



**PRÉFET  
DE LA RÉGION  
PROVENCE-ALPES-  
CÔTE D'AZUR**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Direction régionale de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la forêt**

## **COMPTE-RENDU DU COMITE REGIONAL DE L'ALIMENTATION DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR 2024**

Monsieur MAMIS, secrétaire général adjoint pour les affaires régionales, représente Monsieur MIRMAND, préfet de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Il introduit la réunion en remerciant de leur présence les élus, les services de l'état, les collectivités, les chambres consulaires, les coopératives, les syndicats, et les représentants du monde socio-économique.

Ayant pour finalité d'assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, la politique de l'alimentation se situe au cœur des préoccupations sociétales actuelles et de la démarche de planification écologique. En région PACA, cette politique est déployée par les services de la DRAAF en concertation avec la Co'Alim, composée de la DREETS, la DREAL, l'ADEME, l'ARS, la Région Provence Alpes Côte d'Azur, au service des acteurs du territoire. Ce CRALIM sera l'occasion de revenir sur les événements marquants de l'année écoulée et définir les temps forts de 2025, avec un état des lieux des Projets Alimentaires Territoriaux et une présentation des chantiers autour de l'accompagnement de la restauration collective publique et privée vers les objectifs de la loi EGAlim. Il souligne que cette approche est complémentaire de la démarche portée par la Région au travers de la conférence régionale de l'agriculture et de l'alimentation.

Monsieur DAVID, conseiller régional, Président de la Commission Agriculture, ruralité, élevage et forêt est excusé.

Monsieur BERNARD, président de la chambre régionale de l'agriculture de Provence-Alpes-Côte d'Azur évoque le rôle des Chambres d'agriculture dans l'accompagnement des démarches de reterritorialisation de l'agriculture. Elles sont présentes dans 75% des PAT, au vu des enjeux qui se posent en matière de préservation du foncier agricole, de la ressource en eau, d'évolution des pratiques des entreprises agricoles. Les chambres s'engagent dans l'évolution des SIQO et dans l'accompagnement à l'export, tout en appuyant le besoin de structurer les filières agroalimentaires pour avoir une compétitivité forte et s'adapter à certains types de restauration. Il exprime l'engagement des élus pour avancer en partenariat avec les services de l'Etat.

## **ENJEUX ET STRATEGIE DE LA POLITIQUE REGIONALE DE L'ALIMENTATION**

S. FLAUTO, Directrice de la DRAAF rappelle que la Stratégie Nationale Alimentation Nutrition Climat (SNANC) est le fruit d'un travail au long court, d'un processus de maturation depuis 2019 avec la convention citoyenne pour le climat, suivie par la loi Climat et résilience qui modifie le code rural. Elle est en cours de finalisation, en cohérence avec les dispositifs existants au niveau national. L'alimentation se situe à la croisée des chemins de plusieurs politiques publiques, portées par différents ministères en charge de l'agriculture, de la santé, des solidarités, et de la transition écologique, tout en ayant une approche intégratrice et globale.

La planification écologique couvre six thématiques et poursuit l'objectif de réduire de 55% les émissions de gaz à effet de serre d'ici 2030. Le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire est particulièrement mobilisé sur le chantier « mieux se nourrir », qui implique de changer nos habitudes alimentaires, nos pratiques pour la transformation écologique de l'ensemble du système alimentaire, de

la production à la consommation. Deux leviers d'action sont privilégiés pour faire évoluer les pratiques : les PAT et la restauration collective.

Sur les territoires, la Co'Alim permet de traiter de façon transversale le sujet de l'alimentation en croisant les thématiques entre elles, et d'accompagner les PAT à la fois au niveau technique et financier (en 2023, près de 7 millions d'euros ont été engagés au titre de la Co'Alim). Les porteurs de projet peuvent compter sur différents réseaux thématiques : le réseau REGALIM dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire ; EDUCALIM concernant l'éducation à l'alimentation durable ; le réseau de lutte contre la précarité alimentaire ; le réseau des PAT. L'objectif de l'année 2025 sera de constituer un réseau « Restauration collective » afin de fédérer et diffuser les bonnes pratiques.

