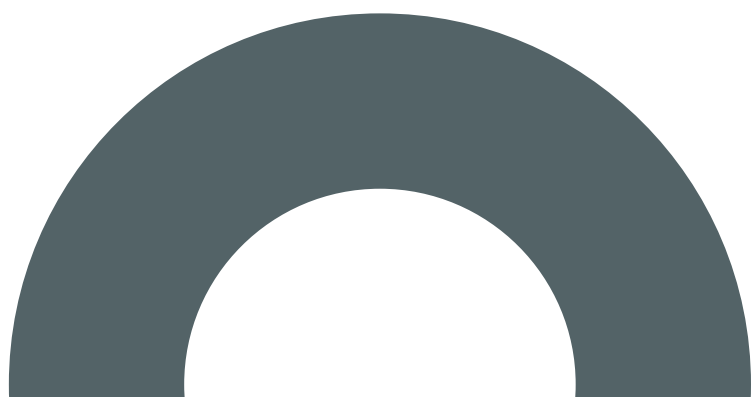
L'interPAT Castelnaudary – Haute Vallée de l'Aude

Pendant deux années, les deux territoires de Castelnaudary et la Haute Vallée de l'Aude ont travaillé ensemble sur un projet commun qui est l'inter Projet Alimentaire Territorial.

Cinq actions se sont déployées sur ces territoires. Elles ont permis d'agir sur l'ensemble des thématiques autour de l'alimentation et l'agriculture, c'est-à-dire la justice sociale et alimentaire, la restauration collective, le développement et la structuration de filières, le foncier et l'installation agricole ainsi que la communication et la coopération interPAT.

Pour certaines actions, un territoire s'est inspiré et à tirer des bénéfices de l'autre, tandis que pour d'autres actions, il s'agissait de construire une réelle complémentarité entre ces territoires où les activités agricoles sont différentes.

Ce rapport d'activité synthétique présente les principales informations concernant ces différentes actions.



Justice sociale – Alimentation et précarité

Le PAT a mis en place, en collaboration avec de nombreux acteurs du territoire, quatre ateliers de cueillette, visite de ferme, cuisine... Ceci dans un objectif de permettre aux personnes en précarité d'acquérir des connaissances et des compétences pour tendre vers une plus grande autonomie dans leur alimentation.

En parallèle de la mise en place des ateliers, un travail de recherche bibliographique a permis de comprendre l'évolution de la réglementation ces dernières années en termes de gaspillage alimentaire et le lien avec la solidarité. Les informations recueillies ont été regroupé au sein du document « Veille de la réglementation lien gaspillage alimentaire et solidarité ».

Ateliers

« Des plantes sauvages dans mon assiette » à la Ferme Ouverte de Sougraigne le 21 juillet 2020

Cet atelier a réuni 9 participants a été animé par une formatrice en reconnaissance des plantes sauvages comestibles.

Programme :

- cueillette sauvage autour de la ferme et visite de la ferme
- confection d'un repas sur la base de plantes sauvages
- atelier cuisine : transformation à partir de plantes sauvages



« Cuisiner équilibré à moindre coût » à la ferme d'Isabelle Gabelle à Villelongue d'Aude le 11 août 2020

L'atelier a réuni 4 participants et a été animé par Isabelle et son fils Thomas.

Programme :

- visite de la ferme, confection de fromages, traite des chèvres
- préparation collective d'un repas avec les produits de la ferme
- visite botanique



Action 1

« Transformation et conservation des légumes » à Val du Faby le 6 septembre 2021

L'atelier de transformation et de conservation des légumes a réuni 9 participants. L'animation de l'atelier a été assurée notamment par la Tambouille des initiatives.

Programme :

- visite des jardins partagés d'Aimer'Aude à Val du Faby
- repas tiré du sac et partagé
- atelier mise en conserve de légumes au rocket stove



« Mieux consommer la viande et faire ses yaourts » à Cailla le 14 septembre 2021

L'atelier a été animé par les paysannes des fermes visitées.

Programme :

- visite de la ferme de Laprade : élevage de porcs plein air, plantes sauvages
- réparation collective d'un repas avec les produits de la ferme :
- visite de la fromagerie du Rebenty suivie d'un atelier yaourts



Ce qui a été intéressant à travers ces 4 ateliers a été de pouvoir réaliser certains des ateliers sur des fermes. Cela a permis aux participants de découvrir davantage le monde agricole et avoir un aperçu du travail des paysans. L'activité qui a principalement plu aux participants était la cueillette sauvage ; intéressant à savoir pour la reconduction des ateliers en 2022.

