

Action 5.2 Développer l'autonomie alimentaire du territoire en produits respectueux de l'environnement

Objectif 2030

Augmenter la production alimentaire locale et faciliter le circuit d'approvisionnement, réduire l'impact carbone de la restauration collective

Descriptif de l'action

L'alimentation a un fort impact sur le dérèglement climatique (transports de marchandises, consommations énergétique des produits hors saisons, émissions de GES des élevages...) ce qui entraîne des conséquences importantes pour la biodiversité, les cultures et l'élevage.

1) Etablir un diagnostic et un suivi de la part d'approvisionnement local et bio de la restauration collective publique

Les repas servis en restauration collective devront, d'ici le 1er janvier 2022, compter 50 % de produits alimentaires durables de qualité dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. C'est ce que prévoit en effet l'article 24 de la loi dite EGalim du 30 octobre 2018. Un décret publié au Journal officiel du 24 avril 2019 vient pour sa part apporter notamment un certain nombre de précisions sur les catégories de produits durables de qualité.

La loi Alimentation du 30 octobre 2018 impose un repas végétarien par semaine dans les cantines scolaires.

Selon le site Cantine Verte, "les enfants mangent au moins deux fois trop de viande dans les cantines scolaires". "À lui seul, l'élevage industriel est responsable de 14,5 % des émissions de gaz à effet de serre au niveau mondial". Enfin, un menu végétarien serait 20 à 30 % moins cher qu'un menu à base de viande et serait également plus avantageux en matière de gaspillage.

Cette action permet une forte réduction des émissions de gaz à effet de serre liées à la fabrication et à l'utilisation de produits phytosanitaires et d'engrais de synthèse (responsables de plus de 20% du bilan carbone total de l'achat alimentaire). Un régime réduisant la consommation de viande et de produits laitiers au profit d'une augmentation des aliments végétaux permettrait de réduire l'empreinte carbone.

Les cantines du territoire ont d'ores et déjà atteint l'objectif de 20% de produits locaux et bio via notamment les actions passées menées dans le cadre de l'Agenda 21. Certaines cantines atteignent d'ores et déjà une part d'approvisionnement en produits locaux et bio de l'ordre de 50 à 80%.

Afin de réduire d'avantage l'impact carbone de la restauration collective, la CCSPN établira avec l'aide des communes un bilan des actions menées dans chaque cantine, et identifiera les points de blocage éventuels pour celles qui n'arrivent pas à augmenter cette part d'approvisionnement en circuits courts. Des actions de sensibilisation, de formation seront prévues si nécessaires pour les communes en ayant besoin.

Des contacts seront pris pour échanger avec les autres acteurs du territoire sur leurs actions (département – collège, région – lycée, hôpital...).

2) Former à la cuisine des produits de saisons et bio (population et personnel des cantines)

Peu de personnes font le lien entre leur régime alimentaire et le changement climatique. Pourtant, s'il y a bien un endroit où les personnes peuvent directement agir c'est dans leur assiette.

En 2016, dans le cadre du développement social local, le CIAS a participé à la création du jardin partagé « Les Jardins de la Colombe » qui sont animés par un collectif d'habitants du quartier du Colombier. De ce projet découle la mise en place en 2018 des ateliers cuisine animés par le CIAS. Ces ateliers s'articulent autour de la santé (avec les diététiciennes de l'Hôpital), de la consommation (budget, environnement), et du partage (cuisine du monde/régionale). Les Jardins de la Colombe fournissent des légumes de saison aux ateliers, les déchets organiques provenant de la confection des recettes sont déposés dans le composteur collectif (le premier à avoir été installé sur Sarlat) du jardin partagé, le compost est ensuite utilisé pour amender la terre.

Des ateliers cuisines ont également lieu à la résidence autonomie, dans les locaux de la Pelle aux Idées et dans les communes de l'intercommunalité. Fort du succès rencontré, le CIAS envisage un projet de dédoublement des groupes.

Une session de formation dédiée au personnel des cantines du territoire communautaire a été réalisée dans le cadre de l'Agenda 21 par Agrobio Périgord. Cette formation avait pour objet l'alimentation bio et leur utilisation en restauration collective.

Une analyse des besoins sera effectuée et si nécessaire une nouvelle session sera programmée suite à la mesure 5.2.1.

3) Développer la production maraîchère

La Chambre d'Agriculture a pour objectif de développer sur le territoire la culture à grande échelle de légumes de plein champ (cf action 4.1 du plan action de la chambre d'agriculture « Mise en place d'une nouvelle filière : les légumes de plein champ »).

La CCSPN contribuera à favoriser la transmission et l'acquisition de terres notamment via la CLIT (Commission Locale Installation Transmission), structure portée par la Chambre d'Agriculture et financée en partie par les communautés de communes.