Le soutien au secteur de la restauration collective se poursuit grâce à un accompagnement direct de la DRAAF auprès des têtes de réseau, en s'appuyant sur la plateforme ma-cantine, afin d'augmenter le taux de télédéclaration et faire respecter la loi EGalim. Un accompagnement des restaurants inter-administratifs (RIA) est également engagé dans le cadre du dispositif Services Publics Ecoresponsables.

Deux interventions suivent ces présentations :

S. TROUPENAT, Cheffe de projet PAT au sein de la CA Pays de Grasse indique que la Co'Alim a apporté un appui important tout au long de la démarche de mise en œuvre du PAT, en termes de montée en compétence, vision systémique, recherche de financements. La coordination de la Co'Alim donne également une visibilité et une légitimité au travail mis en place sur les territoires.

T. MARGUERON, Responsable régional du département santé-environnement à l'ARS présente l'approche globale en santé dans les PAT, insistant sur le fait que la santé humaine, animale et environnementale sont étroitement liées. Il plaide pour l'intégration de ces enjeux dans les PAT et mentionne le webinaire organisé par le CNFPT à destination des collectivités pour explorer comment elles pouvaient contribuer à une approche « une seule santé ».

Un Appel à manifestation d'intérêt est lancé ce jour pour intégrer les enjeux de santé dans les actions des PAT, subventionné par l'ARS et la DRAAF. L'objectif sera de travailler avec 5 à 10 PAT à une approche globale de la santé avec approche par déterminants, et de co-construire un outil d'évaluation et maximisation des bénéfices en santé des PAT. Cet outil sera ensuite essaimé vers l'ensemble des PAT de PACA.

Les présentations de la DRAAF et de l'ARS suscitent plusieurs remarques ou questionnements :

*Gilles PEROLE (Maire adjoint de Mouans Sartoux) remercie la DRAAF et la Co'Alim mais s'interroge sur la date de publication de la SNANC. Il mentionne également l'échelon des PAT communaux comme important pour agir sur la transformation des habitudes alimentaires des habitants. Il a évoqué la nécessité de simplification administrative et de financements à long terme concernant des actions et pas uniquement de l'animation.*

*E. DELMOTTE, Vice-Président de la communauté d'agglomération de Sophia Antipolis et maire de Châteauneuf de Grasse demande des nouvelles sur l'actualisation du diagnostic de la lutte contre le gaspillage alimentaire qui a été présenté lors du dernier CRALIM.*

*C. BAUVINEAU, Directeur Bio de Provence exprime son inquiétude concernant les financements au sein des PAT, qu'il juge très éloignés des exigences de la loi EGalim. Il suggère de conditionner ces financements au respect de la loi ; et au vu de la crise actuelle dans la filière bio il rappelle le débouché prometteur que représente la restauration collective.*

*F. BAUDEMONT, Responsable développement durable de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat questionne le niveau d'implication possible des distributeurs, artisans, commerçants, métiers de bouche dans la valorisation des produits locaux.*

*M. MAMIS souligne l'importance d'entraîner un changement des comportements alimentaires, notamment dans les secteurs à fort impact. Il mentionne l'importance des actions de proximité pour influencer ces habitudes.*

*S. FLAUTO explique que bien que la stratégie soit inscrite dans la loi depuis 2021, le processus de validation interministérielle prend du temps. Les enjeux ne sont toutefois pas remis en cause, et le travail se poursuit.*

*M. MAMIS souligne également que cela n'empêche pas les actions de continuer, malgré la complexité des priorités actuelles. Il prend note des préoccupations liées aux financements et au besoin de simplification administrative.*

*K. PASCAL-SUISSE fait état du bilan actuel qui a été réalisé par l'ARS, au moyen de consultations des hôpitaux, établissements médico-sociaux et un travail avec les groupements hospitaliers territoriaux. Elle souligne que le changement de comportement est un processus long et continu, avec un bilan qui pourra être transmis à 3 ans.*

*S. FLAUTO rebondit sur le sujet de l'implication de la distribution, en indiquant que la contractualisation peut résoudre une partie du problème seulement, en raison d'une tension sur les prix. Le volet circuits-courts s'intègre dans les PAT, face aux acteurs nationaux de la distribution.*

