

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Charte d'engagement des communes

« Cultivons le bien manger en Provence »

Métropole Aix Marseille Provence - Pôle d'équilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles



ARTICLE 1 : UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL AMBITIEUX

Depuis plusieurs décennies, les surfaces agricoles et le nombre d'agriculteurs ne cessent de diminuer. La croissance démographique et les attentes de la population en termes **d'accès à une alimentation durable de qualité** sont de plus en plus prégnantes et posent avec force le rôle nourricier des terres agricoles. C'est pourquoi, la Métropole Aix Marseille Provence et le Pôle d'Equilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles, se sont engagés dès 2016 dans une démarche stratégique et opérationnelle : un « Projet Alimentaire Territorial ».

Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les projets alimentaires territoriaux sont des outils au service des collectivités pour faire de l'alimentation un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur le territoire : les politiques foncières et d'urbanisme, économiques, sociales, environnementales, de santé publique, etc... L'ambition collective est d'accompagner durablement le territoire vers l'agriculture et l'alimentation de demain : **locale, durable, équitable, de qualité, innovante et accessible au plus grand nombre.**

Le Projet Alimentaire Territorial co-piloté par la Métropole Aix-Marseille-Provence et le Pôle d'Equilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles, concerne l'ensemble des communes du département des Bouches-du-Rhône ainsi que Saint-Zacharie et Pertuis. Avec 121 communes et 2 millions d'habitants c'est le plus grand PAT de France en termes de superficie et de population. **Cette politique est construite en étroite partenariat avec l'Etat, la Région, le Département, les Intercommunalités, la Chambre d'Agriculture, les Parcs Naturels Régionaux et menée en concertation avec de nombreux acteurs publics et privés du territoire.**

Le diagnostic réalisé dans le cadre du projet a réaffirmé un potentiel agricole localement exceptionnel : près de 5000 exploitations qui valorisent 145 000 ha de terres cultivées (28% du territoire), **une activité agricole locale** qui occupe la 2ème place régionale avec environ 10 000 emplois (Equivalent Temps Plein), représente 847 millions d'euros de chiffre d'affaire annuel (source : AGRESTE PACA 2019), premier producteur de nombreux fruits et légumes (tomates, salades, courgettes, pêches...), bénéficie de la plus forte concentration de signes de qualité (AOP, IGP, Label Rouge...), et du plus haut % de surface en bio/conversion au niveau national (31%) et à la fois un **bassin de vie dynamique** : troisième département le plus peuplé de France et une densité 3,5 fois supérieure à la moyenne nationale (source : INSEE 2018)



Les principes fondateurs du PAT

- Permettre aux producteurs de mieux vivre de leur activité et valoriser leurs savoirs faire
- Développer de nouveaux débouchés économiques pour les agriculteurs et renouer le contact direct avec les agriculteurs et leurs productions
- Ancrer avec force le rôle nourricier des terres agricoles en préservant et valorisant le foncier pour renforcer l'autonomie alimentaire
- Promouvoir nos agricultures dans leur diversité
- Accompagner la transition du territoire vers une agriculture et une alimentation plus résiliente et durable
- Favoriser l'accès de tous aux produits locaux de qualité et à une alimentation saine
- Promouvoir le régime alimentaire méditerranéen auprès des jeunes et des familles

ARTICLE 2 : UN PROJET AU SERVICE DES COMMUNES

La plus-value du PAT est de proposer une stratégie territoriale construite par tous les maillons de la chaîne et la mettre en œuvre. Le PAT doit fédérer, harmoniser et proposer un cadre pour l'action des nombreux acteurs du territoire autour de l'alimentation (associations, consulaires, institutions, acteurs économiques...). Le PAT se positionne ainsi en animateur, garant de la bonne dynamique globale, il est aussi en maîtrise d'ouvrage sur certains thèmes comme la Restauration hors domicile. Dans cette phase de déploiement de la stratégie le PAT veut s'appuyer en priorité sur l'échelon communal et encourager toutes les dynamiques locales pour s'inscrire dans la durée et la transition.

