

Communiqué de presse

Retour sur le lancement officiel du Projet Alimentaire Territorial, un projet vertueux et de taille

Dans le cadre du lancement officiel du Projet Alimentaire Territorial, une conférence de presse a été organisée jeudi 29 septembre 2022 au siège de la Communauté de communes de Petite Camargue en présence de **Frédéric Loiseau**, Secrétaire général et sous-préfet de la Préfecture du Gard représentant Marie-Françoise Lecaillon, Préfète du Gard, **André Brundu**, Président de la Communauté de communes de Petite Camargue et **Christiane Espuche**, Vice-Présidente déléguée à la restauration scolaire et aux circuits de proximité.



Cette rencontre a permis de présenter à M.Loiseau les actions mises en place dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial, s'inscrivant dans la continuité des ambitions de l'intercommunalité identifiées au sein de notre PCAET. Lors de l'appel à projet de France Relance auquel nous avons répondu en 2021, nous avons pu bénéficier de l'aide de l'Etat à travers une subvention d'un montant de 100 000€. Ceci nous a permis de recruter une chargée de mission et de mettre en œuvre diverses actions en faveur d'une alimentation saine, durable et locale avec et pour toutes les parties prenantes du système alimentaire.

Par sa présence, M.Loiseau a témoigné de l'intérêt de l'Etat sur ces sujets d'alimentation qui font partie des « politiques publiques prioritaires du Gouvernement », résultant de deux lois : la loi EGALIM (2018) et la loi Climat et Résilience (2021). Les textes de la loi EGALIM ont pour objectif d'instaurer à la restauration scolaire depuis le 1^{er} janvier 2022 à la restauration collective un approvisionnement d'au moins 50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique. Cette loi s'est complétée par des dispositions encore plus ambitieuses à travers la loi Climat et Résilience qui prévoit 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons au 1^{er} janvier 2024.

Les trois grands axes retenus pour la réalisation du projet Alimentaire Territorial sont :

- La sensibilisation à une alimentation locale saine et de qualité,
- Le travail sur l'impact environnemental de l'alimentation et de l'agriculture,
- La promotion du patrimoine alimentaire locale.

Des actions sont actuellement menées :

- Pour un approvisionnement complet et qui se veut le plus local possible, le service Restauration scolaire de la Communauté de communes de Petite Camargue a commencé à travailler avec la Chambre d'Agriculture pour identifier des producteurs du territoire qui sont en capacité de répondre à nos besoins.
- Pour une meilleure structuration des menus, un dossier de subvention a été déposé pour avoir accès à une prestation de diététicienne, nous permettant de travailler sur des enjeux de taille tels que l'alimentation, la santé, l'obésité et la qualité des menus.
- Pour assurer un service de qualité et compréhensible de tous, Stéphane Linou, spécialiste du rapport entre alimentation et sécurité, a formé des élus à la résilience alimentaire.

Le Président André Brundu a souligné les atouts et la richesse de notre territoire : *« Nous avons la chance de nous approvisionner en poisson frais, à Saint-Laurent-d'Aigouze par exemple, et en viande à travers des élevages de bovins de race camarguaise, mais pas que : d'Angus, d'Aubrac... Tout près de chez nous, comme à Vauvert. Les produits que nous utilisons sont vraiment proches et gages de qualité. Nous sommes reconnaissants de l'accompagnement de l'Etat dans le Projet Alimentaire Territorial pour mener à bien des actions sur le territoire. »*

Afin de sensibiliser enfants et parents à se tourner vers une alimentation locale (< 50 km), une opération « objectif bas carbone » a été organisée dans les restaurants scolaires de la Communauté de communes de Petite Camargue du 26 au 30 septembre 2022. Durant cette opération, les menus étaient composés à 100% de produits locaux. Les facteurs d'émissions en KgCO²e ont été calculés pour chaque menu, englobant les impacts de chaque aliment sur l'environnement tout au long de son cycle de vie (agriculture, transport, emballage etc.). Ce calcul permet de comparer l'impact environnemental des différents menus.

L'alimentation a toujours été une problématique historique du territoire ; la preuve étant que les cantines scolaires de Vauvert furent parmi les premières à proposer des produits bio. Christiane Espuche a ainsi expliqué *« l'importance de ce projet dans le soutien aux producteurs locaux, l'amélioration de la qualité et la durabilité des produits servis en restauration scolaire, l'éducation des enfants à l'alimentation durable et saine et la lutte contre le gaspillage alimentaire. »*

Enfin, Frédéric Loiseau a tenu à saluer l'engagement de la Collectivité : *« Nous espérons que la belle initiative prise par la Communauté de communes de Petite Camargue sera reproduite sur de nombreux territoires et que nous pourrons venir l'assouvir de la même façon »*.

Pour illustrer la semaine « objectif bas carbone », des vidéos-recettes des plats phares ont été réalisées pour mettre en scène et valoriser le travail opéré par le service Restauration scolaire au service d'une alimentation de proximité. La Vice-Présidente déléguée et les personnels de la CCPC en sont les acteurs.

Vous pouvez visionner toutes les vidéos sur nos réseaux sociaux ainsi que sur notre site web à la rubrique « Les recettes du chef »



Un aimant pour frigo va être également offert aux enfants pour reproduire en famille les recettes dégustées et appréciées par nos petits camarguais.

Contact presse

Communauté de communes de Petite Camargue - Service communication

Tél. 04 66 51 19 90 – Emma Galera

emma.galera@cc-petitecamargue.fr