



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
ALPES DE HAUTE PROVENCE
COMMUNE DE JAUSIERS



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

Projet Alimentaire Territorial de la commune de Jausiers



2021 - 2023

BILAN TECHNIQUE DE LA PHASE D'EMERGENCE

Culture de liens



Sommaire

- I. Emergence du PAT de Jausiers
- II. Enjeux et plan d'actions
- III. Etapes du PAT émergent
- IV. Structuration de la démarche
- V. Evaluation qualitative des actions

Le mot des élus

Dès le début de notre mandat, nous avons eu à cœur d'améliorer et de proposer des actions autour d'un sujet qui nous concerne tous : l'alimentation.

Très vite, le Programme Alimentaire Territorial s'est révélé être une évidence pour nous accompagner et structurer notre démarche en s'entourant de partenaires financiers et techniques, forts de leurs compétences et de leurs expériences.

Nous nous efforçons de nous rapprocher de vous, Jausierois, en proposant diverses actions à court, moyen et long terme pour que chacun d'entre vous y trouve un intérêt et que cela réponde au mieux à vos attentes et vos besoins.

Ce programme ambitieux se développe jour après jour aussi grâce à vous, en vous associant à chaque manifestation, rencontre et projet qui sont proposés par la commune, mais pas que ! De nombreuses associations et des collectivités de la vallée de l'Ubaye se sont investies autour de ce sujet.

Bien sûr, c'est un défi pour notre commune. Ce qu'il est important de retenir, ce sont les valeurs que nous souhaitons défendre : promouvoir une alimentation responsable et accessible à tous, soutenir l'agriculture locale, favoriser le lien social autour de valeurs communes, tendre vers des pratiques résilientes et respectueuses de l'environnement.

Ensemble, continuons à être force de propositions et d'améliorations dans ce domaine pour les années à venir.

L'alimentation, c'est l'affaire de tous !

Jacques FORTOUL, Maire de Jausiers

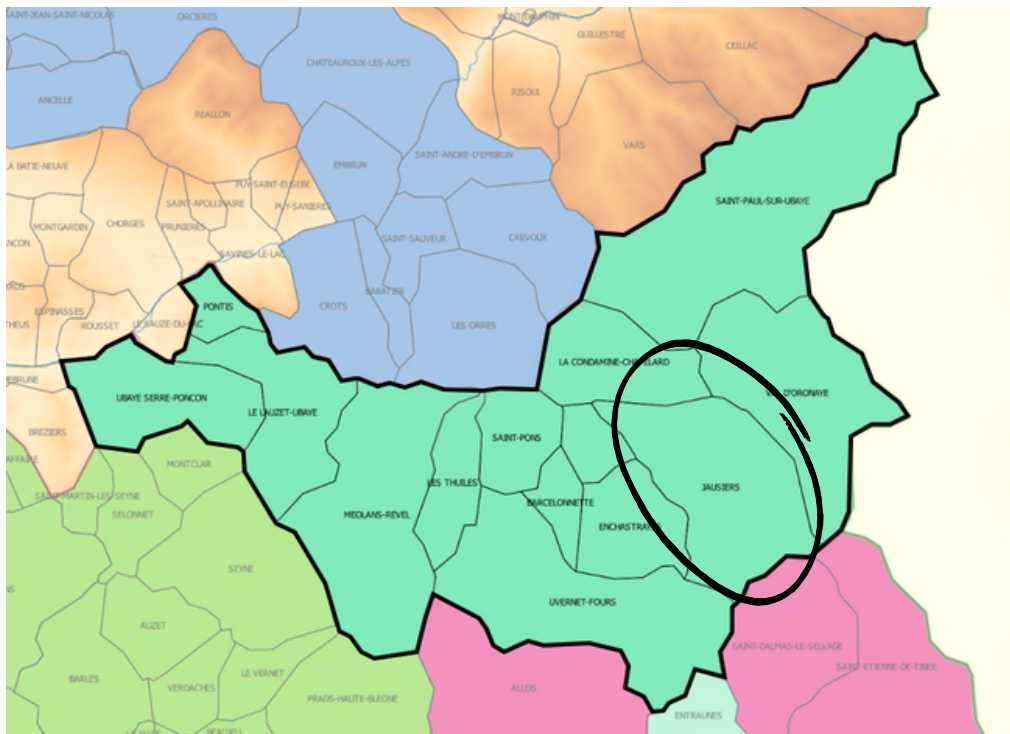
Chloé OCCELLI, 2ème Adjointe au Maire

I. Emergence du PAT

La commune de Jausiers est marquée par une agriculture d'élevage très ancrée dans les traditions et le cœur des habitants. Les élus de Jausiers ont montré une implication forte autour des enjeux agricoles et alimentaires du territoire en recrutant un chargé de mission en 2021 afin de réaliser le diagnostic du territoire et d'obtenir la labellisation de PAT de niveau 1.

La commune a été labellisée PAT émergent par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire le 21 septembre 2021 afin d'ancrer les enjeux de l'alimentation et de l'agriculture dans une politique de développement du territoire.

