

## PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU PARC NATUREL REGIONAL DES PYRENEES ARIEGEOISES

Projet porté par le PNR des Pyrénées ariégeoises depuis 2018 :

- Superficie : 2468 km<sup>2</sup>
- Nombre de communes : 138
- Nombre d'habitants : 46600 (20,1 hab/km<sup>2</sup>)



Parc  
naturel  
régional  
Pyrénées  
Ariégeoises

### Présentation PAT

Le PNR des Pyrénées ariégeoises, ayant constaté le manque de valorisation de la qualité et de la diversité des produits de son territoire, a développé la marque "Valeurs Parc", qui fonctionne aujourd'hui avec une cinquantaine d'entreprises locales. Un financement régional de la DRAAF permet au Parc, en 2018, de poser les bases d'un projet : une concertation locale débute, un comité de pilotage se met en place et un premier défi « familles à alimentation positive » est lancé.

Une seconde attribution de subvention, en 2019, par la DRAAF et l'ADEME, encourage le Parc à poursuivre cette dynamique et à élaborer un plan d'action structuré sur la base d'un diagnostic. Ce dernier, intitulé « toile alimentaire » est en cours de réalisation et devrait permettre d'obtenir une cartographie détaillée des productions bio et de qualité du territoire.

En parallèle de la construction progressive du PAT, le PNR et son partenaire Civam bio 09 participent au programme de recherche « Goutzy » encadré par l'INRA, dont l'objet est l'étude de l'évolution des habitudes alimentaires des familles en milieu rural au travers de l'expérience « familles à alimentation positive »

Les porteurs du projet sont donc animés d'une volonté d'accompagner la transition alimentaire du territoire et réuniront pour cela en 2021 l'ensemble des acteurs de l'alimentation afin d'insuffler cette dynamique à un niveau supérieur et faire entrer le projet dans une phase résolument opérationnelle.



### Caractéristiques du territoire PAT

Le PNR des Pyrénées ariégeoises s'étend du Volvestre, avec ses coteaux calcaires, aux massifs frontaliers, en passant par les avant-monts et la région de saint-Girons. L'agriculture est assez diversifiée. Le maraîchage, présent sur le piémont, laisse place en montagne à l'élevage, de bovins et de brebis. L'estive est pratiquée en haute-montagne, le Parc étant une zone de production de tomme des Pyrénées au lait cru, de bethmale et autres fromages au lait cru. Une forte SAU en bio.

### Structure de gouvernance du PAT

Un comité de pilotage s'est réuni par deux fois avec l'objectif de sensibiliser le réseau local à l'émergence du PAT et discuter d'un positionnement commun. Pour l'heure, la conduite du projet est assurée de manière collégiale par les équipes du PNR, épaulées au besoin par des prestataires extérieurs.

Les actions du PAT ont été présentées en 2018 puis début 2020 à l'ensemble des élus. Toutes sont appuyées par le bureau et le comité syndical du Parc.

## Principaux enjeux du PAT

- ↳ Valoriser les ressources locales dans la production tout en respectant l'environnement (qualité de l'eau et de l'air notamment) en augmentant la part de production biologique.
- ↳ Maintenir les emplois agricoles et l'ancrage territorial de la production, notamment grâce à la marque Valeurs Parc.
- ↳ Encourager les circuits courts en accompagnant les différents maillons de la chaîne alimentaire afin de renforcer l'autonomie alimentaire du territoire.
- ↳ Favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous, et sensibiliser à l'alimentation tout en favorisant une meilleure interconnaissance avec les agriculteurs.

## Exemples d'actions réalisées ou programmées

- ✓ Mise en place d'un marché aux initiatives de l'alimentation locale et durable (ateliers et tables rondes). Il s'agit également d'étendre la toile alimentaire du Parc en ciblant ses flux. Jusqu'à présent, 82% des producteurs de la marque Valeurs Parc ont répondu favorablement.
- ✓ Accompagnement des collectivités territoriales dans le développement d'une offre de commercialisation de produits locaux en circuits-courts.
- ✓ Accompagnement de 5 communes dans la mobilisation foncière pour promouvoir l'installation agricole.
- ✓ Création d'une plateforme en ligne de mise en relation producteurs-consommateurs.
- ✓ Promouvoir les liens avec l'Espagne et l'Andorre avec des échanges d'expériences.
- ✓ Développement du Gourmet Bag dans 35 restaurants volontaires pour réduire le gaspillage alimentaire avec des contenants en fibre de coco, recyclables et composables.
- ✓ Mise en valeur de la marque Valeurs Parc, notamment au travers de l'organisation de repas et pique-nique avec les produits de la marque pour sensibiliser les élèves en Bac professionnel cuisine et la clientèle du restaurant d'application.
- ✓ Animations avec des soirées ciné-débat sur le thème de l'alimentation locale et biologique.

### Principaux partenaires techniques

- Civam Bio
- Chambre d'agriculture d'Ariège
- SMECTOM
- Chambre de commerce et d'industrie
- Associations de consommateurs

### Principaux partenaires financiers

DRAAF - ADEME

### Principaux dispositifs en lien avec le PAT

- Programme agro-environnemental et climatique (PAEC)
- Plan climat air énergie territorial

Contact PAT : Céline Arilla, c.m. communication et éducation ([c.arilla@parc-pyrenees-ariageoises.fr](mailto:c.arilla@parc-pyrenees-ariageoises.fr))