



Axe 3 : Un développement économique qui profite à tous

Orientation 10: Faciliter l'attractivité économique du territoire

Action 3.6 : Utilisation des produits locaux pour la cuisine centrale

Finalités du développement durable¹

Lutte contre le changement climatique	-
Préservation de la biodiversité, des ressources naturelles	-
Epanouissement de tous les êtres humains	-
Cohésion sociale et solidaire entre les territoires et générations	-
Modes de consommation et de production responsables	++

CONTEXTE

Diagnostic :

ATOUS

- un espace agricole important avec un bon potentiel agronomique en plaine
- une diversification traditionnelle des productions
- quelques exploitations agricoles exemplaires
- deux coopératives agricoles (Provence Miel et Provence Silvacane)

OPPORTUNITES

- la mise en place d'AMAP et circuits courts
- produits du terroir et appellations (AOP, IGP)
- la convention d'intervention foncière avec la SAFER
- la charte agricole du Pays d'Aix
- création d'une cuisine centrale pour la restauration scolaire favorable au circuit d'approvisionnement court

FAIBLESSES

- une activité agricole réduite et en difficulté
- un nombre d'exploitations qui chute
- une SAU qui diminue
- un faible taux de renouvellement

MENACES

- une déprise agricole forte sur la plaine de la Durance
- une fragilisation de la filière agricole

Actions déjà engagées :

- Construction de la cuisine centrale.
- Utilisation de certains produits locaux.

OBJECTIFS

Utiliser un maximum de produits locaux dans les repas préparés à la cuisine centrale et servis aux enfants de La Roque (fruits et légumes, fromages, miel, herbes aromatiques, pains, huile tournesol, huile colza...)

MISE EN ŒUVRE

Mise en place de conventions avec les agriculteurs, Croq'jardin, les coopératives Provence Luberon, les commerçants...
Installation d'un agriculteur par Croq'jardin qui permettrait d'assurer l'approvisionnement, en quantité suffisante de la cuisine centrale.

GOUVERNANCE

pilotage	partenaires
Cuisine centrale	Agriculteurs et boulangers locaux Coopérative Provence Silvacane Coopérative Provence Miel Chambre d'agriculture Association des Producteurs Transformateurs d'Oléagineux de Vaucluse

¹ - Action nulle sur cette finalité + action d'accompagnement vers cette finalité ++ action contribuant à l'atteinte de cette finalité

CALENDRIER	Court terme	Moyen terme	Long terme
		2018	
BUDGET	Prix du marché		

SUIVI / EVALUATION / COMMUNICATION DE L'EVALUATION			
Indicateurs de suivi	Indicateurs d'évaluation	Modalités de communication	
		Vers qui ?	Avec quels outils ?
Part de produits locaux utilisés pour la confection des repas	<ul style="list-style-type: none"> - Evolution des coûts - Satisfaction des usagers de la cantine 	Usagers de la cantine	<ul style="list-style-type: none"> - Information mensuelle auprès des parents - Rencontre des utilisateurs de la cantine avec les producteurs-fournisseurs