A travers cette démarche, la commune a choisi de se lancer sur la voie de la résilience alimentaire pour ses habitants, et du support de l'agriculture locale. Elle se veut précurseur de la démarche alimentaire sur le territoire afin d'étendre le projet à la vallée de l'Ubaye.



Territoire de la Communauté de Communes Vallée de l'Ubaye Serre-Ponçon, avec la commune de Jausiers.

Pour la mairie de Jausiers, le projet alimentaire territorial s'articule selon différents leviers d'action :

- L'**animation** de temps d'échanges, de partage d'informations et d'interconnaissances permettant la coordination des acteurs et l'émergence des besoins sur le territoire.
- La proposition de **formations** aux professionnels du secteur (cuisiniers, restaurateurs, agriculteurs) à l'alimentation biologique et locale.
- La **sensibilisation** du grand public à l'alimentation locale et à une agriculture durable.
- La mise en place de **projets concrets** avec et pour les habitants.

II. Enjeux et plan d'action

LES ENJEUX DU TERRITOIRE

- 1 Encourager l'emploi et l'installation agricole
- 2 Soutenir et développer une agriculture respectueuse de l'environnement sur le territoire
- 3 Réduire et/ou valoriser le gaspillage alimentaire et agricole
- 4 Rendre accessible et sensibiliser à une alimentation saine et locale auprès de tous les publics



PLAN D'ACTIONS 2021 -2023

1. Renforcer l'action foncière et encourager l'emploi et l'installation agricole

- 1.1 Constituer des réserves foncières pour la collectivité, à destination de projets alimentaires tournés vers le territoire
- 1.2 Encourager la reconquête des parcelles en déprises agricoles sur des terrains à finalité alimentaire
- 1.3 Appuyer la diversification agricole sur le territoire

2. Soutenir et développer une agriculture respectueuse de l'environnement sur le territoire

- 2.1 Renforcer la formation et l'accompagnement des agriculteurs
- 2.2 Maintenir un élevage responsable sur le territoire
- 2.3 Innover autour de l'agriculture

3. Réduire et/ou valoriser le gaspillage agricole et alimentaire

- 3.1 Faire de la sensibilisation à l'alimentation une priorité à l'école
- 3.2 Identifier, réduire et valoriser les invendus et restes alimentaires

4. Rendre accessible et sensibiliser à une alimentation saine et locale auprès de tous les publics

- 4.1 Organiser des événements pour sensibiliser aux produits locaux tous les consommateurs
- 4.2 Former les cuisiniers en restauration collective publique à l'approvisionnement en produits locaux
- 4.3 Rendre accessible l'alimentation pour tous

Cette volonté politique de création d'un PAT eu sein de la commune de Jausiers permet d'appuyer l'orientation « Autonomie du territoire » du Contrat de Relance et de la Transition Ecologique de la Communauté de Commune Ubaye Serre-Ponçon (CCVUSP). En effet, l'axe « Agriculture, élevage et alimentation » a trait au soutien et au développement des cultures agricoles locales ainsi qu'à la promotion d'une « alimentation saine, sûre et durable » sur le territoire.

III. Etapes du PAT émergent

MAI-SEPTEMBRE 2021

Phase de diagnostic alimentaire et agricole

OCTOBRE 2021

Concertation des acteurs et partenaires

AVRIL 2022

Recrutement d'un stagiaire en master 2 d'école d'ingénieur agronome pour l'appui du volet restauration collective du PAT

JUIN 2023

3ème Comité de pilotage: Présentation du bilan financier et technique de la phase émergente et suivi du plan d'action 2021 - 2023

AVRIL 2021

Recrutement du chargé de mission pour l'animation et la mise en place du PAT
Mise en place de la gouvernance et création du comité de pilotage
Campagne de communication auprès de la population locale

SEPTEMBRE 2021

Labellisation de niveau 1

DECEMBRE 2021

1er Comité de pilotage: Validation du plan d'action 2021-2023 et lancement de la mise en œuvre

DECEMBRE 2022

2ème Comité de pilotage : Présentation du bilan financier et technique de mi-parcours et suivi du plan d'actions 2021 - 2023

MARS 2024

Passage au PAT niveau 2



IV. Structuration de la démarche

Le PAT de Jausiers, c'est:

Une volonté politique

Le PAT de Jausiers est porté depuis 2021 par une équipe de six élus municipaux. Chloé OCCELLI, agricultrice et seconde adjointe au maire est l'élue

référente du projet Alimentation et Agriculture à la commune.

Un soutien technique

Depuis la labellisation en niveau 1, l'animation de cette démarche est assurée à la Mairie de Jausiers par un ou une chargée de mission au sein de l'équipe administrative. La collectivité a également

accueilli un étudiant en agronomie d'avril à septembre 2022 dans le cadre d'un stage de fin d'étude afin d'appuyer la stratégie alimentaire de la restauration collective.

Un réseau de partenaire

La mairie de Jausiers est appuyée et accompagnée par des partenaires depuis l'émergence de son projet alimentaire territorial :

La Communauté des Communes Vallée de l'Ubaye Serre-Ponçon, le Conseil départemental 04, la Chambre d'Agriculture, Agence Nationale de la Cohésion des Territoires, l'ADEME, la Direction Départementale des Territoires, la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt ou encore le réseau RégAlim.

