



# Le Pays Compiégnois s'engage dans un Projet Alimentaire Territorial !

Forte de ses complémentarités urbain-rural et des actions engagées sur le système alimentaire depuis 5 ans, l'Association du Pays Compiégnois (APC) a l'ambition de porter un Projet Alimentaire Territorial (PAT) pour mener des projets communs aux 3 intercommunalités représentées (l'Agglomération de la Région de Compiègne, les communautés de communes des Lisières de l'Oise et de la Plaine d'Estrees).

En réponse aux enjeux exprimés lors du forum de l'alimentation locale de février 2022, le projet devra contribuer, de 2023 à 2026, à créer des emplois locaux notamment en insertion, poursuivre les démarches visant à protéger les sols et la ressource en eau, augmenter la part de production locale et biologique dans les cantines, développer l'éducation au goût et accompagner les publics précaires dans l'accès à une alimentation locale de qualité.

Cette démarche a été labellisée "Projet Alimentaire Territorial" par le Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire en avril 2023. Véritable outil d'animation, le PAT apportera sa contribution à une meilleure résilience du territoire et à la lutte contre les perturbations environnementales qui le touchent.

## Les thématiques du projet alimentaire :

Respect de l'environnement

Education à l'alimentation et à la santé

Justice sociale et lutte contre la précarité alimentaire

Réduction du gaspillage alimentaire

Des repas de qualité et bio dans la restauration collective

# Les 4 objectifs du projet alimentaire et actions à développer avec les acteurs

## OBJECTIF 1 : PROMOUVOIR L'OFFRE ALIMENTAIRE LOCALE EN CIRCUIT DE PROXIMITÉ

- Contribuer à la visibilité des produits locaux lors d'**événements** grand public.
- Mettre à jour et distribuer la "**carte des producteurs**" qui recense l'offre en produits locaux (<https://saveursdenosvallees60.fr>)
- Organiser un 2e **forum de l'alimentation** pour créer du lien entre les acteurs de l'alimentation et impulser des projets de terrain.
- Attirer des porteurs de projets sur les productions nourricières (**maraîchage**), mettre en relation avec des propriétaires fonciers.

## OBJECTIF 2: PRÉSERVER L'EAU ET LA BIODIVERSITÉ VIA DES PRATIQUES AGRICOLES DURABLES

- Structurer des **filières locales agroécologiques** (pain bio, légumes en circuits courts, chanvre).
- Soutenir les **projets de commercialisation / transformation** des produits locaux par la communication et la recherche de financements.
- Favoriser l'agriculture biologique sur le territoire en **sensibilisant** les élus et les agriculteurs.
- Poursuivre et renforcer les **mesures agro-environnementales** pour la qualité de l'eau dans les aires d'alimentation de captage.

## OBJECTIF 3 : ÉDUCER SUR LE LIEN ALIMENTATION-SANTÉ

- Favoriser des repas locaux et de qualité dans **les cantines** via des modes de gestion appropriés et des formations du personnel
- **Éduquer les convives** à l'alimentation durable et la santé en proposant des animations dans les écoles et un petit manuel pédagogique aux enseignants (sur le modèle des classes du goût)
- Sensibiliser **les entreprises et les établissements** de santé à l'intérêt d'un approvisionnement local
- Proposer des **ateliers nutrition et activité physique**, ainsi que des balades gourmandes dans les communes

## OBJECTIF 4 : RENFORCER L'ACCÈS DE TOUS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

- Appuyer le développement du maraîchage en insertion, trouver des partenariats pour transformer et commercialiser leurs légumes bio.
- Favoriser l'autoproduction et le lien social en créant des **jardins familiaux et partagés**.
- Parvenir à mettre en place des **paniers de légumes solidaires** associés à des **cours de cuisine** pour les personnes en situation de précarité.
- Démocratiser le **dons de légumes abîmés**, en lien avec les associations de glanages, les épiceries solidaires et les producteurs



Fête des producteurs 2022 à Pierrefonds



Animation d'ateliers de sensibilisation dans les écoles

Atelier collectif organisé sur un espace-test à Venette

L'insertion par le maraîchage biologique à l'ESAT de l'Arche, Trosly Breuil @JeanMatthieuGautier

