

Bilan 2016 - 2018

Programme REGAL

PARC NATUREL RÉGIONAL DE MILLEVACHES EN LIMOUSIN



En faisant de la relocalisation de la transformation, de la distribution et de la consommation des produits agricoles un des objectifs phares de sa nouvelle Charte, le Parc naturel régional de Millevaches en Limousin témoigne de sa réelle volonté de poursuivre pendant les 15 années à venir son engagement sur les thématiques tant alimentaires qu'agricoles.

Depuis 2008, le Parc travaille concrètement sur les filières du « Manger local » convaincu des atouts économiques, sociaux, culturels et environnementaux qu'elles portent. Ce travail de longue haleine concerne aussi bien la production, la transformation, la distribution que la sensibilisation.

Le programme REGAL « Retrouvons Ensemble le Goût des Aliments Locaux » lancé en 2015 et prévu jusqu'en 2021 constitue aujourd'hui la pierre angulaire des actions du Parc sur les circuits alimentaires de proximité.

Une autre vie s'invente ici

Le territoire du PNR de Millevaches en Limousin, c'est :



- 1 Région**
- 3 Départements**
- 8 Intercommunalités**
- 113 Communes**
(charte actuelle)
- 332 500 hectares**
- 38 000 habitants**



Parc naturel régional de Millevaches en Limousin

Retrouvons Ensemble le Goût des Aliments Locaux

“ Tornam trobar lo Gost dau Minjar dau País „

Viandes bovine et ovine bien sûr, mais aussi légumes, petits fruits, fromages, truite, porc, volailles, sarrasin, miel... une diversité de produits locaux de qualité est proposée sur le territoire du PNR de Millevaches en Limousin.

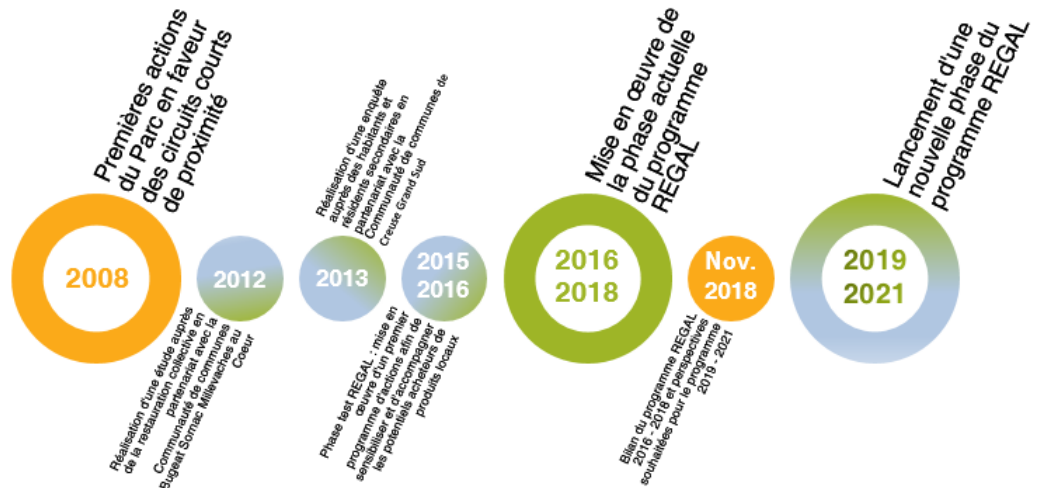
Représentant une composante majeure de l'économie, des paysages, du patrimoine naturel... l'agriculture, et ses 1 512 exploitations (*recensement général agricole 2010*), est un secteur d'activité indispensable à la vie locale qui permet de valoriser plus de 110 000 hectares, soit près d'un tiers de la superficie globale.

Alors que 170 exploitations agricoles du territoire, dont un quart en agriculture biologique, vendent tout ou partie de leur production en circuits courts (*Agreste*

Limousin N°80, octobre 2012), le lien entre les acheteurs potentiels, en particulier ceux de la restauration collective, et les producteurs locaux ne s'établit pas toujours aussi facilement que souhaité.