Au cours du développement du projet, le réseau de partenaire s'est largement élargi ajoutant :

- Des associations: A Fleur de Pierre, Les jardins des Amarines, Ver de Terre production, les Pommes Trotteuses, Le Mouvement des Cuisines Nourricières, la Séolane...

- Des institutions: Crèches Les Marmottes, Vivre jeunes à Jausiers, l'EPHAD Sainte-Anne, l'Ecole de Jausiers, le Centre Communal d'Action Sociales de Jausiers
- Des acteurs du secteur agricole: la maison de Pays de la vallée de l'Ubaye, les agriculteurs de la communes de Jausiers...
- Des collectivités: Provence Alpes Agglomération, la Communauté des Communes Alpes Provence Verdon

La commune, par le biais de son projet alimentaire territorial, a pour vocation de coordonner les initiatives existantes, de leur donner de la visibilité tout en impulsant l'émergence de nouveaux projets.

Des instance de suivis

- Un **comité technique**, constitué des partenaires opérationnels, assurant le suivi régulier des actions: élus en charge, chargé de mission, techniciens.
- Un **comité de pilotage** réunissant tous les ans les partenaires opérationnels et financiers: élus, chargés de mission mairie de Jausiers et CCVUSP, Région PACA, DRAAF, ADEME.
- Des **groupes de travail**, composés d'habitants, de membres d'associations, d'agriculteurs, de bureaux d'études ... selon les actions.
- Un **comité externe** réunissant les partenaires opérationnels, financier et socioéconomique à la fin de la phase émergence du PAT (2023).

Un soutien financier

Emergence du PAT (2021-2023)



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

ETAPE	ANNEE	FINANCEUR
Diagnostic	2021	DRAAF ANCT
Animation	2021 - 2023	DRAAF ANCT
Communication	2022 - 2023	DRAAF Autofinancement
Actions	2022 - 2023	DRAAF Autofinancement

La subvention de l'ANCT (15 000 €) a permis le financement d'un Volontariat Territorial en Administration sur le poste de chargé de mission et d'animation du PAT pour une durée de 18 mois. La subvention de la DRAAF (montant actuel de 52 500 €) a financé la suite de ce poste de chargé de mission ainsi qu'une part des actions et de la communication du projet. L'ensemble des subventions ont financé jusqu'à présent 51 % des dépenses du PAT émergent de Jausiers.



IV. Evaluation qualitative des actions

Le bilan de 2021-2023 met en évidence un intérêt fort de la population de Jausiers pour le projet. En effet, une enquête en vue de la réalisation du diagnostic alimentaire a recensé De nombreuses actions ont été initiées, d'autres prennent plus de temps à se mettre en place du fait des facteurs humains, techniques et/ou financiers. Les premières années ont permis à la collectivités de mener des études (faisabilité d'un installation maraichère, étude de sol), d'accompagner des groupes de travail (jardins partagés), de former (restauration collective, fresque de l'alimentation) et de réaliser des actions concrètes comme le pressage de pomme et la

pesée du gaspillage alimentaire à l'école.

Il est indispensable que la dynamique du PAT de Jausiers se fasse davantage connaître et attise l'intérêt des communes voisines pour une structuration politique alimentaire à l'échelle valléenne et une cohérence de territoire.

La réalisation de ce plan d'action a permis à la mairie de Jausiers de mettre en place des actions concrètes développées dans les fiches actions ci-dessous. Chacune de ces fiches action intègre un ou plusieurs enjeux du plan d'action défini par la commune.



Développement de la filière maraîchage

Enjeux associés.

1.2 Constituer des réserves foncières pour la collectivité, à destination de projets alimentaires tournés vers le territoire

1.3 Appuyer la diversification agricole sur le territoire

4.2 Former les cuisiniers en restauration collective publique à l'approvisionnement en produits locaux

Descriptif.

Du fait de ses nombreux alpages et de sa topographie, la commune de Jausiers est tournée majoritairement vers une agriculture d'élevage ovin viande. Dans une logique de diversification des productions agricoles sur le territoire et d'approvisionnement en légumes locaux pour la

restauration collective locale (Loi EGALIM) et les commerces, la commune de Jausiers a choisi de développer la filière maraîchage sur son territoire.

Le projet vise à accompagner l'installation d'un maraîcher en sol vivant sur des parcelles communales (1.5 ha).

Mise en oeuvre.

L'association "Ver de Terre Production", spécialisée en agroforesterie ainsi qu'en maraîchage en sol vivant, a été sollicitée afin d'accompagner la commune (mai-novembre 2022). Ce partenariat a permis de déterminer la qualité et le potentiel agronomique des parcelles communales, de connaître la fertilité des sols, d'identifier les stratégies potentielles d'implantation des activités agricoles sur les parcelles (maraîchage, élevage, arboriculture) en fonction des besoins de la restauration collective, de déterminer la feuille de route pour le développement agricole de chacune des parcelles, d'estimer le chiffrage du projet en fonction du statut déterminé par la commune (régie agricole, bail rural) et des besoins matériels nécessaires à l'installation maraîchère. Il s'agit d'un

sol limon-argileux qui nécessite un apport important de matière organique avant maraîchage. La parcelle sur laquelle est portée l'implantation des bâtiments agricoles pour le futur projet de maraîchage est concernée par un risque fort d'inondation selon le Plan de Prévision des Risques Naturels. Un travail important autour de l'aménagement des futurs bâtiments doit donc être pris en compte.