*M. BERNARD achève le tour de table en soulignant la diversité des grandes surfaces et leur engagement variable envers les produits locaux, soulignant que la majorité d'entre elles sont guidées par les prix. Il précise qu'il est possible de trouver des moyens pour les orienter vers plus de produits locaux, et insiste sur l'importance de promouvoir le bio local, en étant vigilant à la provenance de ces produits.*

## **LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX (PAT) : DE L'EMERGENCE A L'ACTION**

K. PASCAL-SUISSE, Cheffe du pôle politique de l'alimentation à la DRAAF fait un rapide état des lieux des PAT en PACA et félicite l'ensemble des porteurs de projet. Il y a désormais 29 PAT labellisés en région, dont 17 de niveau 2. Les acteurs qui portent ces initiatives sont divers : Parcs Naturels Régionaux, Conseils départementaux, établissements publics de coopération inter-communales ; et chaque échelle a une valeur ajoutée, y compris au niveau communal. Tous les maillons de la chaîne alimentaire (production, transformation, distribution, consommation) doivent être intégrés dans les PAT et ces derniers représentent des lieux d'intelligence collective pour avancer ensemble.

Quatre témoignages illustrent le passage à l'action au sein des PAT, sur la lutte contre la précarité alimentaire tout d'abord puis sur la transition écologique dans un second temps :

L. CARBONNEL, directeur régional adjoint DREETS PACA aborde le volet de la justice sociale dans un contexte d'insécurité alimentaire grandissante. Il décrit les efforts déployés pour soutenir l'aide alimentaire avec un financement en hausse (passé de 2,1 millions d'euros en 2022 à 3,36 millions d'euros en 2024) destiné à l'achat de denrées et au soutien de structures. Le programme « Mieux Manger pour Tous » a permis de financer une cinquantaine de projets en 2023, tels que des actions justice sociale au sein des PAT, la couverture de zones blanches, des chèques alimentation durable, paniers solidaires en lien avec producteurs bio et locaux ou encore ateliers culinaires.

A. NAVARRO, chargée de mission PAT PNR Mont Ventoux présente le projet « Chausirès ! » qui consiste à réaliser un diagnostic sur la satisfaction alimentaire des publics précaires puis structurer une filière alimentaire solidaire et durable dans une optique d'accessibilité alimentaire. Cela vise à répondre aux enjeux territoriaux sur le département du Vaucluse, qui est le 5<sup>ème</sup> département ayant le taux de pauvreté le plus élevé de France.

C. MANUGUERRA, Directrice Générale des Services de la commune Saint-Vallier-de-Thiery décrit la mobilisation du Fonds vert pour réhabiliter une ancienne bergerie en maison de l'alimentation et du développement durable. Le projet est le fruit d'une collaboration avec les services de l'Etat, la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse et résulte d'une synergie entre le PAT et le contrat « Petites Villes de Demain ». Le plan de financement Fonds Vert « Friche » permet de financer le déficit

foncier de l'opération, à la suite d'une convention tripartite signée entre la commune, l'Etat, la Communauté d'Agglomération puis est acté grâce à une instruction de la DREAL.

J. CROZY, Chargé de mission sobriété foncière et transition écologique à la DREAL aborde les mesures de recyclage foncier mises en place par le Fonds Vert sur la réhabilitation des friches, qui sont pérennisées jusqu'en 2027. En PACA, plus de 81 millions d'euros de subventions ont été distribués auprès de 80 lauréats entre 2021 et 2023 ; et l'enveloppe 2024 s'élève à plus de 25 millions d'euros. Les projets éligibles concernent le recyclage de friche dans le cadre d'une action ou d'une opération d'aménagement. On entend par friche un terrain nu, déjà artificialisé et qui a perdu son usage ou son affectation ; ou alors un îlot d'habitat, d'activité ou mixte, bâti et caractérisé par une importante vacance, ou qui a perdu son usage ou son affectation ou à requalifier. La subvention d'équilibre est destinée à débloquer la réalisation de projet d'aménagement dont les bilans économiques restent déficitaires après recherche de toutes autres subventions possibles. Il précise que les friches agricoles ne sont pas éligibles mais la reconversion d'un site artificialisé avec d'anciens bâtiments agricoles délaissés peut l'être.

