

“ La restauration collective comme tremplin à l’élaboration d’un futur PAT ”



© PNRHL - Julie Roudet

CARACTÉRISTIQUES

- Date de création du PNR : 1974
- Superficie du PNR : 307 183 hectares
- Nombre de communes : 118 communes
- Population : 90 071 habitants
- Région : Occitanie
- Départements concernés : l'Hérault et le Tarn
- Type de territoire : rural
- Villes porte : Castres, Revel, Saint-Chinian et Lodève



➤ INTRODUCTION

Vaste territoire rural au sud des montagnes du Massif Central, le Parc naturel régional du Haut-Languedoc est situé à proximité des métropoles Occitanes de Toulouse (2h) et Montpellier (1h30). Accueillant la ligne de partage des eaux entre le bassin atlantique et méditerranéen, il présente une grande diversité de productions agricoles : élevage, viticulture et arboriculture. Son territoire est couvert au 2/3 de forêts.

Depuis plusieurs années le Parc s’engage fortement pour une alimentation plus durable, notamment dans le secteur de la restauration collective. Afin de structurer ses actions et disposer d’une stratégie partagée avec l’ensemble des acteurs, le Parc va lancer en 2020 sur l’ensemble de son territoire un PAT autour de la restauration collective (réponse à l’AAP PNA3). Cette démarche sera complémentaire au PAT porté par le Pays Haut-Languedoc et Vignoble dont une partie du territoire est comprise dans le périmètre du Parc.

Attentes vis-à-vis des PAT :

- élaborer une stratégie alimentaire du territoire
- structurer un système alimentaire localisé
- coconstruire un projet fédérateur

➤ ACTIONS

La Charte 2011-2023 du Parc Haut-Languedoc énonce l’importance d’une alimentation locale et responsable. A ce sujet, les principales actions portées par le Parc depuis plus de 10 ans ciblent la lutte contre le gaspillage alimentaire, l’information sur l’alimentation et l’accessibilité sociale des aliments. Entre 2015 et 2018, grâce à une mission financée par le TEPCV, le Parc a conduit de nombreuses actions contre le gaspillage alimentaire, ce qui a permis de développer d’importants partenariats avec une dizaine de restaurants collectifs (écoles et maisons de retraite principalement) du territoire.

Outre le gaspillage alimentaire, les actions du Parc ont porté sur :

- Organisation de sessions de dégustation d’aliments locaux de qualité ;
- Diffusion d’informations sur les étiquettes d’emballages ;
- Mise en place d’un projet de valorisation du patrimoine culinaire : diffusion de recettes ancestrales et organisation d’un concours des cuisiniers de la restauration collective ;
- Organisation de journées de formations pour les cuisiniers de la restauration collective afin de promouvoir l’utilisation des produits locaux et réduire le gaspillage alimentaire ;



- Organisation d'un évènement « Les échanges gourmands » mettant en relation les acteurs de la restauration collective avec les producteurs locaux.

Par ailleurs, le Parc du Haut-Languedoc cherche à développer les circuits courts en coopération avec une cinquantaine de producteurs locaux :

- Développement de la marque Valeurs Parc sur 7 filières alimentaires : fruits, légumes, viande, truite, miel, fleurs et plantes ;

- Réalisation d'une carte du Parc comportant *Produits-Activités-Sites d'accueil* à destination des consommateurs dans le but de valoriser les produits ;

- Création d'un annuaire à destination des consommateurs pour favoriser l'approvisionnement en produits locaux nommé *Le Bottin des gourmands*, avec une déclinaison numérique depuis 2019.

Enfin, face aux problématiques de fermeture des milieux et de la diminution du nombre d'agriculteurs, une attention importante est également apportée à l'installation de nouveaux entrants, et notamment de bergers.

➤ ACTEURS

Le Parc Haut-Languedoc a mis en place d'importantes phases de consultation sur son territoire. Parmi les diagnostics les plus récents :

- Un diagnostic d'exploitations agricoles en 2017/18 ;
- Un diagnostic sur l'approvisionnement local dans la restauration collective en 2017 ;
- Un diagnostic auprès de 11 établissements de la restauration collective sur le gaspillage alimentaire.

- Trois principales conventions servent à la mise en relation des acteurs publics et privés concernés par l'alimentation sur le territoire :

- La Convention avec les deux Chambres d'agriculture des départements ciblant l'agriculture ;

- La Convention avec les deux Conseils départementaux, les Chambres d'agriculture et les Chambres des Métiers et de l'Artisanat des deux départements, ciblant les circuits de proximité ;

- La Convention avec les deux CCI : promotion des produits via des formations sur la lutte contre le gaspillage, et l'usage de produits locaux.

➤ ANALYSE

⌚ Point(s) fort(s) :

- De nombreux diagnostics disponibles et récents
- Une compétence fortement développée en matière de restauration collective
- Recrutement d'une chargée de mission à plein temps sur l'alimentation à partir de février 2020

⌚ À l'avenir :

Fédérer les acteurs autour du PAT du Parc

► PETIT PLUS

Le Parc et le Pays Haut Languedoc et Vignobles ont réalisé un outil numérique consultable sur clikletik.fr qui permet d'acheter et de vendre local. Une démarche qui met en relation les producteurs, transformateurs, commerçants et citoyens engagés sur cette question et donne accès au plus grand nombre à une alimentation issue du territoire de qualité et durable.