Initiative

Acquisition d'une cuisine mobile par RIHVA

Le réseau des initiatives de la Haute Vallée de l'Aude (RIHVA) a acquis du matériel afin de constituer une cuisine mobile qui puisse être louée par les différentes associations et structures partenaires du territoire. Cette cuisine mobile a pour objectif de pouvoir ré-

aliser et proposer des repas facilement lors des événements organisés par l'association RIHVA. Le matériel pourra également être prêté à des structures partenaires adhérant à l'association en signant une convention de prêt avec RIHVA.

Réduire l'impact de la restauration scolaire sur le climat

La loi Égalim demande aux chefs cuisiniers de mettre en place un menu végétarien par semaine afin de diminuer la consommation de viande. Cette transition nécessite de sensibiliser les élèves pour que ce changement soit accepté et n'engendre pas un surplus de gaspillage. L'objectif est donc de faire prendre conscience aux élèves l'impact écologique de la consommation de produits animaux et du transport que nécessite de nombreux produits.

Pour répondre à ce besoin de sensibilisation, l'association Éco-citoyennetés a organisé des actions dans deux lycées à Castelnaudary, et un collège et un lycée à Limoux à destination d'une classe ou d'un groupe d'élèves. Dans ces classes, des élèves ont été désignés « éco-délégués » pour faire diffuser les connaissances acquises au reste de l'établissement.

Actions

Dans tous les établissements, Éco-citoyennetés a commencé son programme par un temps de sensibilisation sur les enjeux liant l'alimentation et le climat.

À l'issue de ce temps de sensibilisation, les élèves ont procédé à un diagnostic sur le gaspillage alimentaire avec le personnel de la restauration collective de leur établissement.

Ensuite, les élèves ont pu travailler sur l'impact environnemental des menus et identifier les menus ayant un faible impact. Ce travail a été réalisé en s'inspirant du « Jeu de l'énergie » qui a pour

objectif de calculer l'empreinte carbone de son assiette. Les éco-délégués ont été formés pour présenter eux-mêmes l'animation dans leur classe.

Pour finir, il était prévu d'organiser une Journée de l'Alimentation dans chaque établissement avec les éco-délégués afin de toucher un public large que la classe.

À partir de cette trame, le programme a été défini plus précisément avec chaque établissement afin de s'adapter aux groupes d'élèves et aux particularités de chaque structure.



Action 2

Guide «Transition alimentaire en restauration scolaire»

En parallèle de ces actions de sensibilisation des élèves au sein des établissements scolaires. Eco-citoyennetés a également réalisé un guide à destination des chefs cuisiniers, gestionnaires et directeurs d'établissements scolaire. Ce guide de 68 pages est constitué de 4 chapitres. Le premier recense les associations locales proposant des activités de sensibilisation aux élèves. Le second laisse la place aux témoignages d'établissements des territoires de la HVA et de Castelnaudary ayant mis en place des actions pour réduire le gaspillage et l'impact environnemental de leur repas. Le troisième permet d'identifier les différentes structures d'accompagnement à la mise en place de projet ou à la formation. Le dernier chapitre

fait un zoom sur les deux labels existants pour valoriser les pratiques plus vertueuses en restauration collective.



Action 3

Développement de la production et structuration de filières

Élevage – grandes cultures

Cette action avait pour objectif de renforcer l'autonomie respective des exploitations en mettant en relation les céréaliers du Lauragais et les éleveurs de la Haute Vallée de l'Aude afin d'envisager des échanges économiques à travers une mise en rotation de l'offre de fourrage sur le Lauragais et la demande des éleveurs de la HVA. Il était prévu d'organiser une rencontre d'une demi-journée entre céréaliers et éleveurs. Faute de participants, cette demi-journée a dû être annulée après

deux tentatives d'organisation. Finalement, une base de contacts a été réalisée grâce au travail des animateurs du biocivam qui ont contacté individuellement chacun des céréaliers et éleveurs intéressés par le projet afin de prendre connaissance des besoins d'une part et de l'offre d'autre part. En parallèle, pour la filière viande, un état des lieux des outils d'abattage et de transformation a été réalisé en 2021. Cet état des lieux sera accessible aux éleveurs en circuits courts et en bio de l'Aude.

