



# Comité de pilotage Alimentation/circuits-courts

Mardi 13 mars 2018, Vaissac.



# Comité de pilotage

## Alimentation/circuits-courts

Proposition d'ordre du jour :

- ▶ 1) PAT :
  - ▶ Labellisation du PAT ;
  - ▶ Suivi plan d'actions ;
  - ▶ Communication autour du PAT.
- ▶ 2) Point sur le PNA :
  - ▶ Contexte ;
  - ▶ Programmation réalisée ;
  - ▶ Programmation du 2<sup>eme</sup> trimestre 2018 et suites.
- ▶ 3) Point sur la démarche « Produits en Pays Midi-Quercy »
  - ▶ Candidatures en cours et suites ;
  - ▶ Stratégie autour de la démarche ;
  - ▶ Communication.

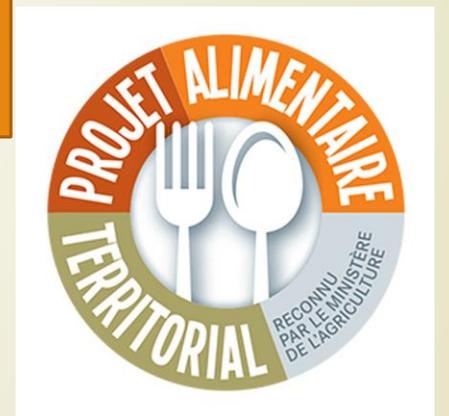
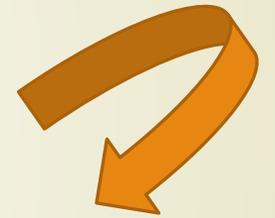


## 1) PAT : Labellisation du PAT

5 axes stratégiques qui constituent l'ossature du PAT :

- Conforter et soutenir la production en circuits-courts.
- Construire et porter un discours cohérent sur le terroir et les patrimoines alimentaires.
- Reconnaître le lien alimentation et santé.
- Assurer et permettre la capacité à l'auto-production des habitant-e-s du territoire.
- Assurer la pérennité de la dynamique agricole.

**Labellisation depuis octobre 2017, durée de 3 ans.**



# 1) PAT : Suivi plan d'actions (voir doc ci-joint partie avancement PAT)

Actions	Stade
Faire reconnaître le PAT par un procédé de labellisation nationale (déploiement stratégique PAT).	Finalisé
Axe 1 : Lancer une campagne de recrutement de signataires.	Au commencement
Axe 1 : Ré-édition du guide Produits en Pays Midi-Quercy.	Au commencement
Axe 1 : Editer des stickers pour les signataires.	Non démarré
Axe 1 : Développer et poursuivre une émission radio sur les circuits-courts !	En cours
Axe 1 : Initier des projections, conférences, expos sur les CCP.	En cours
Axe 2 : Accompagner les communes, les structures du tourisme dans le développement des marchés gourmands, marchés de pays. A2 : 20	En cours
Axe 2 : Former les OTI à la production agricole du territoire, aux outils Produits en Pays Midi-Quercy : outils de com', événements, etc.	Au commencement
Axe 2 : Intervenir conjointement avec les structures du tourisme et du commerce sur des actions de promotion de la gastronomie locale (fête de la gastronomie).	En cours
Axe 2 : Penser à l'approvisionnement en produits du pays des structures du tourisme (casiers gourmands, paniers, etc).	Non démarré