La stratégie que le PAT souhaite partager et mettre en œuvre a été validée par l'ensemble des acteurs lors du COPIL du 16 décembre 2020. 25 actions autour de 5 axes pour 2021-2024 :

- **Soutenir la production agricole locale et les filières locales** : développement des circuits courts (magasins de producteurs, halles de producteurs, etc.), mobilisation des différents circuits de distribution (GMS et commerces de proximité, restauration hors foyer, etc.), optimisation de la logistique alimentaire (1er et dernier kilomètre), etc.
- **Garantir l'accès à une alimentation de qualité pour tous** : sensibiliser aux enjeux du "bien-manger" et accompagner les changements de pratiques alimentaires de tous les publics, lutter contre les déserts alimentaires en développant de nouveaux modèles d'accessibilité à une alimentation locale et de qualité, diminuer le gaspillage en développant les circuits de produits frais locaux au sein de l'aide alimentaire, accompagner la restauration collective publique (mise en réseau des acteurs, formation et sensibilisation, apport de solutions logistiques, accompagnement technique, etc.), etc.
- **Agir pour une politique foncière globale basée sur le suivi, l'acquisition, la protection et la dynamisation du foncier sur des secteurs agricoles stratégiques** : soutenir l'essor des outils de protection foncière de type ZAP ou PAEN, accompagner techniquement et financièrement les projets d'installation (portage foncier, équipement hydraulique, espaces tests agricoles...), sensibiliser les élus pour une meilleure prise en compte dans les documents stratégiques (SCOT, PLUi...) etc.
- **Accélérer la transition agroécologique** : soutien au développement des filières qui s'inscrivent dans la résilience climatique (agriculture biologique, haute valeur environnementale), mise en réseau des acteurs de l'agroécologie (financement, savoir-faire techniques), production de connaissances et diffusion de bonnes pratiques (irrigation,



agroforesterie, biodiversité fonctionnelle, etc.), développer des politiques agricoles et alimentaires économes en ressources et engagées dans l'économie circulaire (prévention, réemploi et valorisation des déchets et co-produits de culture, lutte contre le gaspillage alimentaire, logistique verte....

- **Innover et renforcer les méthodes de travail collectif et de gouvernance** en capitalisant sur les expériences menées pendant la crise sanitaire afin de développer une action publique réactive et agile en phase avec les besoins du territoire.

De manière opérationnelle, pour les communes signataires de la charte, cela se décline par :

- Un accompagnement personnalisé au travers d'un référent dédié au sein de l'équipe PAT pour vous conseiller sur vos projets
- Un ensemble d'outils techniques à disposition (bureaux d'études spécialisés, mise en place de Zones Agricoles Protégées, aide à la recherche de financements, etc.)
- Une mise en réseau avec les autres communes signataires de la charte pour favoriser le retour d'expérience et les synergies
- Une valorisation de vos actions au sein des communications du PAT

ARTICLE 3 : ENGAGEMENTS DES COMMUNES

Les communes signataires de la présente charte s'engagent à :

- Développer un plan d'**actions issu de la stratégie** définie par le Projet Alimentaire Territorial lors du COPIL du PAT le 16 décembre 2020.
- Désigner un **élu référent** sur le sujet de l'alimentation auprès de la Métropole Aix-Marseille-Provence ou du Pôle d'Equilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles
- Désigner un **technicien référent** auprès de la Métropole Aix-Marseille-Provence ou du Pôle d'Equilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles
- Participer au **séminaire annuel** des communes signataires de la charte
- **Participer aux journées** et actions organisées par le PAT (ateliers, formations, échanges de pratiques, témoignages, accueil des visites, etc.)

En option, nous vous invitons à créer un menu ou un plat « signature » de la commune, qui peut être notamment conçu par les cuisiniers de la cantine scolaire. Chaque année les différents menus ou plats seront présentés et valorisés, en particulier au Salon des agricultures de Provence et promus auprès des habitants et visiteurs du territoire du PAT.

Date :

Signature :