C'est dans ce contexte particulier que s'inscrit le programme REGAL, et plus généralement l'ensemble des actions que porte le Parc pour favoriser une alimentation locale, durable et accessible à tous. Le PNR a effectivement pour rôle de travailler en partenariat, de mettre en réseau, de consolider les liens entre les agriculteurs - sans qui les Parcs naturels régionaux n'existeraient pas -, les restaurateurs, les artisans, les épiciers et les citoyens consommateurs.

**REGAL :
une
démarche
inscrite
dans la
durée**



Un programme entre les mains de tous


Lancé en 2015, le programme REGAL « Retrouvons Ensemble le Goût des Aliments Locaux » est piloté par le Parc naturel régional de Millevaches en Limousin, en partenariat avec le PETR du Pays Monts et Barrages, et les Communautés de communes Creuse Grand Sud et Creuse Sud Ouest. Ce programme d'actions concernant tout le territoire du Parc, et accessible à l'ensemble des acteurs des communautés de communes partenaires, est destiné plus particulièrement aux actuels et potentiels acheteurs de produits locaux : grand public, intermédiaires (épiciers, restaurateurs privés...), et acteurs de la restauration collective. Après une première phase test qui s'est avérée concluante en 2015 et 2016, le programme REGAL a été reconduit pour deux années supplémentaires (jusqu'en 2018) avec la volonté actuelle de le prolonger jusqu'en 2021.

Selon un principe de transversalité, le programme REGAL s'articule autour de 3 volets majoritairement mis en œuvre par des prestataires retenus dans le cadre de marchés publics :

> **Volet 1** : sensibiliser la population, et en particulier les jeunes, aux avantages d'une alimentation locale et de qualité : *création et accompagnement de jardins partagés, animations auprès du public de la restauration collective, organisation de randonnées gourmandes, réalisation de portraits radiophoniques, projections-discussion d'un film sur les circuits courts ;*

> **Volet 2** : Rendre accessibles les produits locaux à tous (via les épicerie, les restaurants...) : *ateliers cuisine grand public sur les marchés, animations culturelles au sein d'épicerie (REGAL 2015 - 2016) ;*

> **Volet 3** : Accompagner et former les acteurs de la restauration collective : *visites de fermes et de cantines, formations aux méthodes de cuisine alternatives, formations et accompagnements individualisés à la gestion de budget, formations sur les normes d'hygiène pour introduire plus facilement des produits frais et locaux.*



5 structures mobilisées pour la mise en œuvre des actions

Sélectionnés en décembre 2016 suite à une procédure d'appel d'offres, cinq prestataires interviennent régulièrement auprès des différents publics ciblés par les différentes actions et animations proposées dans le cadre du programme REGAL. Implantés sur le territoire du Parc ou sur des territoires voisins, ces acteurs locaux mettent ainsi leurs compétences et leurs savoir-faire pour réaliser les missions qui leur ont été confiées.



Le Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA) de la Creuse a pour vocation de former les adultes aux métiers de l'agriculture et d'aider à leur promotion sociale ainsi qu'à leur formation continue. Parmi ces formations, un Certificat de Spécialisation « Restauration Collective » ouvert aux adultes et réalisé en apprentissage est proposé par l'établissement. Au sein du programme REGAL, le CFPPA est en charge d'organiser des visites de fermes et de cantines, de réaliser des animations sur l'alimentation locale auprès du public de la restauration collective, et d'organiser des formations aux normes d'hygiène lors de l'introduction de produits frais et locaux.

L'Institut de Formation Haute Corrèze (ifhco), implanté en Haute-Corrèze depuis septembre 2015, propose une offre de formations qualifiantes et de formations courtes, dans de nombreux domaines, destinées à tous. En lien avec REGAL, l'ifhco a organisé des randonnées sur la route des producteurs.



INTERBIO Nouvelle-Aquitaine a pour objectif principal d'accompagner les projets de développement des opérateurs biologiques régionaux, d'assurer la structuration et la promotion de la filière biologique et d'appuyer son essor. Son rôle au sein du programme REGAL consiste à organiser des formations aux méthodes de cuisine alternatives, et également à former et accompagner les établissements à la gestion de budget lors de l'introduction de produits locaux de qualité dans les menus.