	Actions PETR
	Actions partenaires + PETR
	Actions partenaires



# 1) PAT : Suivi plan d'actions (voir doc ci-joint partie avancement)

Actions	Stade
<b>Axe 3 : Proposer un accompagnement sur l'approvisionnement en produits bio/locaux pour les communes volontaires.</b>	Au commencement
<b>Axe 3 : Proposer des ateliers cuisine dans les écoles.</b>	En cours
<b>Axe 3 : Mettre en place des actions d'information et de sensibilisation sur l'éducation à l'alimentation (ex : la semaine du goût).</b>	En cours
<b>Axe 4 : Initier des ateliers cuisine autour de la conservation, la transformation des produits agricoles et du jardin.</b>	En cours
<b>Axe 4 : Organiser des visites de fermes.</b>	En cours
<b>Axe 4 : Accompagner l'émergence de nouveaux projets de jardins.</b>	Au commencement
<b>Axe 4 : Mettre en place de formations et animations/ temps d'échanges sur le jardin (ex : exposition médiathèque, la semaine sans pesticides).</b>	En cours
<b>Axe 4 : Faire découvrir la cuisine dès le plus jeune âge.</b>	En cours
<b>Axe 4 : Capitaliser des recettes locales accessibles à toutes et tous.</b>	Au commencement
<b>Axe 5 : Faire le lien avec des actions : PAT / Plan Climat/PCAET</b>	Au commencement

	Actions PETR
	Actions partenaires + PETR
	Actions partenaires



# 1) PAT : Communication et partenariat autour du PAT

## Le portrait de la saison

**Mickaël Raynal - Le Domaine de Revel à VAÏSSAC**

Le Domaine de Revel est un domaine familial depuis plusieurs générations. Regroupées autour du chai, face au hameau de Revel, ses vignes forment 8 parcelles en lisière de bois. 14 ha avec deux labels de qualité : une *Appellation d'Origine Contrôlée Coteaux du Quercy* (A.O.C sur 5 ha) et une *Indication Géographique Protégée Comté Tolosan* (I.G.P sur 9 ha). Le Domaine de Revel cultive ses vignes dans le respect du terroir, de la qualité et de la nature. Depuis 2010, c'est Mickaël Raynal, jeune vigneron passionné, qui a créé une gamme de vins variée de neuf vins (quatre rouges, deux rosés, trois blancs) et 1 jus de raisin en agriculture biologique depuis 2013. En juillet 2017, une nouvelle boutique à la ferme a été inaugurée pour vous accueillir. Mickaël fait découvrir le domaine et le chai avec plaisir, aux familles, aux touristes et aux cyclistes. Venez déguster et échanger sur la particularité des différents produits du domaine.

HORAIRES BOUTIQUE	
LUNDI	14H30 - 19H
MARDI	14H30 - 19H
MERCREDI	14H30 - 19H
JEUDI	14H30 - 19H
VENDREDI	14H30 - 19H
SAMEDI	14H30 - 19H

Autres horaires sur RDV - Fermé le dimanche, mais présent le matin sur le marché de Negrepelisse Fermé les jours fériés

Domaine de Revel - 45 Chemin des Brugues 82800 VAÏSSAC  
Tél : 06 77 11 93 31 - domainederevel@yahoo.com

## Bientôt le printemps, voici Produits en pays Midi-Quercy Consommation - Circuit court



Florence Padié animant un atelier du projet alimentaire de territoire à Caussade.

Après l'entrée, en 2016, de trois nouvelles familles de signataires (métiers de bouche, collectivités locales et commerces locaux), la démarche Produits en pays Midi-Quercy cherche à prendre plus d'ampleur. A l'approche du printemps et avant la réédition du guide 2017, le pays Midi-Quercy et l'Association de développement rural lancent donc un appel à candidatures. Qu'est-ce que bien manger? Qu'est-ce que bien produire? Ces questions constituent des choix de société et à plus petite échelle, des choix de territoire. Produits en pays Midi-Quercy est né en 2013. Vous êtes producteur, vous commercialisez à la ferme, faites des marchés, fournissez un système de panier, vous aimez le contact avec le grand public. Vous produisez en agriculture biologique ou raisonnée et préconisez le chemin le plus court entre le champ et l'assiette. Vous êtes restaurateur, vous respectez la saisonnalité des produits, vous êtes sensible à la question de l'approvisionnement local, à la valorisation du patrimoine alimentaire du territoire.

Vous êtes une association qui organise des événements culturels dans une perspective éco-citoyenne et propose des buffets/repas privilégiant les productions agricoles et les commerces du Midi-Quercy pour valoriser cette démarche auprès du grand public.