La réflexion repose aujourd'hui sur la viabilité de l'activité maraîchère en haute montagne. Des rencontres auprès de maraîchers d'altitude permettront de cibler les besoins matériels et les freins de l'activité afin d'établir au mieux le projet.

Indicateurs d'évaluation.

- Intérêt et installation d'un professionnel: deux maraîchers ont déjà montré leur intérêt pour un tel projet dans la commune de Jausiers
- Suivi des quantités de production
- Suivi du pourcentage de production vendu auprès de la restauration collective et commerciale

Partenaires.

Ver de terre Production, Chambre d'agriculture 04, Adear04

REALISÉ

MAI-NOVEMBRE 2022

- Audit et dimensionnement du projet par Ver de Terre Production
- Organisation des parcelles et itinéraires de cultures

À REALISER

JUIN 2023

- Rencontres avec des maraîchers de haute montagne
- Rencontre avec des régies agricoles et des baux ruraux communaux

SEPTEMBRE 2023

- Choix du statut du maraîcher

OCTOBRE 2023

- Révision du Plan de Prévision des Risques naturels

HIVERS 2023 - ETE 2024

- Préparation du terrain

AUTOMNE 2024

- AMI et recrutement du maraîcher
- Installation du maraîcher
- Préparation du sol et pilotage de la fertilité des sols

PRINTEMPS 2025

- Premières récoltes



Accompagner l'approvisionnement local de la restauration collective publique (1)

Enjeux associés.

4.2 Former les cuisiniers en restauration collective publique à l'approvisionnement en produits locaux

Descriptif.

La loi EGAlim, promulguée à la fin de l'année 2018, impose à la restauration collective publique de servir, d'ici à 2022, au moins 50 % de produits durables ou de labels de qualité, dont au moins 20% de produits bio.

La cuisine de l'EPHAD est la cuisine centrale de

Jausiers, c'est-à-dire celle qui fournit également la restauration de l'école. La commune de Jausiers et l'EPHAD travaillent donc en partenariat afin d'augmenter concrètement les pourcentages de produits locaux et de qualité dans les approvisionnements des repas.

Mise en œuvre.

Restauration collective

Un diagnostic du fonctionnement de la restauration collective avec la cartographie des achats alimentaires et les contraintes opérationnelles et budgétaires a été réalisée avec la résidence afin d'avoir une vue d'ensemble des achats actuels (Janvier-Août 2022). Ce travail a permis d'identifier les différents fournisseurs en fonction des produits, la proportion des produits labellisés ainsi que les dépenses et les quantités achetées en fonction des produits. La cheffe de cuisine a désormais un panorama des achats alimentaires afin d'envisager de nouveaux fournisseurs (locaux ou labellisés) en fonction de ses besoins. L'outil Ma Cantine permet désormais aux gestionnaires et chefs de cuisine de calculer leurs achats en termes de produits de qualité et labellisés. Un accompagnement pour la prise en main de cet outil a été proposé à la cheffe cuisinière de la résidence Sainte-Anne (Septembre 2022). Aujourd'hui, 10% des produits utilisés par la cuisine centrale sont labellisés selon l'outil.

Une tendance en hausse avec le travail réalisé en coopération avec la résidence Sainte-Anne, qui sera validée par la déclaration 2023 sur l'outil Ma Cantine.

Qui dit approvisionnement local, dit changement des pratiques de travail pour les cuisiniers. Afin d'accompagner les cheffes de cuisine des restaurations collectives de Jausiers, une formation aux « Cuisines Nourricières » leur a été proposée conjointement avec les PAT du département : Provence Alpes Agglomération et la Communauté de Communes Alpes Provenances Verdon (Octobre 2022). Cette formation portait sur l'utilisation des produits de qualité à des coûts maîtrisés et l'approfondissement des connaissances au sujet de la loi Egalim.

Chaque semaine un menu végétarien est désormais proposé à l'école et à l'EPHAD. Les menus mettent également en évidence les produits labellisés ou issu d'un approvisionnement local grâce au travail de la cheffe de cuisine.

Accompagner l'approvisionnement local de la restauration collective publique (2)

Mise en œuvre.

Approvisionnement local.

Des enquêtes ont été menées auprès des agriculteurs afin de connaître l'offre disponible sur le territoire. Ces enquêtes ont permis la rédaction d'un catalogue de 24 producteurs souhaitant fournir la restauration collective de la vallée avec leurs coordonnées, leurs produits (type, période de disponibilité, prix, conditionnement) et leurs conditions de livraison. Le document a été envoyé aux 10 structures de restaurations collectives de la vallée de l'Ubaye afin de leur permettre de prendre directement contact avec les producteurs.