Le monde allant vers... est une association de sensibilisation et d'éducation à l'environnement qui œuvre dans l'intérêt général pour initier des comportements éco-citoyens et permettre aux générations futures d'habiter une planète viable. Dans le cadre du programme REGAL, l'association Le monde allant vers... crée et anime, avec ses partenaires dont le Champ des Arts, des jardins partagés et organise également des ateliers cuisine grand public sur les marchés.



le monde allant vers...



Radio Vassivière est une radio associative qui propose un programme axé sur la communication sociale de proximité, entendue comme le fait de favoriser les échanges entre les groupes sociaux et culturels, l'expression des différents courants socioculturels, le soutien au développement local, la protection de l'environnement ou la lutte contre l'exclusion. Ainsi, Radio Vassivière est mobilisée pour réaliser une série de portraits radiophoniques auprès de différents acteurs de l'alimentation locale (épiciers, élus, restaurateurs, cuisiniers...).



Des potagers et des Hommes

Lieux de production, de rencontres, de partage, de sensibilisation, de solidarité, d'activité physique... les jardins partagés sont au cœur du programme REGAL.

Dans la continuité des actions mises en œuvre par le Parc depuis 2015, suite à un appel à manifestation d'intérêt, 14 jardins partagés ont été accompagnés en 2017 et 2018 afin de sensibiliser à la pratique du jardinage et aux bienfaits qui lui sont associés.

Pensés comme des lieux de rencontres, d'échanges, d'apprentissage et de sensibilisation, les jardins accompagnés se répartissent sur l'ensemble du territoire du Parc et sont portés par une grande diversité de structures : associations, accueils de loisirs, écoles primaires, Etablissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD), ou Centre d'accueil pour demandeurs d'asile (CADA).

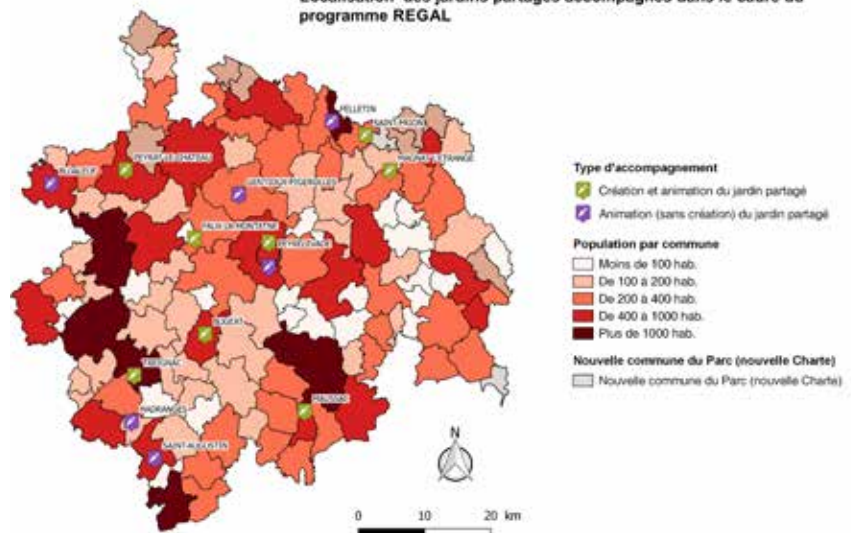
Concrètement, six jardins ont bénéficié d'actions de mise en état de terrain par la traction animale ou les techniques de permaculture.

Parallèlement, du matériel de jardin (outillage, portails, récupérateurs d'eau de pluie...) a été fourni à dix structures. De plus, 16 ateliers abordant des sujets tels que la permaculture, la création de compost,

la construction d'un poulailler ou les avantages à s'alimenter avec les produits de son jardin, ont à ce jour rassemblé plus de 110 enfants et 50 adultes.

D'ici la fin de l'année scolaire 2018 - 2019, sept ateliers supplémentaires sont prévus.

Localisation des jardins partagés accompagnés dans le cadre du programme REGAL



Émilie GOUMI Directrice de l'accueil de loisirs de Treignac

“ Le programme REGAL nous a permis d'avoir notre jardin partagé. Cela faisait plusieurs années que les membres de l'équipe en discutaient donc ça répond à une réelle attente de notre part pour nos animations tant de loisirs que périscolaires.