Ces présentations suscitent plusieurs remarques ou questionnements :

*Un élu de la Chambre d'agriculture a d'abord souligné l'oubli de l'agriculture dans le contexte du recyclage du foncier artificialisé, en évoquant une étude sur les friches agricoles dans les Bouches-du-Rhône. Il a mis en garde contre le risque que ces terres soient déclarées zones naturelles, ce qui compliquerait leur reconversion ultérieure en zones agricoles.*

*M. MAMIS répond en précisant que l'orientation est plutôt vers le zéro artificialisation et le recyclage de zones déjà artificialisées. Il a également affirmé que le foncier agricole doit rester une priorité, notamment pour favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs.*

*L. LIMOUSIN, vice-président du Conseil Départemental et maire de Tarascon, ajoute que le département des Bouches-du-Rhône cherche à lutter contre les friches. Il signale que la propriété agricole est très morcelée et s'interroge sur l'exclusion du recyclage foncier des friches agricoles.*

*M. MAMIS a ensuite évoqué le Fonds Vert, le présentant comme un outil au service de la transition écologique, en soulignant qu'il pourrait avoir des effets bénéfiques sur la production alimentaire si bien utilisé.*

*M. BERNARD soulève un besoin crucial en personnel pour l'agriculture. Il propose d'aménager les corps de fermes vides pour en faire des logements agricoles, ce qui pourrait attirer des saisonniers tout en permettant un recyclage des espaces. Il insiste également sur la nécessité de simplifier les démarches administratives pour ces procédures.*

*J. CROZY de la DREAL confirme que la réhabilitation de corps de fermes pour en faire des logements entre dans le cadre du Fonds Vert, précisant toutefois que seuls certains porteurs de projets dont les collectivités, notamment les communes et les intercommunalités, peuvent être éligibles. Toutefois, il note qu'il reste un besoin de financements complémentaires pour mener à bien ces projets.*

*L. VINCIGUERRA, Directeur Général délégué de la SAFER fait remarquer que la région PACA est en tête des pertes de foncier, avec 175 000 hectares de friches agricoles sur les 775 000 hectares de surface agricole utile. Il souligne l'importance de reconquérir ces espaces agricoles, tout en avertissant que le coût de cette reconquête est rédhibitoire en raison des prix du foncier.*

*Enfin, M. BERNARD évoque la nécessité de restructurer les parcelles agricoles, notamment celles qui sont spéculatives ou non adaptées, pour les réaménager afin qu'elles puissent être utilisées avec les engins agricoles modernes. Il souligne que l'agriculture doit être en mesure de répondre aux défis actuels de l'alimentation tout en prenant en compte ces enjeux fonciers.*

## LA RESTAURATION COLLECTIVE, LEVIER DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE ET POLITIQUE PRIORITAIRE DU GOUVERNEMENT

F. LHUISSIER Cheffe de projet Restauration collective EGALIM à la DGAL, rappelle les dispositions de la loi EGAlim, complétées par la loi Climat et Résilience en 2021, qui est devenue une politique prioritaire du gouvernement. Tous les secteurs de la restauration collective sont concernés par les mesures depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024, y compris la restauration privée. Afin de mesurer l'application de la loi et réaliser un bilan statistique fourni au Parlement, la télédéclaration est obligatoire une fois par an sur la plateforme ma-cantine. La plateforme permet aussi d'accompagner les acteurs grâce à des outils et des ressources tels que des guides, affiches et la mise en lien avec d'autres centres de ressources.

A l'échelle nationale, le taux de télédéclaration en 2024 pour les achats 2023 a doublé par rapport à la campagne de l'année précédente : portant à 21% la part de restaurants collectifs ayant télédéclaré. (10 525 télédéclarations soit 17 200 cantines), 73% d'entre eux étant des restaurants collectifs publics, 75% en régie directe et majoritairement sur le secteur de l'éducation. On note un bon taux de télédéclaration du secteur de la santé.

En PACA, on note une augmentation du nombre de cantines inscrites (46% au 24 septembre 2024) et une télédéclaration en hausse également (866 télédéclarations concernant 1 665 cantines, soit 27,8% de la cible). Le secteur scolaire est fortement mobilisé tandis que des efforts doivent être apportés sur le secteur privé et le secteur du médico-social.

Le secteur de la restauration collective bénéficie de différents accompagnements, tels que le Pacte des Solidarités qui comprend une aide destinée aux petites communes rurales qui s'insèrent dans le dispositif cantine à 1 euro et s'engagent à respecter la loi EGAlim et s'inscrivent sur ma cantine ; le programme Lait et fruits à l'école ou encore les actions menées par les PAT.

