

La Lettre

aux Partenaires



MANGER BIO & LOCAL À CONSOMMER SANS MODÉRATION

Approvisionnements mis à mal par les conflits et le changement climatique, prix en constante augmentation... plus que jamais la relocalisation de notre alimentation est un enjeu majeur.

Depuis 2017, le Parc s'engage pour une alimentation locale, bonne pour les papilles, la santé humaine et l'environnement.

Au-delà de son action sur la marque Valeurs Parc, lancée depuis 2009, le Parc s'attache à faciliter l'accès aux produits locaux respectueux de la nature pour tous.

Restauration scolaire, accès aux produits Valeurs Parc et sous signes officiels de qualité (notamment le bio), mobilisation des partenaires, de nombreuses actions sont menées dans les Pyrénées Ariégeoises.

Le Président,
Kamel Chibli



20111^{ers} marquages Valeurs Parc.**2017**

Un premier défi Foyers à alimentation positive (FAAP), un repas de produits VP au LP Camel, le Gourmet Bag chez les restaurateurs, des animations avec les Journées Jeunes Consommateurs.

2018

Une réponse à l'appel à projet Programme National pour l'Alimentation et un financement de la DRAAF et de l'ADEME.

20192^{ème} Défi FAAP mis en œuvre avec notamment les centres sociaux des CAF de Saint-Girons et Foix.**2020**

Réalisation d'une toile alimentaire, démarrage de la réalisation de la plateforme internet. Mise en place de la commission d'élus sur l'alimentation pour inscrire l'alimentation dans la Charte du Parc en révision.

2021

Démarrage de l'accompagnement de 2 collectivités pour une augmentation des produits bio et locaux dans la restauration hors domicile (RHD). Finalisation de la plateforme internet Consommer Parc. Ateliers de travail avec les partenaires autour de l'alimentation. Journée de sensibilisation à la mobilisation foncière. Réponse à l'appel à projet Plan de relance, mesure 13, volet B. Labellisation du Projet Alimentaire de Territoire, niveau 1.

2022

Rédaction d'une fiche mesure Viser l'autonomie alimentaire bio/ locale pour 2040, dans le cadre de la révision de la Charte. Recrutement d'Amélie Cabrol, chargée de projet PAT.

2023

Accompagnement de 2 collectivités sur une RHD intégrant plus de bio et local. Accompagnement de collectivités sur la stratégie et la mobilisation foncière. Formation auprès de travailleurs sociaux autour du défi FAAP.

UN PAT ?



Un projet alimentaire de territoire (PAT) est une démarche collective menée pour une alimentation locale de qualité, avec le maximum d'acteurs du secteur agro-alimentaire. A partir d'un diagnostic partagé, il s'agit de mettre en œuvre des actions pour relocaliser l'agriculture et l'alimentation. Le Parc a élaboré un PAT qui a été labellisé en juillet 2021. Il entend agir sur l'ensemble du système agroalimentaire, de la mobilisation foncière à la gestion des déchets alimentaires, en passant par la production, la transformation et la distribution. Et tout ça pour favoriser une alimentation locale respectueuse de la nature et de la santé humaine, accessible à toutes et tous.

PNR ET PETR ARIÈGE, DES SYNERGIES SUR LES PAT !

Les PAT du PNR et du PETR ont tous deux été labellisés. Les 2 structures travaillent ensemble pour mieux coordonner leurs actions et agir en synergie. C'est ainsi que l'association Renova a pu bénéficier d'une aide à l'investissement matériel pour améliorer et développer ses ateliers de transformation végétale à Daumazan-sur-Arize.

UNE TOILE ALIMENTAIRE POUR MIEUX CONNAÎTRE LES CIRCUITS DE PRODUCTION ET DE DISTRIBUTION

Le Parc a opté pour une méthode de diagnostic originale : la toile alimentaire. Il s'agit de géolocaliser les producteurs, leurs différents fournisseurs ainsi que leurs réseaux de distribution. Sur 330 producteurs bio et Valeurs Parc identifiés, 158 ont répondu au questionnaire. L'analyse a été réalisée par filière : production fromagère, maraîchage, transformation de fruits et légumes, apiculture, petit élevage, élevage bovin et ovin viande. Ce travail a confirmé quelques enjeux forts, notamment un déficit d'offre en maraîchage, petit élevage (volailles de chair, œufs, porcs...), des élevages bovins et ovins peu valorisés, une présence faible de produits locaux dans la restauration hors domicile, collective ou commerciale, etc. Des ateliers de travail avec nos partenaires, au printemps 2021, ont permis de dégager et de prioriser les enjeux d'une alimentation locale éco-responsable.