Action 3

Maraîchage de plein champ

Afin d'augmenter la production maraîchère sur le territoire et améliorer l'approvisionnement des magasins de proximité et la restauration collective, un travail a été mené pour accompagner et encourager les producteurs à engager un processus de diversification des productions. Pour cela une fiche technique sur la diversification des productions grâce au maraîchage plein champ présentant quelques témoignages d'agriculteurs ayant diversifié leurs cultures a été réalisé. Cette fiche présente également les collectifs de producteurs qui permettent de les soutenir dans cette démarche, ainsi que les aides mobilisables lors d'une conversion en agriculture biologique lors de la diversification.

Légumes secs

L'action concernant la filière des légumes secs a consisté d'une part à la réalisation de trois fiches techniques sur la culture en bio de la lentille, du pois chiche et du haricot.

D'autre part, une demi-journée d'échange entre les chefs cuisiniers de la Haute Vallée de l'Aude et de Castelnaudary leur a permis de partager leurs expériences sur la valorisation des légumineuses en restauration collective.

Le chef cuisinier du Lycée Agricole de Castelnaudary a notamment pu faire part de l'expérience Légumicant à laquelle il a participé. L'objectif était que les chefs cuisiniers puissent s'échanger des idées recettes contenant des légumineuses qui fonctionnent bien auprès des élèves, et identifier celles qui fonctionnent moins.



En parallèle de la réalisation de cette fiche technique, une rencontre avec les producteurs a été organisée sur une ferme d'un viticulteur céréalier diversifié en légumes de plein champ. Cette rencontre a été l'occasion d'échanger sur les techniques culturales, les outils qu'il utilise ainsi que ses débouchés commerciaux.

Cette réunion a finalement été l'occasion pour les chefs cuisiniers d'exprimer et faire remonter leurs besoins en termes de reconnaissance par rapport au travail réalisé ainsi que d'un soutien financier sur le prix du repas afin de proposer davantage de produits de qualité et locaux car tous les établissements n'ont pas le même prix de repas.



Action 3

Outils de transformation collectifs

Cette action avait pour but de poursuivre un travail initié dans la Haute Vallée lors d'un stage au PTCE 3.eva qui avait réalisé un état des lieux des outils de transformation collectifs de fruits et légumes sur ce territoire. Ainsi cet état des lieux a été complété par les initiatives existantes en outils de transformation sur le secteur de Castelnaudary.

Cet état des lieux a été enrichi par un voyage d'étude hors territoires concer-

nés consistant en la visite d'une légumerie TerrAlter dans le Tarn à destination des acteurs des deux territoires Audois. Cette légumerie est une Société Coopérative d'Intérêt Collectif à but non lucratif, agréée entreprise d'insertion. Ils transforment des légumes bio sous différentes formes : bruts et transformés (quatrième gamme : lavés, découpés et sous vide).

Action 4

Informers les élus pour faciliter l'installation de paysans

Café-foncier

Afin de répondre à l'enjeu du renouvellement des générations agricoles et de l'ensemble des problématiques concernant le foncier agricole, l'ADEAR, Terre de Liens et la Maison Paysanne se sont coordonnées afin d'organiser deux cafés-foncier afin de montrer aux communes les outils et dispositifs pouvant être mobilisés pour agir sur leurs terres et faciliter l'installation des paysans sur leur territoire.

L'espace-test agricole de l'Aude, Graines de Paysans s'est joint aux trois autres structures lors de ces deux événements. L'occasion également d'identifier des communes qui seraient intéressées pour réaliser un diagnostic et bénéficier d'un accompagnement par



ces structures afin de répondre aux enjeux identifiés. Terre de Liens, l'ADEAR et la Maison Paysanne ont en effet obtenu des financements dans le cadre du nouveau plan d'action 2022-2023 du PAT financé par le Plan de Relance afin d'accompagner quelques communes.

En parallèle, Terre de Liens, la Maison Paysanne et l'ADEAR ont également rédigé un recueil non exhaustif d'outils, d'expériences et de dispositifs mobili-

Action 4



sables pour les communes. Ce recueil a été diffusé auprès des participants des deux cafés-foncier.

Le 26 octobre 2021, les trois structures ont organisé un café foncier au lycée agricole de Castelnaudary qui a réuni 17 participants (élu, citoyens, agriculteurs et porteurs de projets).

Finalement, 2-3 communes ont été identifiées pour potentiellement poursuivre l'action avec un diagnostic et un accompagnement dans la suite du PAT de la Communauté de Communes de Castelnaudary.

