

# PAT de la CC Golfe St Tropez

## Enjeux / Objectifs :

DEVELOPPER UNE PRODUCTION ALIMENTAIRE LOCALE  
 FACILITER L'ACCES A LA PRODUCTION LOCALE ET SA MISE EN MARCHÉ  
 DEVELOPPER UN CERCLE ALIMENTAIRE « VERTUEUX »

	Superf ha	%	Habitants	%
Région	3 140 000	100%	5 000 000	100%
<b>Projet</b>	<b>43 00</b>	<b>1,4%</b>	<b>57 214</b>	<b>1,1%</b>

Gouvernance / Concertation	Gouvernance CC Golfe de Saint-Tropez et les communes Partenaires majeurs déjà en action : AUDAT / CA 83 / AgribioVar Partenaires « relais locaux » : EPL Hyères / ADEAR / SCIC Agri Bio de Provence / SAFER / communes / collège et lycée / associations (bio logique) Un plan d'action structuré en 21 fiches actions La mise en oeuvre du Projet Alimentaire du Golfe de Saint Tropez bénéficie d'une délibération (dec 2020)
Diagnostique agricole et alimentaire	Une enquête des producteurs alimentaires du territoire réalisée en 2017 Un diagnostic des cantines scolaires effectué en 2017 actualisé en 2021 l'actualisation 2021 inclut le Lycée et les 6 collèges du territoire
Foncier agricole / Installations agriculteurs / structuration des filières	Le Plan de Reconquête agricole est engagé / des espaces de production alimentaire sont définis / une réflexion sur l'eau agricole est engagée / le Projet Patronne est en cours (maraichage / Espace test maraichage / élevage caprin laitier / ovins allaitant / poules pondeuses / accueil pédagogique)
Transformation / Mise à disposition de la production agricole	valorisation et mise en marché de la production locale. actions en faveur de l'appui à la certification HVE et BIO et l'ouverture des marchés publics des cantines aux producteurs locaux.
Introduction produits durables en RHD	Le réseau des cantines recherche toutes les solutions mutualisables pour les cuisines du territoire / aide les cantines en DSP à écrire des marchés adaptés à une meilleur approvisionnement / met en place des formations mutualisées pour les agents des cantines et pour les cuisines
Axes PNA : Accessibilité sociale / Education à l'alimentation durable / Lutte contre gaspillage alimentaire	Programme prévu pour les établissements scolaires de lutte contre le gaspillage alimentaire Projet de lutte contre le gaspillage alimentaire à destination des restaurants Compostage des déchets (en lien avec Ecopole) => fourniture de compost pour les terres agricoles et potagers locaux



**PAT en émergence  
niveau 1**

## Orientations :

Projet Patronne.  
 Animation du réseau des cantines  
 Actions mutualisées dans le cadre de la restauration collective, pouvant aller jusqu'à des investissements collectifs.