

www.mairie-albi.fr



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE L'ALBIGEOIS (PAT)

Signature de conventions de financement entre la Ville d'Albi et les partenaires du PAT

La Ville d'Albi mène depuis de nombreuses années une politique visant à développer une alimentation locale afin de proposer des produits frais et de qualité aux Albigeois.

Cette politique s'est traduite de diverses manières : de la réflexion sur les approvisionnements de la Cuisine centrale à l'acquisition de foncier pour l'installation de structures agricoles, en passant par le développement de jardins comestibles.

Cette démarche s'est concrétisée en 2018 par la rédaction d'un Projet Alimentaire Territorial, un plan d'actions coconstruit avec plusieurs partenaires dans l'objectif de travailler au développement d'une agriculture urbaine et d'une alimentation de proximité.

Dès **2014**, la Ville d'Albi s'est engagée dans une réflexion sur les capacités alimentaires du territoire.

Le développement de ce projet a conduit la Ville à mettre en place un comité de pilotage avec de nombreuses structures et **acteurs locaux**: Chambre d'Agriculture du Tarn, lycée agricole de Fonlabour, Communauté d'Agglomération de l'Albigeois, Chambre de Métiers et d'Artisanat, Chambre de Commerce et d'Industrie, École des Mines, Université Champollion, Terres Citoyennes Albigeoises, ASSIET (association solidaire des structures d'insertion par l'économique), ARS....

En **2017**, les membre du comité de pilotage se sont engagés dans l'élaboration d'un Projet Alimentaire Territorial, avec la rédaction d'un plan d'actions décliné en 25 actions concrètes à développer sur le territoire.

Depuis l'approbation de ce programme d'actions, de nombreuses

COMMUNIQUÉDEPRE

réalisations ont vu le jour :

- la mise en place d'animations pédagogiques sur l'ensemble des écoles albigeoises pour valoriser le **repas 100% local** et sensibiliser les enfants à l'alimentation,
- le développement des **jardins potagers** (familiaux, collectifs, solidaires...) dans les Quartiers Politique de la Ville,
- la mise en place d'un **programme de lutte contre le gaspillage alimentaire** dans 3 écoles à titre expérimental,
- le lancement du **marché des producteurs au Castelviel** en partenariat avec la Chambre d'Agriculture, labellisé « Marché de Producteurs de Pays » strictement réservé aux producteurs locaux,
- la poursuite du développement de l'**approvisionnement local de la Cuisine d'Albi** (signature de conventions avec les producteurs locaux),
- l'installation de nouvelles structures agricoles sur la ZAD de Canavières...

En **2021**, le Projet Alimentaire Territorial de l'Albigeois a été reconnu par le Ministère de l'Agriculture et de L'Alimentation .

Suite à cette labellisation, la Ville d'Albi et ses partenaires : la Communauté d'Agglomération de l'Albigeois, la Chambre d'Agriculture du Tarn , le lycée agricole de Fonlabour, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, La Landelle, Produit sur son 31 et Terres Citoyennes Albigeoises, ont décidé de répondre à l'appel à candidatures lancé par la DRAAF Occitanie dans le cadre du Plan France Relance et qui avait pour objectif de soutenir le développement des PAT pour faire des territoires des moteurs d'une agriculture et une alimentation saines, sûres et durables. Cette candidatures répondait à deux objectifs :

- financer certaines actions du PAT pour lesquelles une aide financière a été identifiée comme nécessaire pour leur mise en place ,
- fédérer de nouveaux partenariats et permettre ainsi le développement de nouveaux projets en lien avec l'alimentation et l'agriculture locale et durable.

En décembre 2021, le programme d'action déposé par la Ville et ses partenaires auprès de la DRAAF Occitanie a été sélectionné et doté d'une subvention d'un montant total de 203 350,16€.

C'est dans ce cadre que les conventions sont signées aujourd'hui entre la Ville d'Albi et les différents partenaires qui ont répondu à cet appel à candidature.

En 2022 la Ville d'Albi souhaite poursuivre ses actions et notamment:

- renforcer le programme de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires,
- mettre en place une micro-plateforme pour le compostage gros volume afin de favoriser les biodéchets de la cuisine centrale et des écoles,
- créer de nouveaux espaces de jardinage pour les habitants,
- **poursuivre les animations pédagogiques** dans les restaurants scolaires en faveur du repas 100% local.