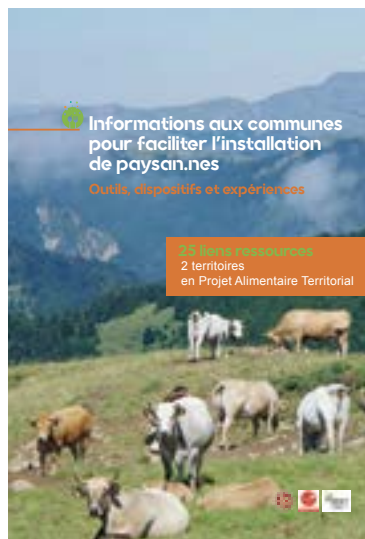
Le 1er décembre 2021, un café foncier a été organisé dans la salle communale de Rouvenac dans la Haute Vallée de l'Aude qui a réuni une trentaine de personnes (1/3 d'élus, 1/3 de citoyens et 1/3 d'agriculteurs et porteurs de projets).

La présentation a été rythmée par le témoignage de différentes communes présentes sur divers sujets. Pour finir la soirée, il a été présenté aux participants la possibilité d'accompagner quelques communes, ainsi deux communes ont manifesté leur intérêt.

Recueil d'outils, de dispositifs et d'expériences

Les trois structures ont fait un travail de capitalisation en un recueil non exhaustif d'outils de dispositifs et d'expériences. Celui-ci comprend :

- des outils pour réaliser un diagnostic foncier et agricole (statistique agricole, convertisseur parcel permettant d'identifier la surface agricole nécessaire pour alimenter son village
- des liens vers divers centres de ressources avec par exemple des informations sur les documents d'urbanismes
- des exemples d'initiatives portées par des communes
- des dispositifs et associations encourageant l'approvisionnement en produits locaux des cantines.



Action 5

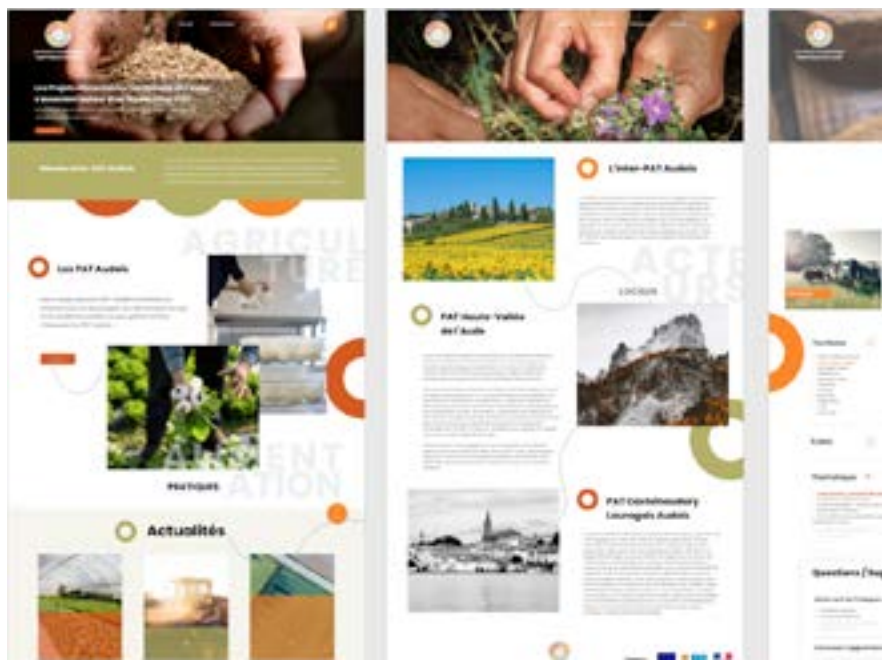
Animation de la coopération inter-PAT et création d'un espace ressource en ligne

Ateliers collectifs

Trois ateliers de travail ont été réalisés par l'association Virgule avec le groupe de travail communication afin de construire une stratégie collective et définir la forme que devait prendre l'espace ressource en ligne.

À savoir que d'autres PATs se sont développés sur le territoire Audois en 2021, ils ont donc été intégrés dans la démarche et ont pu participer aux ateliers, l'objectif étant que cet espace serve au plus grand nombre. La coordination de l'interPAT a permis de faciliter le développement d'autres PATs et surtout leur intégration dans une démarche interPAT qui se poursuivra les années suivantes.