Une rencontre restaurations collectives-producteurs a été organisée le 21 septembre 2022 pour soulever les freins et les leviers à l'approvisionnement local dans la vallée, ainsi que des besoins de mise en œuvre. Alors qu'un grand intérêt a été montré de la part des restaurateurs, peu de producteurs ont pu se rendre présent. Une prochaine rencontre en automne 2023 permettra de faire le point sur l'avancée de la mise en relation entre les différents acteurs.

Indicateurs d'évaluation.

- Pourcentage de produits locaux et labellisés utilisés dans la restauration collective
- Nombre de marchés établis entre la restauration collective et les producteurs locaux
- Intérêt pour les formations proposées à destination des chefs de cuisines

Partenaires.

Résidence Sainte-Anne, Provence Alpes Agglomération, Communauté de Communes Alpes Provence Verdon, Les Cuisines Nourricières, les producteurs de la vallée, ADEME



Rencontre producteurs et restaurations collectives

REALISÉ

JANVIER-AOÛT 2022

- Diagnostic du fonctionnement de la restauration collective de Jausiers
- Identification de l'offre disponible sur le territoire

SEPTEMBRE 2022

- 1ère rencontres producteurs-restaurateurs

OCTOBRE 2022

- Formation des chefs de cuisine l'approvisionnement local et labellisé

À REALISER

SEPTEMBRE 2023

- 2ème rencontre producteurs et restaurateurs
- Coordination de l'offre et de la demande

2025

- Un approvisionnement de 50% de produits locaux ou labellisés pour la restauration collective

Mise en place de jardins partagés

Enjeux associés.

- 1.2 Encourager la reconquête des parcelles en déprises agricoles sur des terrains à finalité alimentaire
- 4.1 Organiser des évènements pour sensibiliser aux produits locaux tous les consommateurs
- 4.3 Rendre accessible l'alimentation pour tous

Descriptif.

Suite à une forte demande recensée dans l'enquête " Quelle place pour le local dans vos assiettes ? " (mai 2021) et dans le cadre de sa politique en faveur de l'agriculture et de l'alimentation, la commune de Jausiers s'est engagée dans la création de jardins partagés sur son territoire. Le projet se construit sur une parcelle communale de 3 000m² aux abords de la crèche et

de l'école. Ces jardins ont pour vocation de «cultiver la terre avec des valeurs de partage de savoirs faire et de solidarité, dans le respect du vivant et du développement durable». Il s'agit d'un espace d'échanges, de formations et d'informations autour du maraichage, du compostage et de l'alimentation durable.

Mise en œuvre.

L'association « A Fleur de Pierre » a animé des temps de concertation citoyenne (Juin 2022 - Mars 2023) qui ont abouti aux plans des futurs jardins ainsi qu'à la structuration du groupe d'habitants impliqués dans le projet. Les Jardins des Amarines, association de loi 1901, a été créée par les habitants de Jausiers (30 mars 2023) dans le but de s'occuper de la gestion des jardins partagés ainsi que de la création d'un espace pour les habitants. La commune a mis à disposition un

terrain labouré et hersé selon le plan des jardins proposés par les habitants (avril 2023). Il s'agit d'un terrain avec 26 parcelles de 50 m² ainsi qu'une parcelle collective et un verger partagé. Une parcelle sera réservée pour des projets sociaux en partenariat avec le CCAS. L'association des Jardins des Amarines travaille régulièrement à l'élaboration et à la mise en place des jardins sur la parcelle mise à disposition en vue des premières plantations pour ce printemps 2023.

Indicateurs d'évaluation.

- Nombre d'adhérents à l'association Les Jardins des Amarines
- Nombre de parcelles attribuées
- Satisfaction des habitants
- Régularité des animations
- Intérêt des animations pour les habitants

Partenaires.

Les Jardins des Amarines, CCAS, Ecole de Jausiers, Crèche de Jausiers, MDJ



Délimitation des parcelles des jardins

REALISÉ

MAI 2022

- Diagnostic préalable

JUIN 2022-MARS 2023

- Concertations citoyennes

MARS 2023

- Projet détaillé établi (budget, plans, gouvernance)
- Création de l'association les Jardins des Amarines

AVRIL 2023

- Subventions attribuées par la mairie

À REALISER

MAI-JUIN 2023

- Réalisation des travaux
- Attribution des parcelles
- Premières plantations

SEPTEMBRE 2023

- Inauguration officielle des jardins partagés

Lutte contre le gaspillage alimentaire (1)

Enjeux associés.

- 3.1 Faire de la sensibilisation à l'alimentation une priorité à l'école
- 3.2 Identifier et valoriser les invendus et restes alimentaires

Descriptif.

La réduction du gaspillage alimentaire est un enjeu majeur de l'alimentation. Le gaspillage alimentaire est défini comme toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée.

Mise en œuvre.

Restauration collective

Une réunion de sensibilisation au gaspillage alimentaire a été menée le 5 octobre 2021 auprès des agents de la restauration collective afin de les intégrer dans la démarche.

Un premier diagnostic du gaspillage alimentaire à l'école et à l'EPHAD de Jausiers a été réalisé (juin 2022) à la suite d'une semaine de pesées. Les déchets ont été triés par composantes et par source du gaspillage (retour assiette ou surplus de cuisine) selon une méthodologie bien déterminée. Bien que les quantités gaspillées soient inférieures aux moyennes nationales sur le territoire, le gaspillage alimentaire de la restauration de Jausiers représente environ 53 kg sur la semaine, soit un coût avoisinant 25 000 € sur l'année. Cette action a été une réelle campagne de sensibilisation auprès des enfants de l'école, des élus et de la gestionnaire de cuisine.