En réponse à la remarque concernant la conditionnalité des aides au respect de la loi, F. LHUISSIER a indiqué que cela commence à être mis en œuvre au niveau de l'inscription sur ma cantine. Néanmoins, conditionner des aides à l'atteinte des objectifs serait préjudiciable pour l'accompagnement des restaurants.

E. LE FUR, Responsable alimentation durable à l'ADEME présente l'étude « Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire : quelle marge de manœuvre pour la transition écologique » réalisée par l'ADEME en 2023. Les coûts comptables ont été modélisés selon de nouvelles catégories telles que l'achat de denrées, la distribution de repas, l'encadrement des élèves et au moyen d'une « boussole de la durabilité », certaines externalités ont pu être monétarisées (le climat, la gestion des déchets et de l'eau). Le coût complet d'un repas en 2018 est de 8,72€, et l'achat des denrées alimentaires ne concerne qu'un quart des coûts. Le premier poste de dépenses est l'encadrement des enfants. Ainsi, le respect de la loi EGAlim engendre un surcoût de 4% au niveau de l'achats de denrées, mais ce surcoût peut être maîtrisé en combinant différents leviers de transition tels que la réduction du gaspillage et l'introduction de menus végétariens, tout en permettant de réaliser des gains environnementaux.

La commune de Peymeinade partage son retour d'expérience au sujet du respect de la loi EGAlim, grâce à l'intervention de C. LE ROLLE, élue à la vie scolaire et à la jeunesse, F. POPULIN, Directrice du service Enfance et O. BOUTIN, Responsable de la restauration. Un plan d'actions visant 100% de bio à atteindre en 2026 s'est inscrit dans un Projet Alimentaire Durable en 2021. Grâce au portage du projet par les élus et un financement du plan de relance, ce projet fédérateur a permis de faire évoluer les pratiques des cuisiniers et améliorer la qualité des repas. La restauration scolaire comprend 86% de denrées de qualité avec 75% de bio. 2 menus végétariens sont proposés chaque semaine et des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire permettent d'augmenter la part de produit de qualité/bio tout en maîtrisant le budget.

Ces présentations ont amené plusieurs remarques ou questionnements :

*M. GUIGUONNET, Présidente du SRIAS soulève les difficultés rencontrées par la restauration collective pour se fournir en denrées agricoles de proximité, en raison d'un manque de fournisseurs. Elle questionne la faisabilité et la pertinence de développer davantage de coopératives ou de multiplier les intermédiaires.*

*N. GUERSON, directrice de la DDP du Var évoque l'existence d'une fresque Fresque One Health comme outil clé pour mieux comprendre les liens entre notre santé, celle des animaux et des écosystèmes, et mieux agir afin de réduire les impacts environnementaux et sociaux de nos activités. Elle souligne l'importance de la mise en relation des fournisseurs locaux via des coopératives et des plateformes, à l'image de la plateforme Agrilocal.*

*G. PEROLE indique que le coût matière d'un repas 100% bio à Mouans-Sartoux est de 2,19€. Le coût matière est bas et a été maintenu en passant à 100% de produits bio car il a été possible de réaliser 20% d'économies en luttant contre le gaspillage alimentaire, et 20% d'économies avec 50% de repas végétariens. Au sujet des approvisionnements, un Collectif National des Fermes Municipales s'est constitué, et correspond à une solution parmi d'autres.*

*D. RABOURDIN Directeur du Loubatas mentionne que de nombreuses communes sollicitent un accompagnement sur le long terme, même après l'arrêt des financements du plan de relance. Il interroge sur les moyens de mobiliser des financements au-delà des actions des réseaux.*

*E. DELMOTTE présente une initiative de SCIC communale, visant à approvisionner la cantine d'une commune en bio.*

*A. BERNARD évoque l'importance de l'alignement entre l'offre et la demande. À Avignon, des casiers réfrigérés sont mis en place pour fournir les écoles et les CCAS, ce qui répond à un besoin logistique crucial pour les producteurs, leur offrant une visibilité sur la demande pour assurer leurs débouchés. Il mentionne aussi que 1/3 des fruits et légumes sont transformés ou stabilisés, ce qui permet d'éviter les pertes.*