**Radio CFM l'esprit Rock**

Ce site utilise un plugin qui pour Activer Adobe Flash

**PMQ - CIRCUITS-COURTS, BONJOUR !**

Animé par : Florence Padié, chargée de mission Circuits courts au PETR Midi-Quercy  
De : CFM/Cavrus  
Catégorie : Développement local

ÉCOUTER  
S'ABONNER

Mobiliser et fédérer les acteurs et actrices locales autour d'un enjeu : celui de consommer local ! Voici en quelques mots l'objectif principal de la démarche collective et territoriale «Produits en Pays Midi-Quercy», lancée par le Po'le d'Équilibre Territorial et Rural (PETR) du Pays Midi-Quercy et l'Association de Développement Rural (ADR) en 2013.

Partant du constat que le Pays Midi-Quercy est un territoire où l'activité agricole occupe une place essentielle et en constitue l'un des principaux secteurs économiques et que parallèlement, les personnes sont de plus en plus attentives à leur alimentation et notamment aux questions de goût et de traçabilité, l'idée est née de concilier valorisation des produits locaux et consommation locale. La démarche «Produits en Pays Midi-Quercy» répond donc à deux objectifs :

APPEL À PROJETS DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION (PNA)

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION  
NOTRE MODÈLE A DEL A VENIR

**PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX**

Lauréat national 2016-2017

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt  
Porte-parole du Gouvernement

## Pour vous mettre l'eau à la bouche

Suivez la recette!

L'asperge vue par Thierry Pzonka, Chef du restaurant Les sens à Puyaroque

Asperges blanches fines, œuf de ferme poché, coques, pousses de petits pois, œufs de truites, vinaigrette épicée.

- Eplucher les asperges (5/7 par personne), les cuire dans de l'eau salée, refroidir dans de l'eau glacée, égoutter et tiédir au four avant le dressage.
- Pocher l'œuf (1 par personne) dans de l'eau vinaigrée, refroidir eau froide, repasser un instant au four pour le tiédir et assaisonner sel et poivre.
- 3 / 4 coques par personne : vin blanc, 1 échalote hachée, 1 cuillère à soupe de persil haché.
- Chauffer le vin blanc et l'échalote, assaisonner légèrement, pocher les coques, dès l'ouverture ajouter le persil, retirer du feu. Réserver le jus de cuisson pour la vinaigrette.
- Vinaigrette : 1 cuillère à soupe de moutarde savora, jus de cuisson des coques, sauce soja sucrée, 1 cuillère à café, sauce huître 1 cuillère à café, 1 cuillère à café de ketchup.
- Disposer tous les ingrédients avec 1 cuillère à café d'œuf de truite et quelques pousses de petits pois, rectifier assaisonnement. Réserver.

Thierry Pzonka - Restaurant Les sens à Puyaroque  
2 place de la Libération - 82240 Puyaroque  
Tél : 05 63 02 82 25 - contact@restaurantlessens.com  
http://restaurantlessens.com



# 1) PAT : Communication et partenariat autour du PAT

**Histoires Recyclables** Goûters anti gaspillage



## Regards croisés de femmes en agriculture

### CAFE INSTALLATION

Paysan·nes, futur·es paysan·nes, élu·es, citoyen·nes, venez profiter d'un moment convivial d'échanges et de partage, autour d'expériences et de témoignages sur l'installation agricole

A la Cheminée - **Septfonds**

(1 bd des Mourgues)

Judi 23 novembre 2017

21h

Renseignements : 05 63 93 57 46 ou [adear82@orange.fr](mailto:adear82@orange.fr) [www.agriculturepaysanne.org/adear82](http://www.agriculturepaysanne.org/adear82)



le mois du film documentaire

NOVEMBRE 2017  
18<sup>e</sup> ÉDITION  
3000 séances en France et dans le monde  
[www.moisdufdoc.com](http://www.moisdufdoc.com)

### VENREDI 17 NOVEMBRE | 20H30 MEDIATHEQUE DE NEGREPELISSE

Caplongue, village aveyronnais de 80 habitants, a vu naître en 2012 l'association des Loco-Motivés. Son ambition est de produire et consommer local dans le respect de la nature, des animaux et des personnes, de la manière la plus conviviale possible. Au travers de portraits intimistes et poétiques, nous suivrons pendant douze mois dans le Lévézou l'engagement d'Isabelle, Jean-Marc, Vincent et les autres autour de cette grande idée.