A la suite des résultats obtenus, les acteurs de la

Réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration collective est un levier de réduction des coûts alimentaires en vue de les intégrer dans une alimentation de meilleure qualité.

chaîne de la restauration collective ont été accompagnés dans des actions pour réduire le gaspillage alimentaire : adaptation des portions pour les enfants et des plats proposés, adaptation des quantités servies et cuisinées en fonction des plats, connaissance du nombre exact d'enfants qui mangent à la cantine.

Un second diagnostic a été réalisé sur une durée plus longue (octobre-novembre 2022) à l'EPHAD et à l'école afin d'obtenir des résultats plus précis et de sensibiliser l'ensemble du personnel.

Les recommandations ont permis une réduction de 60% du gaspillage en moyenne entre l'EPHAD et l'école.

Cette action s'est également accompagnée par la mise en place de composteurs sur la commune de Jausiers et dans l'école (novembre 2022).

Pressage de pommes

La fête de la Courge (23 octobre 2022) a accueilli le pressoir mobile des Pommes Trotteuses. En effet, Jausiers regorge de pommeraies. Chaque année, de nombreuses pommes ne sont pas ramassées et pourrissent auprès des arbres. Après une collecte

de l'école, les habitants et écoliers du village ont pu venir presser leurs pommes à tour de rôle afin d'éviter le gaspillage. Au total, 1 100 kg de pommes ont été pressées fournissant 330 L de jus.

Lutte contre le gaspillage alimentaire (2)

Indicateurs d'évaluation.

- Evolution des quantités de nourritures gaspillées
- Evolution du comportement des élèves dans leur gestion des déchets
- Nombre d'agents formés

Partenaires.

Ecole de Jausiers, Résidence Sainte-Anne, Maison des Jeunes, Régalim

REALISÉ

JUIN 2022

- 1ere pesée et 1er diagnostic

OCTOBRE 2022

- Plan d'action pour la réduction du gaspillage

NOVEMBRE 2022

- 2eme pesée à l'EPHAD et à l'école
- Mise en place de composteurs intercommunaux

À REALISER

AUTOMNE 2023

- Campagne de sensibilisation des enfants au goût en lien avec les institutrices
- Formation des agents municipaux en charge du service dans les restaurants à la formulation de messages pédagogiques clairs

PRINTEMPS 2024

- 3eme pesée
- Diagnostic de l'évolution du gaspillage alimentaire



Ramassage des pommes avec l'école de Jausiers avant le pressage.



Pressage des pommes lors de la fête de la courge avec Les Pommes Trotteuses.

Sensibiliser les enfants à leur alimentation

Enjeux associés.

3.1 Faire de la sensibilisation à l'alimentation une priorité à l'école

4.1 Organiser des événements pour sensibiliser aux produits locaux tous les consommateurs

Descriptif.

La sensibilisation des enfants au goût, à la saisonnalité des produits, au jardinage constitue une dimension essentielle pour l'éducation à une alimentation saine et pour le développement d'une agriculture de proximité et de qualité.

Les enfants sont les citoyens de demain qui ne

manqueront pas de sensibiliser également leurs parents à ces problématiques. En effet, bien souvent, ils rapportent chez eux ce qu'ils ont vécu et appris à l'école et sont ainsi une source de diffusion qui peut s'avérer efficace.

Mise en œuvre.

Jardins Partagés

Lors de la création des jardins partagés (mars 2023), l'école de Jausiers s'est positionnée comme un des membres fondateurs de l'association. Ainsi, une parcelle sera mise à disposition pour l'école de Jausiers afin sensibiliser les enfants au goût, à la saisonnalité des produits et au jardinage.

Fresque de l'alimentation

A la rentrée scolaire (septembre 2022), les enjeux autour de l'alimentation et de l'agriculture ont été abordés avec les enfants du primaire par le biais de la fresque de l'alimentation. Cet outil a pour

objectif d'accompagner les participants vers une alimentation plus durable et une prise de conscience des différents impacts de leur alimentation (climat, biodiversité, santé et résilience territoriale).

Gaspillage alimentaire

L'action autour du gaspillage alimentaire et des pesées à l'école permet également de faire prendre conscience aux enfants de la maîtrise qu'ils ont dans leur consommation alimentaire (juin et octobre 2022).

Indicateurs d'évaluation.

- Retour des enfants sur les expériences vécues
- Connaissances acquises
- Changements de comportements

Partenaires.

Ecole, A Fleur de Pierre, Egalim

REALISÉ

15 SEPTEMBRE 2022

- Animation de la fresque de l'alimentation à l'école primaire

JUIN ET NOVEMBRE 2022

- Semaine de pesée - lutte contre le gaspillage alimentaire à l'école

MARS 2023

- L'école comme membre fondateur des jardins partagés de Jausiers

À REALISER

SEPTEMBRE 2023

- Pérennisation de la fresque de l'alimentation et du climat

NOVEMBRE 2023

- Journée d'éducation au goût

MAI 2024

- Mise en culture de la parcelle de l'école



Rendre l'alimentation de qualité accessible à tous

Enjeux associés.

