

PAT de la CC Golfe St Tropez

Enjeux / Objectifs :

DEVELOPPER UNE PRODUCTION ALIMENTAIRE LOCALE
 FACILITER L'ACCES A LA PRODUCTION LOCALE ET SA MISE EN MARCHÉ
 DEVELOPPER UN CERCLE ALIMENTAIRE « VERTUEUX »

| | Superf ha | % | Habitants | % |
|---------------|--------------|-------------|---------------|-------------|
| Région | 3 140 000 | 100% | 5 000 000 | 100% |
| Projet | 43 00 | 1,4% | 57 214 | 1,1% |

| | |
|---|---|
| Gouvernance / Concertation | Gouvernance CC Golfe de Saint-Tropez et les communes Partenaires majeurs déjà en action : AUDAT / CA 83 / AgribioVar Partenaires « relais locaux » : EPL Hyères / ADEAR / SCIC Agri Bio de Provence / SAFER / communes / collège et lycée / associations (bio logique) Un plan d'action structuré en 21 fiches actions La mise en oeuvre du Projet Alimentaire du Golfe de Saint Tropez bénéficie d'une délibération (dec 2020) |
| Diagnostique agricole et alimentaire | Une enquête des producteurs alimentaires du territoire réalisée en 2017 Un diagnostic des cantines scolaires effectué en 2017 actualisé en 2021 l'actualisation 2021 inclut le Lycée et les 6 collèges du territoire |
| Foncier agricole / Installations agriculteurs / structuration des filières | Le Plan de Reconquête agricole est engagé / des espaces de production alimentaire sont définis / une réflexion sur l'eau agricole est engagée / le Projet Patronne est en cours (maraichage / Espace test maraichage / élevage caprin laitier / ovins allaitant / poules pondeuses / accueil pédagogique) |
| Transformation / Mise à disposition de la production agricole | valorisation et mise en marché de la production locale. actions en faveur de l'appui à la certification HVE et BIO et l'ouverture des marchés publics des cantines aux producteurs locaux. |
| Introduction produits durables en RHD | Le réseau des cantines recherche toutes les solutions mutualisables pour les cuisines du territoire / aide les cantines en DSP à écrire des marchés adaptés à une meilleur approvisionnement / met en place des formations mutualisées pour les agents des cantines et pour les cuisines |
| Axes PNA : Accessibilité sociale / Education à l'alimentation durable / Lutte contre gaspillage alimentaire | Programme prévu pour les établissements scolaires de lutte contre le gaspillage alimentaire Projet de lutte contre le gaspillage alimentaire à destination des restaurants Compostage des déchets (en lien avec Ecopole) => fourniture de compost pour les terres agricoles et potagers locaux |



**PAT en émergence
niveau 1**

Orientations :

Projet Patronne.
 Animation du réseau des cantines
 Actions mutualisées dans le cadre de la restauration collective, pouvant aller jusqu'à des investissements collectifs.