Un documentaire de 78 minutes sur le thème : producteurs locaux et circuits courts.

le réalisateur **Oliver Dickinson**

Né à Londres en 1980, ce documentariste franco-britannique est l'auteur de films d'inspiration sociale et écologique : *La Province Oubliée*, *Velleurs du Lagon*, *Paludiers de la Baie*. Son style cinématographique a été reconnu par plus d'une centaine de festivals dans 43 pays et primé une vingtaine de fois. Des locaux très motivés a déjà été sélectionné par de grands festivals internationaux (Prague, Kuala Lumpur, Guangzhou, Sarajevo, New York, Venise...) et remporté deux récompenses majeures.

Séance en présence du réalisateur  
Dégustation de produits locaux à l'issue de la soirée !  
Proposé en partenariat avec le programme «Mettre la main à la pâte» du Projet Alimentaire de Territoire du Pays Midi-Quercy.

Renseignements : 05 63 64 25 55 - 200 rue de la piscine, 82800 Nègrepelesse



Les Films de l'Anor présentent

## Des locaux très motivés

un documentaire réalisé par Oliver Dickinson

Des paysans proches et solidaires en Aveyron au fil des saisons.



## 2) Point sur le PNA

### Quelques repères sur cet appel à projet national

- Appel à projet annuel
- 4 grandes priorités nationales :
  - la justice sociale,
  - l'éducation alimentaire des jeunes,
  - la lutte contre le gaspillage alimentaire,
  - l'ancrage territorial des actions et la mise en valeur du patrimoine.
- En complément une catégorie a été crée pour valoriser les projets alimentaires territoriaux.

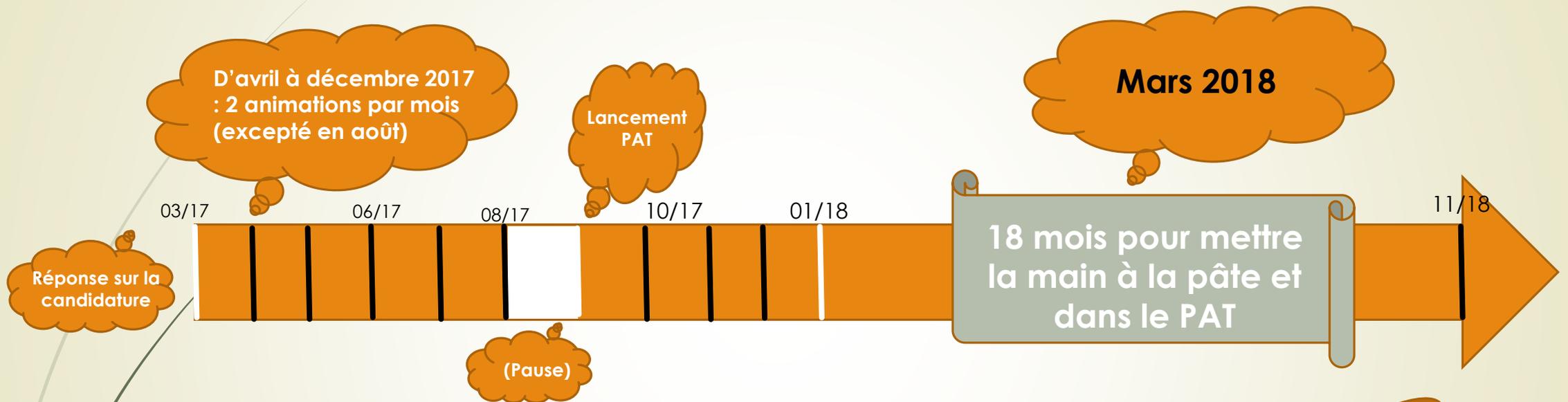
**Début 2017, le Pays Midi-Quercy et 5 partenaires avaient été retenus avec le programme « Mettre la main à la pâte » dans le cadre de cette catégorie PAT.**