Vous pouvez consulter les différents documents, synthèse du diagnostic et comptes-rendus des ateliers sur le site : www.consommer-parc-pyrenees-ariegeoises.fr
 >>> onglet « Nos valeurs », l'Alimentation dans le Parc.

DES COLLECTIVITÉS ACCOMPAGNÉES POUR PLUS DE BIO ET LOCAL DANS LES ASSIETTES DE 400 ÉLÈVES DES PYRÉNÉES ARIÉGEAISES

La commune de Saint-Girons et le SIVOM du Plantaurel se sont portés candidats pour être accompagnés et accroître la part de produits bio et locaux dans la restauration scolaire (restauration hors domicile collective ou RHD). Bio Ariège Garonne, missionné pour réaliser cette action, a proposé un défi Cuisine à alimentation positive. Les suivis individuels ont été couplés à des temps collectifs réunissant les acteurs des 2 structures. La Chambre d'Agriculture de l'Ariège a été associée : participation à l'analyse des diagnostics, visite de la plateforme Terroir Ariège Pyrénées. 2 autres collectivités seront accompagnées en 2023.

UNE COMMISSION D'ÉLUS POUR DES MESURES AMBITIEUSES POUR 2040

Dans le cadre de la révision de sa Charte, Le Parc a décidé d'inscrire l'alimentation dans sa feuille de route. Une commission d'une quinzaine d'élus a travaillé sur ce sujet. La commission a proposé une ambition forte pour le Parc en 2040 : viser l'autonomie alimentaire en produits bio et locaux, accessibles à toutes et tous et partout dans le PNR. Avec la commission agriculture, des objectifs de mobilisation foncière pour des installations agricoles respectueuses de l'environnement et de la santé humaine ont été travaillés. Les deux commissions continuent à travailler sur ces sujets, pour donner des éléments stratégiques aux instances du Parc.

ET NOÙ ?

Il existe une autre marque qui valorise les produits ariégeois, la marque Noù, développée par la Chambre d'agriculture. Le PNR est partenaire de cette marque, qui est complémentaire de Valeurs Parc.



LA FIN D'UNE IDÉE REÇUE

Comment mieux manger sans dépenser plus ?

Une cinquantaine de foyers ont participé à 2 défis FAAP (Foyers à alimentation positive), animés par le Parc et Bio Ariège Garonne, pour expérimenter une cuisine intégrant des produits bio et locaux en maîtrisant leur budget alimentation. Pour cela, des ateliers ont été proposés (visites de fermes, visites de marchés et de biocoop, diététique, cuisine) qui ont donné aux participants les clés de la réussite de leur défi ! Résultats, une augmentation de 12 à 30 % de produits bio et locaux et un budget constant. Les rencontres ont été conviviales et conçues en réponse aux attentes des participants : bons plans pour trouver des produits, recettes originales et savoureuses, petits plats partagés !



HMM LAB

Le Parc est engagé dans un projet de recherche participative menée par l'INRAE et Bio Ariège Garonne, avec l'ISTHIA et les Biches Volantes pour voir comment expérience et hédonisme alternatif peuvent favoriser les transitions agro-alimentaires.

AGISSEZ AVEC LE PARC

DÉCOUVREZ NOS MARCHÉS

Dans les Pyrénées Ariégeoises, 32 marchés vous permettent de découvrir des productions locales. Faire son marché, c'est à la fois un moment de rencontre avec ceux qui nous nourrissent, mais aussi le meilleur moyen de consommer des produits locaux et de saison, à condition de savoir reconnaître les producteurs locaux ! Préparez vos paniers, affutez vos yeux, votre nez et vos oreilles et dégustez !

Retrouvez la liste des marchés et leurs horaires sur **Pyrénées Partagées 2022**, dans vos offices de tourisme ou sur le site internet du Parc, dans les publications.

