

Lettre d'information n°4 | 2025

Édito – Maurice Laugier,
Président de la CCAPV

En 2025, la CCAPV réaffirme son engagement pour une alimentation durable, locale et de qualité. Ce choix s'inscrit dans une volonté de préserver notre patrimoine, de soutenir les producteurs et de dynamiser l'économie de proximité. À travers le Projet Alimentaire Territorial et des actions concrètes, nous renforçons les liens entre citoyens, territoires et filières agricoles. Manger local, c'est soutenir un avenir plus vertueux. Ensemble, construisons un modèle alimentaire durable, solidaire et ancré dans nos valeurs.



ZOOM



Les goûters des accueils collectifs de mineurs

Dans le cadre des accueils collectifs de mineurs (ACM), la CCAPV propose aux enfants des goûters frais et sains, à base de produits locaux et en limitant les produits ultra-transformés.

Dans les produits locaux proposés, il y a des biscuits de fabrication artisanale, du miel, des confitures, des yaourts, des fruits et jus de fruits.

Une première étape vers une alimentation durable.



Pays Gourmand



Retrouvez dans le livret 2025 les artisans et restaurateurs labellisés Pays Gourmand. Treize restaurateurs et neuf artisans vous feront déguster les saveurs de notre territoire. L'animation de ce label est réalisée dans le cadre d'un partenariat entre la CCAPV et les offices de tourisme.

Mieux Manger Pour Tous

La CCAPV s'engage dans un nouveau programme pour lutter contre la précarité alimentaire. En effet, nos territoires ruraux n'échappent pas à l'augmentation du nombre de personnes qui se trouvent en difficulté financière. En s'appuyant sur l'identité et la culture locale, le programme permettra de déployer plusieurs actions concrètes, avec les communes et de nombreux partenaires, sur l'ensemble du territoire. Les objectifs sont d'améliorer la qualité et la diversité de l'aide alimentaire, d'accompagner les habitants en situation de précarité et de conforter le lien social. Ce programme, financé par l'Etat, s'inscrit dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial de la CCAPV.



Les produits récoltés au bénéfice des restos du cœur

Au moment des fêtes de fin d'année, la CCAPV, en partenariat avec la Maison de Produits de Pays du Haut Verdon, a organisé une collecte solidaire au bénéfice des Restos du Cœur. La centaine de produits récoltés, soit 42 kg de nourriture, a été distribuée aux bénéficiaires sur le territoire de la CCAPV ; l'occasion de permettre à chacun de goûter aux productions locales et de valoriser les savoir-faire de nos producteurs et artisans.

Mieux Manger Pour Tous

La CCAPV a proposé aux habitants des villages d'échanger autour de quelques recettes de cuisine, simples, locales, économiques et bonnes pour la santé. Les habitants nous ont livré quelques secrets de cuisine ou appris des astuces pour donner du goût et ne pas gaspiller !

À l'issue des ateliers, les recettes, conseils et astuces ont été recueillis pour les partager ensuite plus largement.



Saint Benoit

Rougon



Vergons



Peyroules



Allons

Tartonne

En Bref



Le PAT de la CCAPV, c'est aussi :

- des expositions dans différentes communes de la CCAPV et ailleurs :
 - l'exposition "Régaldades" à Draguignan, Peyroules puis la Rochette
 - l'exposition sur le pastoralisme à Allos et La Rochette
- la poursuite des carrés potagers dans 5 écoles élémentaires et la mise en place du compostage à l'école d'Allos
- La mise à jour et la publication de l'annuaire des producteurs locaux

Mais encore ...

En 2024-2025, la CCAPV a collaboré avec la commune de Jausiers, et Provence Alpes Agglomération autour du tourisme et des circuits courts. Une **étude pour comprendre les habitudes de consommation et les attentes de la population touristique** a été réalisée. En voici la synthèse des résultats :

Les vacanciers définissent le produit local par la proximité géographique et la vente en circuit court, valorisant un savoir-faire artisanal.

Consommer local est central pour 77 % des touristes, avec fromages, charcuteries et miels comme produits phares.

Les marchés, notamment provençaux et alpins, sont les lieux d'achat privilégiés, devant restaurants et grandes surfaces.

Seuls 18 % jugent que les produits locaux sont bien mis en avant en restauration.

L'accessibilité et la qualité sont globalement appréciées, malgré des prix jugés élevés par 63 % des répondants.

Le rapport qualité-prix reste satisfaisant pour 97 %, surtout lors d'achats directs aux producteurs.

Une étude sur la **faisabilité d'un point de vente sur le secteur Annot/Entrevaux** a été conduite. Ses conclusions mettent en évidence des éléments de faisabilité intéressants, à la fois en termes de potentiel économique et de réponse aux attentes locales.

Une **exposition photographique "Racines"** a été créée. Elle met en lumière, à travers une série de portraits sensibles et authentiques, les femmes et les hommes qui font vivre l'agriculture de montagne dans les Alpes de Haute-Provence. Quinze agriculteurs et agricultrices y incarnent les visages, les gestes et les outils de l'agriculture locale.

RACINES