*Enfin, S. PICARD souligne l'importance des plateformes, qu'elles soient virtuelles ou physiques, pour faciliter la mise en relation entre producteurs et acheteurs. Elle met également en avant la collaboration avec les grossistes pour promouvoir les produits locaux tout en garantissant leur traçabilité. Cette approche vise à donner des pistes pour un meilleur sourcing.*

## **CONCLUSION**

M. BERNARD souligne l'importance des nombreuses initiatives menées, et la nécessité de garantir la pérennité de ces modèles. Il évoque les mutations auxquelles le secteur agricole est confronté et exprime sa conviction quant à la capacité de trouver des solutions, affirmant que l'agriculture est essentielle pour l'alimentation, stratégique pour l'aménagement du territoire et une source d'emplois diversifiés.

S. FLAUTO salue la dynamique de la politique de l'alimentation en région, et assure aux porteurs de projet le soutien de la Co'Alim pour un accompagnement technique et financier efficace. Elle insiste sur la nécessité de poursuivre les efforts en matière de restauration collective, et met en avant la plateforme "Ma cantine". Elle évoque l'Appel à Projets du PNA, qui comportera un volet sur l'émergence des PAT, et souligne l'importance de la complémentarité des financeurs tout en appelant à une simplification administrative au niveau national.

Monsieur MAMIS, secrétaire général aux affaires générales et représentant de Monsieur Le Préfet remercie tous les participants pour la richesse et la diversité de leurs interventions, soulignant les avancées réalisées et la diversité des actions et des porteurs de projet. Il mentionne les moyens publics de l'État et des collectivités, y compris les fonds européens, tout en reconnaissant la rareté des crédits publics et la nécessité d'optimiser les démarches. Il insiste sur l'importance de pérenniser cette dynamique au niveau territorial, qui a déjà montré des impacts positifs sur la santé, l'environnement, la cohésion sociale et l'éducation. Il exprime le souhait que cette collaboration entre acteurs perdure et encourage l'imagination pour trouver des solutions en termes de financement et d'actions collectives. En conclusion, il remercie et félicite tous les participants pour les actions menées au cours des dernières années, tout en rappelant la démarche de planification de la transition écologique engagée dans la région, avec tenue d'une COP régionale le 11 décembre 2024.

## **ANNEXE – PRESENTATION DE LA STRUCTURE TERRE DE MARS**

La matinée s'est clôturée par un cocktail déjeunatoire, préparé par la structure Terre de Mars.

### **Un service traiteur au cœur des champs, à l'orée de la ville**

Nous cuisinons nos propres légumes, fruits, fleurs, herbes et aromates, cultivés avec passion en agriculture biologique sur le terroir marseillais. Nos poules nous procurent également de bons œufs frais qui viennent compléter cette palette maraîchère.

Intrinsèquement liée à l'activité fermière qui se fait sur environ 2 hectares, la cuisine prolonge ainsi le geste paysan et révèle les goûts subtils de ce terroir au travers des saisons.

Bien manger pour mieux vivre, promouvoir une alimentation saine et respectueuse de l'environnement tout en donnant du plaisir et de la gourmandise est notre leitmotiv.

### **Nos engagements**

Terre de Mars est engagée depuis ses débuts dans une démarche écoresponsable (label AB, limitation au maximum de l'utilisation d'énergies fossiles, fixation du carbone par nos méthodes de culture, recyclage des déchets, préservation de la ressource en eau...) L'ensemble de notre vaisselle et soit réutilisable soit biodégradable. Notre structure est en 0% plastique.

Nous décorons systématiquement nos buffets et abords de buffets avec les éléments de saison présents à la ferme, entre autres (votre événement étant au début de l'été : branches d'oliviers, fleurs des champs) Nous attachons une attention particulière à la qualité, que ce soit dans nos productions que pour les produits non originaires de la ferme. Pour ces derniers, nous sélectionnons des produits bio et si possible locaux. Nous veillons également à l'aspect humain, afin de savoir qui a produit les denrées que nous utilisons. Nous sommes, de par notre activité maraîchère, très au fait des saisons, nous n'utilisons pas de produits contre saison. Uniquement des productions faites en pleine terre, sans chauffage ni produits chimiques !