Les interventions d'Andy sur la permaculture puis de l'association Le monde allant vers... sur la rotation des cultures nous ont été vraiment utiles pour mieux préparer et organiser notre jardin avec les enfants. On a ainsi pu planter de nombreux légumes : tomates, carottes, concombres... et les enfants, quel que soit leur âge (de 3 à 12 ans), sont tous très intéressés par la démarche. Ils vont tout le temps voir s'il n'y a pas quelque chose à ramasser...

Pour la suite, on a encore plein de projets. On réfléchit actuellement à planter des petits fruits, notamment des framboisiers pour diversifier notre production. Et la bonne nouvelle,

c'est que l'école du village va, à partir du printemps prochain, également s'emparer du jardin partagé dans le cadre éducatif. Il devient donc un véritable support pédagogique, ce qui nous réjouit.”

Sur le chemin
des producteurs locaux !
Randonnée autour
de Saint-Angel

PARC NATUREL RÉGIONAL DE MILLEVACHES EN LIMOUSIN



samedi

21

juillet
SAINT-ANGEL
à Espinet
à 8h30

Vous souhaitez visiter des fermes dont les produits sont vendus localement, échanger avec les agriculteurs, déguster leurs produits, et vous aimez marcher : cette randonnée est faite pour vous ! (12 km)

Un événement organisé par l'Institut de Formation de Haute-Corrèze dans le cadre du programme REGAL « Retrouvons Ensemble le Goût des aliments locaux » porté par le PNR de Millevalchach en Limousin.

> INSCRIPTION OBLIGATOIRE AVANT LE 18 JUILLET - 06 69 14 85 94

> Randonnée GRATUITE
> 13h. Un repas fermier à base de produits locaux vous sera proposé (tarif 12 €, 7 € pour les moins de 12 ans)

> Chaussures de marche

Renseignements et inscription : Institut de Formation de Haute-Corrèze : 06 69 14 85 94 ou ihco.usse@gmail.com

www.pnr-millevalchach.fr



Une autre vie s'invente ici
Uma outra vida s'inventa aqui

À la rencontre des producteurs locaux

Au cours de l'été 2018, deux randonnées « Sur le chemin des producteurs locaux ! » ont été organisées. Ainsi, plus de 30 promeneurs de tout âge ont sillonné les sentiers autour des villages de Saint-Angel et de Pradines, faisant haltes ici et là dans les fermes de producteurs locaux. Au-delà des riches échanges avec les agriculteurs, les participants ont également pu discuter et reprendre des forces autour d'un repas fermier préparé à base de produits locaux issus en partie des fermes visitées.

Les circuits courts à l'honneur sur les ondes

Afin de mettre en avant l'existence d'initiatives visant à promouvoir les circuits courts de proximité sur le territoire du Parc, une série de portraits radiophoniques est réalisée et diffusée sur les ondes de Radio Vassivière. Quatre acteurs locaux (trois épiceries et un restaurant) se sont d'ores et déjà prêtés au jeu. Huit portraits supplémentaires seront réalisés dans les prochains mois.

Ces 12 portraits ont bien sûr vocation à être valorisés par le Parc naturel régional de Millevalchach en Limousin.



Chloé et Guillaume, L'écume du Jour
Crêperie Bar à Saint-Georges Nigremont

Le défi de la sensibilisation des convives

Parmi les actions développées par le PNR de Millevalchach en Limousin et ses partenaires, un programme d'animations sur le thème de l'alimentation est destiné aux différents publics de la restauration collective. Pour renforcer l'action de sensibilisation, le contenu de chaque session nécessite d'être adapté aux personnes auxquelles il s'adresse, ce qui requiert un temps de préparation accru. Trois établissements ont déjà manifesté leur intérêt pour bénéficier de ces deux jours d'animation : les EHPAD de Merlines et Bujaleuf, ainsi que le collège de Felletin. La première intervention est prévue en décembre 2018.



Vous reprendrez bien un peu de soupe...