4.3 Rendre accessible l'alimentation pour tous

Descriptif.

La précarité alimentaire est un volet très important des Plans Alimentaires Territoriaux. Comment permettre aux plus démunis d'avoir accès à des produits de qualité et à moindre coût dans un contexte rural ?

Les inégalités sociales sont très marquées dans le domaine de l'alimentation. Les ménages les plus modestes concentrent les problèmes de santé liés à l'alimentation trop riche et déséquilibrée.

Mise ne œuvre.

Cantine à 1€

Depuis la rentrée 2022-2023, une tarification sociale est instaurée au sein de la cantine scolaire de Jausiers. Cette aide financière permet aux enfants des familles les plus modestes de manger à la cantine pour 1€ maximum.

La grille tarifaire doit proposer au moins trois tranches de tarification en fonction du quotient familial dont au moins un inférieur ou égal à un euro. Cette aide permet à 57 enfants de l'école de profiter de la cantine à 1€ ou moins.

Épicerie Solidaire

Face à la précarité alimentaire du territoire, Solidaritat Ubaye, une association de réinsertion sociale - avec le soutien du PAT de la commune de Jausiers - envisage la création d'une épicerie solidaire. Des discussions auprès des mairies de la vallée et de l'ensemble des CCAS a permis de quantifier de façon approximative les besoins, permettant de valider la nécessité d'une épicerie solidaire itinérante sur le territoire (novembre 2022 - mars 2023). Les sources d'approvisionnements ont déjà été

identifiées par l'association. Le PAT apporte son soutien dans la diffusion de l'information et la mise en relation avec les producteurs et les commerces alimentaires de la vallée. Un travail de fond dans la recherche de financement et d'un local est également mené par les deux entités.

L'association, sous réserve de trouver un local de stockage, envisage un test de l'épicerie solidaire itinérante en septembre 2023.

Indicateurs d'évaluation.

Cantine à 1€

- Nombre d'enfants bénéficiaires

Épicerie Solidaire

- Nombre de bénéficiaires
- Partenaires d'approvisionnement et de financement

Partenaires.

Cantine à 1€

Maison des jeunes, école de Jausiers

Épicerie Solidaire

Solidaritat, Banque alimentaire, CCAS des communes de la vallée de l'Ubaye, ANDES

REALISÉ

SEPTEMBRE 2022

- Mise en place de la tarification sociale à l'école de Jausiers

À REALISER

SEPTEMBRE 2023

- Test de l'épicerie solidaire

Sensibiliser la population autour de l'agriculture et de l'alimentation

Enjeux associés.

4.1 Organiser des événements pour sensibiliser aux produits locaux tous les consommateurs

Descriptif.

L'organisation d'événements aura pour objectifs de sensibiliser les citoyens aux enjeux agricoles et alimentaires du territoire, mais également de partager avec eux les avancées du Plan d'actions,

Mise en œuvre.

L'évènement "**Une famille, une poule**" a permis la distribution de 122 poules dans le but de créer du lien entre les habitants et réduire le nombre de déchets (avril 2021). Cette action a pour vocation d'être réitérée régulièrement. Un poulailler collectif a même été mis en place par les habitants à la suite de cette action.

Lors du **festival de film Alimenterre** (15 octobre 2022), un documentaire sur les enjeux de l'alimentation a été diffusé pour sensibiliser les habitants du territoire à travers de nouveaux supports.

Le PAT est également présent lors de la **fête de la Transhumance** (11 juin 2022) et du **festival Bonette Nature Expérience** (3 et 4 septembre

Indicateurs d'évaluation.

- Appropriation des enjeux par les citoyens
- Nombres et régularité des événements organisés
- Nombre de participants

Partenaires.

Associations, Ubye Tourisme

d'écouter leurs attentes, de s'inspirer de leurs remarques et d'encourager leur imagination pour le développement de nouveaux projets locaux innovants.

2022) afin de diffuser les actions mise en œuvre par le PAT de la commune au plus grand nombre à travers des activités ludiques.

L'association les **Croqueurs de Pommes** sont intervenus sur le territoire (30 avril 2023) afin de former une partie de la population au greffage et à la taille des arbres fruitiers. En effet, le territoire regorge de variétés anciennes dont il est important de faire la promotion pour éviter de perdre ce patrimoine alimentaire.

Le PAT de Jausiers a pour vocation de s'associer à des événements sur une échelle territoriale plus grande afin de faire connaître et reprendre cette initiative dans toute la vallée de l'Ubaye.



Stand PAT lors de la fête de la transhumance à Jausiers

REALISÉ

AVRIL 2022

- Une famille, une poule

11 JUIN 2022

- Stand PAT Fête de la transhumance

3 et 4 SEPTEMBRE 2022

- Stand PAT Bonette Nature Expérience

15 OCTOBRE 2022

- Festival Alimenterre - diffusion d'un film sur l'alimentation

30 AVRIL 2023

- Formation Greffage et Taille Croqueurs de pommes

À REALISER

Présence sur les mêmes événements avec des supports et des propositions différentes (fresque alimentation, quizz, carte des enjeux agricoles, pièce de théâtre)

Accompagner les agriculteurs vers une agriculture respectueuse de l'environnement et résiliente

Enjeux associés.