Parmi les caractéristiques et les valeurs qui ont été définies lors de ces ateliers concernant le site internet, il y a notamment le pilotage inclusif, l'implication de tous les PATs de l'Aude, servir l'intérêt général... Le pilotage inclusif implique que ce soient les techniciens et responsables de communication des structures porteuses des PATs qui gèrent la publication de contenus qui le concerne. L'intérêt est aussi que chaque territoire puisse bénéficier des publications et des informations partagées par les uns et les autres.



Action 5'

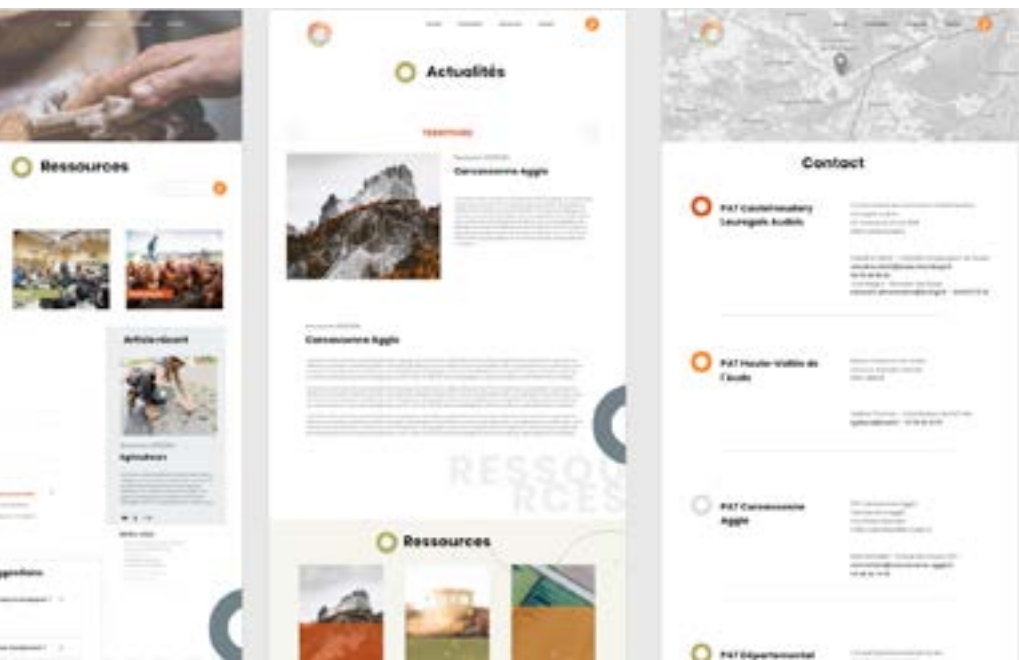
Plateforme numérique

Ainsi la réalisation de ce site internet a nécessité l'intervention d'une web-designeuse qui a fait le graphisme du site internet (voir ci-dessous) ainsi que d'un développeur web qui assure également l'hébergement du site internet (www.interpat-aude.fr). Le groupe de travail a également été accompagné par une facilitatrice en intelligence collective spécialisée dans le journalisme, le graphisme, la communication...

Le groupe de travail a permis de structurer cet espace ressource en cinq pages. La première page étant une page d'accueil présentant la dynamique de l'interPAT, avec une vision, en bas de page, sur les dernières actualités des PATs. La seconde page est une page de présentation de chacun des PATs Audois. Une troisième page est dédiée à la capitalisation de documents ressources caractérisés par territoire et thématiques, il pourra s'agir de liens vers d'autres sites internet ou de documents

PDF par exemple. Une quatrième page sera réservée pour y inscrire les actualités, les événements publics... La dernière page réunit tous les contacts des animateur.rice.s de chacun des PATs afin que les consultants du site internet puisse contacter le PAT de son territoire ou autre, s'ils souhaitent davantage d'informations. Parmi les caractéristiques et les valeurs qui ont été définies lors de ces ateliers concernant le site internet, il y a notamment le pilotage inclusif, l'implication de tous les PATs de l'Aude, servir l'intérêt général...

Le pilotage inclusif implique que ce soit les techniciens et responsables de communication des structures porteuses des PATs qui gèrent la publication de contenus qui le concerne. L'intérêt est aussi que chaque territoire puisse bénéficier des publications et des informations partagées par les uns et les autres.



Maison Paysanne de l'Aude

Marine Mertz - Animatrice du Projet Alimentaire
Territorial de la Haute Vallée de l'Aude

pathva@mp11.fr

07.50.04.50.96

www.interpat-aude.fr