## 2) Point sur le PNA : contexte



## 2) Point sur le PNA : contexte



**Mars 2018 : Nous sommes au  $\frac{3}{4}$  du projet :**

- 11 mois programmés
- 8 mois devant nous



## 2) Réponse du PNA : Programmation réalisée

MOIS	Date	Lieu	Titre de l'animation	Qui
2017 AVRIL	Ts les 3ème lundis du mois	Sur les ondes de CFM	<b>Lancement de l'émission radio circuits courts bonjour !</b>	PETR
	avril	Saint-Antonin-Noble-Val	<b>Atelier glanage et cuisine des plantes sauvages</b>	CIVAM
2017 MAI	Du 16 au 24 mai 2017	Negrepelisse Médiathèque de Négrepelisse. 200 rue de la piscine	<b>Exposition « le goût du geste »</b>	PETR (+ médiathèque+ CMA)
	Du 30 mai au 5 juin 2017	Pays Midi-Quercy	<b>Lancement du défi une semaine pour manger local.</b>	PETR+ ADR
2017 JUIN	27/06/17	Salle Maurice Chevalier (Aux Récollets à Caussade).	<b>Sortie du Guide annuel 2017 « Produits en Pays Midi-Quercy »</b>	PETR + ADR
	Les 9 et 10 juin 2017	Toulouse	<b>Micro-marché tarn-et-garonnais à Toulouse.</b>	PETR
2017 JUILLET	Le 5/07 De 15 heures à 17 heures 30.	Au jardin partagé de Septfonds	<b>Les goûters antigaspillage du jardins partagés</b>	HC
	Le 22/07 10 h 30 – 16 h	Negrepelisse (Centre d'Art La Cuisine)	<b>Mon déjeuner sur l'herbe</b>	La Cuisine



## 2) Réponse du PNA : Programmation réalisée

2017 SEPTEMBRE	Le 09/09 Toute la journée	ferme de Cécile Cadilhac à Ginals	<b>Ferme ouverte dans le cadre du mois manger bio et local</b>	La Cuisine
	Le 20/09 De 15 heures à 21 heures	Au jardin partagé de Septfonds	<b>Légumes de saison : goûter, transformer, et repas partagé !</b>	HC+ CIVAM
2017 OCTOBRE	07/10/17	Septfonds	<b>Fête de la pomme</b>	HC+ CIVAM +(Mairie)
	22/10/17	Nègrepelisse	<b>Fête de la courge</b>	LA cuisine + PETR
2017 NOVEMBRE	17/11/17	Nègrepelisse	<b>Projection/débat</b>	PETR (+ médiathèque+ CMA)
	23/11/17	Septfonds	<b>Café paysan</b>	CIVAM+PETR (+ADEAR)
	25/11/17	Septfonds	<b>Fête du don</b>	HC (+Cheminée)
2017 DECEMBRE	<b><i>Pas d'animations ce mois là.</i></b>			
2018 JANVIER	30/01/18	Vaissac	<b>Galette "Produits en PMQ"</b>	PETR+ ADR
2018 FEVRIER	21/02/18	Nègrepelisse	<b>Atelier antigaspi : la carotte</b>	La Cuisine



## 2) Réponse du PNA : Programmation sur mars 2018

Les associations  
Citrus et CIVAM Semailles vous invitent :