1.2 Renforcer la formation et l'accompagnement des agriculteurs vers l'agriculture biologique

1.3 Maintenir un élevage responsable sur le territoire

Descriptif.

La commune souhaite accompagner ses agriculteurs face aux enjeux agricoles, climatiques, économiques et politiques.

La loi Egalim impose dès à présent aux restaurations collectives de servir au moins 20% de produits d'origine biologique. Aujourd'hui, seul un producteur de la commune est labellisé label bio sur 14 et 2 sont labellisés Label rouge.

Dans un souci de circuit-courts alimentaires, la

commune de Jausiers souhaitait proposer aux agriculteurs un accompagnement vers l'agriculture biologique. C'est dans ce cadre-là que la Chambre d'Agriculture 04 a tenu une réunion d'information (10 janvier 2022) auprès des producteurs de la commune de Jausiers pour approfondir et clarifier le processus du passage en Agriculture Biologique et de labellisation en Haute Valeur Environnementale.

Mise en oeuvre.

8 agriculteurs étaient présents à la réunion d'information. Bien que cinq agriculteurs soient ouverts au passage en agriculture biologique sur le territoire, le passage en agriculture biologique est coûteux pour l'élevage. Il s'agit d'une transition longue et délicate, dont les débouchés sont parfois moins nombreux. Il ne s'agit pas d'un axe privilégié pour les agriculteurs du territoire.

Il est important de signaler que la totalité des

éleveurs sur la commune de Jausiers répondent à des pratiques respectueuses de l'environnement.

L'implication des agriculteurs dans le projets alimentaire du territoire est indispensable. D'autres actions sont donc envisagées, notamment à travers la formation et la sensibilisation des agriculteurs à un usage de l'eau raisonné afin de les impliquer dans la démarche.

Indicateurs d'évaluation.

- Nombre d'agriculteurs adhérents à la démarche
- Nombre de formations reçues et régularité du suivi

Partenaires.

Chambre d'Agriculture 04

REALISÉ

10 JANVIER 2022

- Réunion d'information à la labellisation biologique

À REALISER

JUIN 2023

- Conférence de Samuel Bonvoisin, " Et si on cultivait l'eau?"

JUILLET

- Soirée de sensibilisation de l'usage de l'eau en agriculture



Création d'un tiers-lieu nourricier sur le quartier de Breissand

Enjeux associés.

- 1.1 Constituer des réserves foncières pour la collectivité, à destination de projets alimentaires tournés vers le territoire
- 1.2 Encourager la reconquête des parcelles en déprises agricoles sur des terrains à finalité alimentaire
- 2.1 Innover autour de l'agriculture
- 4.1 Organiser des évènements pour sensibiliser aux produits locaux tous les consommateurs

Descriptif.

La commune travaille à la création d'un pôle d'activité autour de l'agriculture, un tiers-lieu nourricier, sur une parcelle d'un hectare. Ce projet a pour vocation d'être réalisé avec et pour les initiatives du territoire (producteurs, associations,

habitants, chercheurs...) afin d'en faire un lieu de rencontre, d'échange, de formation et d'innovation autour des enjeux de l'alimentation et de l'agriculture.

Mise en œuvre.

L'association Ver de terre Production a réalisé les analyses de sol sur le terrain de la parcelle (avril 2022). Il s'agit d'un sol dégradé avec un fort potentiel de régénération de sols et de restauration de l'espace paysager. Ces analyses confirment la volonté de créer un espace nourricier pour et par

les habitants du territoire.

Un atelier participatif composé de 10 habitants a également été mis en place sur l'avenir de la friche de Breissand (Octobre 2022), point de départ de la création d'un groupe de travail sur le sujet.

Indicateurs d'évaluation.

- Nombre de partenaires à l'initiative du projet et pérennité des partenariats
- Une gouvernance qui fonctionne
- Régularité des évènements, formations, échanges organisés
- Nombre de participants aux évènements
- Satisfaction des habitants de la vallée
- Nombre d'adhérents au tiers-lieu

Partenaires.

Actuels

Ver de Terre Production,

Envisagés

ADRETS, France Tiers-Lieux, la Chambre d'Agriculture 04, Court-Circuit Ubaye, Solidaritat Ubaye, La Séolane, Les Jardins des Amarines, Lycée Agricole Carmejane, Communauté de Commune Vallée Ubaye Serre-Ponçon, Maison de Pays, les producteurs de la vallée, Provence Alpes Agglomération, Communauté des Commune Alpes Provence Verdon, MEAD Mouans-Sartoux

REALISÉ	<p>AVRIL 2022</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analyses de sol <p>OCTOBRE 2022</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atelier participatif sur l'avenir de la friche de Breissand
À REALISER	<p>ETE 2023</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place d'un groupe de travail composé des initiatives locales avec l'ADRETS





Contact

Mairie de Jausiers
14 avenue des mexicains
04850 Jausiers
pat@jausiers.fr