4) Etudier la faisabilité de la création d'une légumerie sur le territoire communautaire

La volonté de fournir la restauration collective en fruits et légumes issus de l'agriculture locale se heurte à un problème : le manque de temps et de moyens pour les cantines dans la préparation des produits bruts fournis par les producteurs locaux. La légumerie est un outil collectif de transformation de la production maraîchère locale. C'est l'atelier où l'on lave, on trie, on épluche, on découpe et on emballe les légumes. On y gère la conservation de produits, mis à froid, congélation, blanchiment ou mise sous vide.

La création d'une légumerie pourrait permettre également d'établir un lien entre les agriculteurs locaux et la restauration collective. Il s'agira de travailler avec l'ensemble des acteurs pour augmenter la consommation de produits locaux : Chambre d'Agriculture, Agrobio, plateforme départementale Manger Bio Périgord, collectif Les pieds dans le plat, AMAP, maisons des producteurs...

5) Sensibiliser les acteurs du territoire à la résilience alimentaire et à la mise en place d'un Plan Alimentaire de Territoire (PAT)

Des animations (conférences, ateliers...) seront organisées sur le thème de la résilience alimentaire du territoire avec des experts pour sensibiliser l'ensemble des acteurs.

Il pourrait être envisagé par la suite de mettre en place un Plan Alimentaire de Territoire (PAT) à l'échelle du territoire ou du Pays. Un PAT s'appuie « sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire » (<https://agriculture.gouv.fr>).

N°	Titre de la mesure	Porteur	Partenaires	Budget
5.2.1	Etablir un diagnostic et un suivi de la part d'approvisionnement local et bio de la restauration collective publique	CCSPN / Communes	Département / Région / Hôpital / Chambre Agriculture / Agrobio	Fonctionnement interne
5.2.2	Former à la cuisine des produits de saisons et bio (population, personnel des cantines)	CCSPN / CIAS	Communes	Non déterminé
5.2.3	Développer la production maraîchère	Chambre d'Agriculture / DDT / Département	CCSPN / Communes	Budget chambre d'agriculture Adhésion CCSPN au CLIT : 1000€
5.2.4	Etudier la faisabilité de la création d'une légumerie sur le territoire communautaire	CCSPN	Chambre d'Agriculture / Agrobio / Manger Bio Périgord / ...	A définir
5.2.5	Sensibiliser les acteurs du territoire à la résilience alimentaire et la mise en place d'un PAT	CCSPN/ Chambre d'Agriculture	Autre structures publiques	

Indicateur	Valeur 2019	Objectif 2025	Producteur
% de bio dans l'ensemble des cantines scolaires	à déterminer par commune	Minimum 30%	Communes
% de produits locaux pour l'ensemble des cantines scolaires	à déterminer par commune	Minimum 50%	Communes
Nombre de communes proposant à minima un repas végétarien par semaine dans les cantines scolaires	cf questionnaire commune	1 à 2 / semaine	Communes
Nombre d'habitants formés à la cuisine locale et de saison	30	ND	CIAS
Nombre de personnel dans les cantines formées		ND	CCSPN

Calendrier					
2020	2021	2022	2023	2024	2025
X	X	X	X	X	X
<p>2020 : bilan des actions menées dans les cantines scolaires</p> <p>2020 : début des actions de sensibilisation à la résilience des territoires</p> <p>2021 : étude de faisabilité d'une légumerie à l'échelle du territoire</p>					

Secteurs d'activités concernés							
Résidentiel	Tertiaire	Transports	Tourisme	Agriculture	Déchets	Industrie	Énergie
				X			

Résultats attendus	
<input type="checkbox"/> Efficacité énergétique	<input type="checkbox"/> Protection des ressources
<input type="checkbox"/> Développement des EnR	<input checked="" type="checkbox"/> Réductions des émissions de GES
<input checked="" type="checkbox"/> Adaptation au changement climatique	<input checked="" type="checkbox"/> Sensibilisation / Protection
<input type="checkbox"/> Qualité de l'air	<input checked="" type="checkbox"/> Protection de la santé

Analyse de l'action						
Priorité/ 5	Difficulté de mise en oeuvre	Rapport coût / efficacité	Énergie économisée (MWh/an)	Émission s évitées tCO ₂ /an	Impact sur la qualité de l'air	Autres impacts environnementaux
4	2	2	ND	ND	+	0
Atténuation/Adaptation						
L'augmentation de la production et de la consommation de produits locaux et de saison permettra de faire diminuer la distance et les temps de transport des marchandises et ainsi de réduire les émissions de GES, et augmenter la résilience du territoire d'un point de vue alimentaire.						
Point de vigilance						
Pas de point de vigilance identifié						