**Randonnée-glanage suivie d'un atelier cuisine  
« plantes et fleurs comestibles »**

**Samedi 17 mars \***

- **Départs covoiturage :**
  - à 13h30 à Septfonds (parking salle des fêtes)
  - à 13h45 à St Antonin (parking situé entre l'Aveyron et la D115, juste après le pont à droite, à l'opposé du tunnel).
- **14h15: Rendez-vous à la mairie de Laguépie**
- **14h30: Départ pour la rando-glanage**  
*Prévoir de bonnes chaussures, de l'eau à boire, des poches en papier et un panier ou sac à dos*
- **18h-20h : Atelier cuisine participatif**  
*Dans les locaux de Citrus - Menu à base des produits glanés  
Apporter si possible planche et couteau de cuisine*
- **20h : repas partagé sur place**

Activité ouverte à tous - participation 4€ /pers pour atelier cuisine et repas

\* En fonction des prévisions météo, la date pourra être avancée au jeudi 15 mars.  
Nous en informerons tous les inscrits

**Inscription OBLIGATOIRE pour le 12/03 ! Contactez-nous :**  
Citrus (Edwige) : 05 63 65 94 06 / animation@citrus.asso.fr  
CIVAM Semailles (Hélène) : 06 35 90 43 24 / helene.boury@laposte.net

Savoirs à semer et  
Savoirs à partager



**Le printemps des circuits courts**  
*vendre et consommer local:  
comment fait-on?*

### CAFE INSTALLATION

**Paysan-nes, futur-es paysan-nes, élu-es, citoyen-nes**, venez profiter d'un moment convivial d'échanges et de partage, autour d'expériences et de témoignages sur les circuits courts agricoles.

**Mardi 20 mars 2018**

**O'Sullivan - Monclar de Quercy**

Renseignements:  
05 63 93 57 46 ou  
adear82@orange.fr



www.agriculturepaysanne.org/adear82



## 2) Réponse du PNA : Programmation du 2<sup>ème</sup> trimestre 2018 et suites.

MOIS	Date	Lieu	Titre de l'animation	Qui
2018 AVRIL	27/04/18	Montricoux	<b>Visite de ferme</b>	CIVAM
	26-27/04/2018	Toulouse	<b>Micro-marché tarn-et-garonnais à Toulouse.</b>	PETR
2018 MAI	05/05/18	Caussade	<b>GALAU Bas Quercy Rugby</b>	PETR + BQR
	XX/05/18	ACALER	<b>Petit Déjeuner de l'Europe</b>	PETR
	16/05/18	Au jardin partagé de Septfonds	<b>Les goûters antigaspillage du jardin partagé</b>	HR
2018 JUIN	27/05 au 02/06/18	Caussade	<b>Projection/débat sur l'alimentation</b>	Cinéma de Caussade + PETR
	09/06/18	Negrepelisse	<b>Atelier OPUS</b>	La Cuisine
	09/06/18	Septfonds	<b>Fête du jardin partagé</b>	HR



### 3) Produits en Pays Midi-Quercy

- Plusieurs familles d'acteurs/actrices existent à ce jour :
  - la famille PRODUCTEURS/PRODUCTRICES,
  - la famille RESTAURATEURS/RESTAURATRICES,
  - la famille STRUCTURES ASSOCIATIVES,
  - la famille METIERS DE BOUCHE (depuis 2016),
  - la famille COLLECTIVITES LOCALES (depuis 2016),
  - la famille COMMERCES LOCAUX (depuis 2016),
- A chaque famille, correspond une charte d'engagement bien spécifique que les acteurs et actrices signent ensuite sur la base du volontariat.
- Les signataires s'engagent à respecter les engagements pris que l'on pourrait résumer par "*Je m'engage à produire, transformer, commercialiser et acheter local*".