2H POUR CUISINER POUR TOUTE LA SEMAINE !

Préparer ses repas de la semaine en 2h, c'est éviter le gaspillage et gagner du temps et de l'argent pour manger mieux. Le principe du batch cooking, c'est de planifier, préparer et conserver ses repas pour toute la semaine. Dans le cadre du 2^{ème} défi Foyer à alimentation positive, les Gastrosophes ont réalisé une vidéo pour vous guider pas à pas dans cette aventure.

Retrouvez la vidéo sur la chaîne Youtube du PNR des Pyrénées Ariégeoises



GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE DU PAIN VALEURS PARC !

Mathieu Dubois, artisan-boulangier de Prat-Bonrepaux, a concrétisé un partenariat avec André Roques, agriculteur-céréalier travaillant sur la même commune pour faire du pain vraiment local ! Quoi de plus évident pour le PNR que de garantir et valoriser cette démarche avec la marque « Valeurs Parc » : céréales locales non traitées, traçabilité des matières, transformation locale, respect des savoir-faire boulangers traditionnels... Et bien sûr, le pain est un délice !

DE L'OIE GOURMANDE AU PROJET DE TIERS-LIEU ORRIS

Les gourmands connaissent déjà L'Oie Gourmande, biscuiterie installée à Saint-Girons et aujourd'hui labellisée Valeurs Parc : de savoureux biscuits et pâtisseries réalisés avec le maximum de produits locaux et bios, vendus en vrac. Des saveurs et pas de déchets ! Passée en Scop **Les Ateliers de la Liberté**, elle s'est installée dans ses nouveaux locaux Boulevard F. Arnaud à St Girons, et propose salon de thé, petite restauration salée et toujours des biscuits ! Le nouveau projet en cours est un tiers-lieu autour de la transition agro-alimentaire, porté par l'association ORRIS. Pour soutenir le projet, allez à leur rencontre, ou soutenez-les en adhérant !



A déguster sans modération...



UN SITE INTERNET CONSOMMER PARC PYRÉNÉES ARIÉGEOISES



Géolocaliser et mieux connaître les producteurs Valeurs Parc, les producteurs bio, labels rouge, IGP, savoir où trouver leurs produits, c'est l'ambition de la plateforme internet www.consommer-parc-pyrenees-ariegeoises.fr.

Grâce à un système de filtres, vous pouvez trouver les produits locaux respectueux de l'environnement que vous aimez. Un financement Leader a permis de proposer également une offre de prestations touristiques et de produits artisanaux. Ainsi, habitant ou visiteur, vous pouvez vivre une expérience complète de découverte des goûts et des merveilles des Pyrénées Ariégeoises.

DES ACCOMPAGNEMENTS POUR LES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES DES PYRÉNÉES ARIÉGEOISES

Dans le cadre de son projet alimentaire de territoire (PAT) financé par le Plan de relance, le Parc va accompagner, dès le 4^{ème} trimestre 2022, des collectivités sur 2 types de projets. Le premier est un accompagnement des collectivités qui veulent accroître la part de produits bio et locaux dans la restauration collective, scolaire ou autre, sans augmenter leur budget. Le second concerne les communes qui veulent mobiliser du foncier agricole pour installer de nouvelles activités qui répondent aux besoins locaux.

Le Parc enverra à toutes ses collectivités adhérentes un appel à candidature dans les prochains mois !

**Manifestez-vous
si vous êtes intéressés !**



Syndicat mixte du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises
Pôle d'activité de la Ferme d'Icart - 09240 Montels • Tel : 05 61 02 71 69
Céline Arilla : c.arilla@parc-pyrenees-ariegeoises.fr
info@parc-pyrenees-ariegeoises.fr - www.parc-pyrenees-ariegeoises.fr
www.consommer-parc-pyrenees-ariegeoises.fr

[f](https://www.facebook.com/parcpyreneesariegeoises) [i](https://www.instagram.com/parcpyreneesariegeoises) @parcpyreneesariegeoises [t](https://www.twitter.com/PARC_PA) @PARC_PA

Crédits : Raphaël Kann, Yoan Chevojon, E.Gentils, Coline Brun, Gourmandises de Blours, L'Oie Gourmande, A. Baschenis, PNRPA

