

PAT du PNR Mont Ventoux

Enjeux / Objectifs :

Mettre en œuvre la stratégie collective pour organiser la consommation de proximité des produits locaux
 Renforcer la consommation de produits locaux dans la restauration collective
 Accroître la consommation locale des productions de terroir

	Superf ha	%	Habitants	%
Région	3 140 000	100%	5 000 000	100%
Projet	91 600	2,9%	90 600	1,8%

Gouvernance / Concertation	Instance de gouvernance spécifique à instaurer (copil/cotech). Charte du PNR qui confirme le portage et l'animation d'un PAT par le PNR Reconnaissance et mise en œuvre du PAT avec volonté de co-construction. Animation de la démarche par le recrutement d'un/d'une animateur/animateur.
Diagnostics agricole et alimentaire	Instance de gouvernance spécifique à instaurer (copil/cotech). Charte du PNR qui confirme le portage et l'animation d'un PAT par le PNR Reconnaissance et mise en œuvre du PAT avec volonté de co-construction. Animation de la démarche par le recrutement d'un/d'une animateur/animateur.
Foncier agricole / Installations agriculteurs / structuration des filières	Un axe de valorisation interfilières sera donc exploité afin de promouvoir les différentes formes d'agriculture autour du Ventoux et qui « font sens ensemble » à différents niveaux (économique, environnemental, social).
Transformation / Mise à disposition de la production agricole	Evaluer et mobiliser l'offre existante et la demande en produits locaux. Identifier les marges de progrès et les leviers mobilisables pour renforcer l'autonomie alimentaire Coordonner, mettre en réseau et animer les acteurs.
Introduction produits durables en RHD	Animer une démarche territoriale associant producteurs et collectivités pour favoriser l'intégration des produits locaux dans la restauration collective Poursuivre la structuration des réseaux d'approvisionnement en travaillant avec les différents prestataires et en s'appuyant sur les démarches d'ores et déjà engagées (dont Agrilocal 84), renforcer la mise en relation entre producteurs et prescripteurs de la restauration collective Former les acteurs institutionnels tout au long de la chaîne.
Axes PNA : Accessibilité sociale / Education à l'alimentation durable / Lutte contre gaspillage alimentaire	Former les habitants et les professionnels aux bienfaits pour la santé et l'environnement d'une alimentation locale et de saison Travail sur la lutte contre le gaspillage alimentaire Articulation avec le PAT du CD84 sur le volet justice sociale



**PAT en émergence
niveau 1**

PROGRAMME NATIONAL
 POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
 EN ACTION**

Lauréat 2021



Soutien à l'émergence

Orientations :

Recrutement d'un chargé de mission
 Mise en place de la gouvernance
 Mise en œuvre des ateliers de concertation