### 3) Produits en Pays Midi-Quercy : point sur les nouvelles candidatures

➤ Plusieurs nouvelles candidatures à ce jour :

Famille	Qui	Localisation	Motivation	Etat
Métiers de bouche	Boulangerie Barroul	Parisot	Envie de formaliser une implication déjà existante sur l'approvisionnement en circuits-courts. + Demande Sub Leader	En cours
Producteurs/trices	M Sebastien Sabreris		Envie de formaliser une implication déjà existante sur la vente en circuits-courts.	En cours
Restaurant	M Arnaud Roxin	Laguépie	Projet écologiquement cohérent, agrément Ecocert pour projet de jardin/potager. Souhait de développer une cuisine de saison et locale.	En cours
Struct asso/cult	Bas-Quercy Rugby	Caussade	Envie de formaliser une implication déjà existante sur produits locaux	Remplie
Métiers de bouche	Bonheur de Pates	Varen	Installation récente, envie de s'implanter sur marchés locaux.	En cours
Restaurant	Café Elia	Bruniquel	Envie de formaliser une implication déjà existante sur produits locaux	Remplie
Collectivité Locale	Verlhac-Tescou	idem	Envie de travailler sur la RHD	Signée
Struct asso/cult	Côté Noble Val	St Ant NV	Impliqué sur les marchés gourmands, bons partenariats av prod locaux/locales	A relancer
Struct asso/cult	Citrus	Laguépie	projet locavorisme, actions en lien avec le CIVAM	A relancer
Struct asso/cult	Jardins des gorges de l'Aveyron	Feneyrols	ACI Cocagne. Logique prolongement d'actions.	A relancer



### 3) Produits en Pays Midi-Quercy : Stratégie

➤ 4 axes se sont dégagés au cours de la galette de l'ADR en janvier :

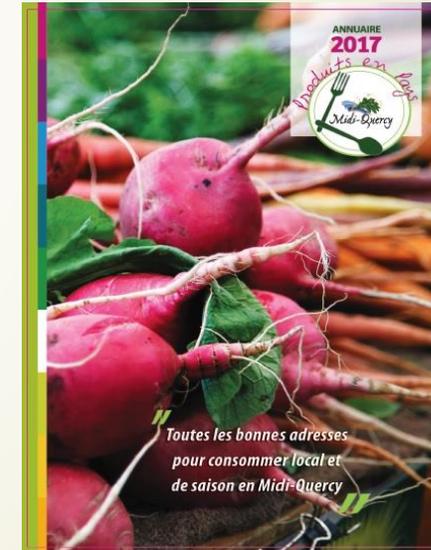
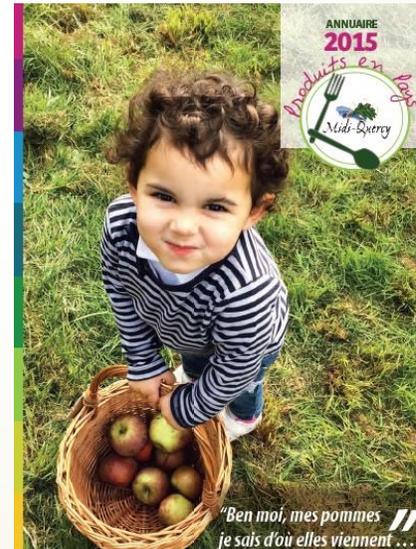
- **METTRE EN PLACE ENSEMBLE UNE DYNAMIQUE « VISITE DE FERMES »;**
- **ÊTRE UNE FORCE COLLECTIVE GROUPEE PAR RAPPORT AUX MAGASINS;**
- **POURSUIVRE LE TRAVAIL DE COMMUNICATION AUTOUR DE « PRODUITS EN PMQ »;**
- **SE RENSEIGNER POUR ÉVOLUER VERS UNE DÉMARCHE DE QUALITÉ.**



### 3) Produits en Pays Midi-Quercy : Stratégie

- ▶ Etoffer certaines familles voir leur donner une nouvelle dimension :
  - ▶ commerces,
  - ▶ artisan-e-s / métiers de bouche à mobiliser pour plus de passerelles avec les autres familles,
  - ▶ toilettage, re-mobilisation au niveau de la famille restaurants.

- ▶ Sortie du guide : 2019.



MERCI DE VOTRE ATTENTION !

