



“ Un projet d'alimentation locale et durable démarré avec les écoles du territoire.



© PNRPL

CARACTÉRISTIQUES

- Date de création du PNR : 1998
- Date de création PAT : 2017
- Superficie du PNR / PAT : 190 000 hectares
- N° de communes : 74
- N° d'habitants : 51 000
- Région : Nouvelle Aquitaine
- Départements concernés : Dordogne, Haute-Vienne
- Type de territoire : rural, vallonné et boisé
- Villes portes : Saint-Junien, Aixe-sur-Vienne, Nexon, Saint-Yrieix-la-Perche, Thiviers, Brantôme-en-Périgord



➤ INTRODUCTION

Le Parc Périgord-Limousin s'engage pour une alimentation durable et une consommation locale, à travers la valorisation des productions locales via entre autre la marque « Valeurs Parc naturel régional » et surtout l'animation d'un projet alimentaire territorial. Lauréat en 2018 du PNA, le PAT du Pnr Périgord Limousin est aujourd'hui labellisé par le ministère de l'agriculture. Ce projet s'inscrit dans la dynamique alimentaire du territoire et permet d'aller au-delà des initiatives existantes avec une continuité temporelle et un objectif commun qui est de développer une alimentation de qualité ancrée sur le territoire.

Le Parc est caractérisé par un territoire rural, vallonné et boisé avec des forêts qui recouvrent 37% du territoire, mais aussi de zones humides, tourbières, étangs, pelouses calcaires, et landes. La production alimentaire est assez diversifiée (élevage, arboriculture, maraichage, etc.) ; Néanmoins, le paysage agricole est marqué par la prédominance des prairies qui occupent près de 3/4 de la SAU. L'élevage bovin domine largement avec des productions reconnues pour leur qualité très au-delà de notre région, au premier rang desquels le bœuf limousin et le veau élevé sous la mère.

Cependant, beaucoup d'autres productions sont présentes sur le Parc et de nombreux signes officiels

de qualité identifient les produits du Périgord-Limousin, du veau à l'agneau en passant par les volailles, le porc, les pommes, les noix, les fraises, sans compter plus d'une centaine de producteurs en agriculture biologique.

Les attentes vis-à-vis des PAT :

- Un ancrage sur le territoire
- Aborder le sujet de l'alimentation de façon transversale
- Collaboration et concertation

➤ ACTIONS

Bien avant la mise en place du PAT Périgord-Limousin, le travail du Parc portait déjà sur l'alimentation, notamment dans le cadre du projet « Cantines gourmandes ». Ce programme, qui a été lauréat régional de l'appel à projet du Programme National de l'Alimentation (PNA) en 2016, avait comme principaux objectifs :

- La sensibilisation des élus à la présence des produits biologiques et locaux dans les cantines des établissements publics ;
- Le rapprochement des acteurs ;
- L'accompagnement des cantines via la sensibilisation et l'accompagnement des cuisiniers

et des gestionnaires de cantines ainsi que l'organisation de formations.

Aujourd'hui, le premier programme du PAT 2018-2019 porte sur 4 grands volets :

1. Volet jeunesse : animation dans les écoles du territoire tout au long de l'année sur les temps pédagogiques (les animations ont lieu en classe, à la ferme ou à la cantine sur le temps du repas) ;
2. Volet accompagnement des agriculteurs : des actions auprès des agriculteurs sur l'organisation du travail et les coûts de production en maraîchage ;
3. Volet politique : la sensibilisation des élus ;
4. Volet autonomie des cuisiniers : l'accompagnement des cuisiniers de restaurants collectifs afin de leur apporter des clés pour introduire durablement et régulièrement des produits locaux et de qualité dans leurs menus.

⊙ ACTEURS

De manière générale, le Parc Périgord-Limousin partage ses compétences avec le territoire. Ainsi, le Parc peut être pilote pour certains projets mais aussi être associé à d'autres projets qui sont portés par le territoire.

En 2017, dans la phase initiale de la création du PAT Périgord-Limousin, le Parc a organisé un forum « agriculture et alimentaire » sur la base de l'outil « Forum ouvert » (découvert pendant une formation de la FPNRF) afin de faire émerger les axes de travail du Parc et de ses partenaires pour construire l'alimentation de demain. Y ont participé des acteurs du développement agricole, des gestionnaires de restaurants collectifs ou traditionnels, des élus, des associations, des représentants des parents d'élèves, des professionnels de l'alimentation ou de la santé, des agents de collectivités, des commerçants, etc. 3 problématiques prioritaires ont été retenues dans le cadre des premières actions pilotes :

1. Développer l'autonomie des gestionnaires de restaurants collectifs ;
2. Développer l'accessibilité des produits locaux de qualité sur le territoire pour les particuliers comme pour la restauration collective ;
3. Reconnecter la jeunesse et l'alimentation.

Basé sur les résultats du premier forum, le programme du PAT a ensuite émergé grâce à un travail de concertation et de coopération entre le Parc, les Chambres d'agriculture et Agrobio. Un 2ème forum s'est tenu début 2019 pour faire le bilan des actions réalisées et afin de réorganiser les groupes de travail pour la valorisation des projets.



© PNRPL

En 2019, le PAT du Périgord-Limousin a également été labellisé au niveau national.

⊙ ANALYSE

⊙ Point(s) fort(s) :

- L'existence d'une politique alimentaire forte malgré une production alimentaire peu diversifiée
- La mise en place d'outils concrets de mise en relation et de concertation des acteurs

⊙ A l'avenir :

- Suivre la mise en place du PAT

▶ PETIT PLUS

Au cours de rencontres organisées en 2018 et 2019, des cuisiniers de la restauration collective ont pu échanger sur leurs pratiques, l'équilibre des menus, les recettes et l'approvisionnement local. Une opération test d'achat groupé a permis d'essayer ces nouveaux produits dans les cantines.