Le temps d'un marché, les villes d'Eymoutiers et de Felletin ont chacune accueillie un atelier cuisine grand public. Quelques heures durant, les légumes de saison y ont été mis à l'honneur. Objectif de l'action : sensibiliser la population à la saisonnalité des légumes et rappeler les avantages d'une alimentation locale. Aussi, après avoir rempli son panier chez les producteurs locaux, tout un chacun était invité à enfilet le tablier pour venir prêter main forte à la

préparation des soupes. Lors de chaque événement, plusieurs dizaines de litres de soupe ont ainsi été concoctés puis dégustés par les participants. Au-delà de l'accueil chaleureux réservé par les passants, le succès de ces événements a été assuré par la participation d'acteurs divers qui n'ont pas hésité à proposer des recettes et à retrousser leurs manches : une classe du Collège Jacques Grancher, les résidents du Foyer les Méris et de l'EHPAD La Peladine, La Courte Échelle ou encore Les Sauvageons.





Accompagner et former les acteurs de la restauration

Le territoire du Parc naturel régional de Millevaches en Limousin, compte une centaine de structures proposant un service de restauration collective, dont :

- 47 cantines scolaires
- 16 EHPAD
- 9 établissements d'accueil
- 7 collèges
- 3 lycées
- 2 crèches
- 1 centre hospitalier

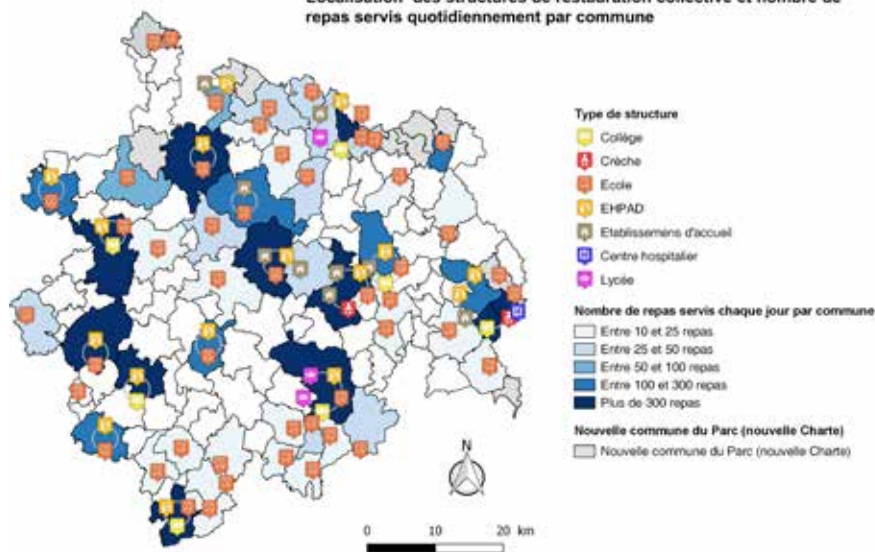
Entre 2016 et 2018, sept animations visant à former et/ou accompagner les acteurs de la restauration collective ont été organisées dans le cadre du programme REGAL.

Parmi elles, trois sessions de formations ont été consacrées aux **méthodes de cuisine alternatives**. Lors de ces journées, les 27 cuisiniers ont pu consolider de nouvelles techniques, découvrir de nouveaux ingrédients et tester de nouvelles recettes. Par conséquent, ces formations leur ont permis d'étoffer leurs compétences afin d'accroître la part de produits locaux dans la composition des menus qu'ils servent à leurs convives tout en maîtrisant leur budget et leur temps.

En parallèle, deux journées ont été entièrement dédiées à la **gestion du budget lors de l'introduction de produits locaux de qualité**. Les 12 personnes y ayant participé ont ainsi pu, à travers le partage d'outils et d'expériences, acquérir les connaissances nécessaires pour envisager plus sereinement l'introduction de produits locaux de qualité sans que cela n'impacte leur budget.

La demi-journée d'échanges consacrée aux **normes d'hygiène en restauration collective** pour identifier

Localisation des structures de restauration collective et nombre de repas servis quotidiennement par commune



toutes les possibilités réglementaires permettant d'intégrer sereinement des produits frais et locaux a réuni 15 cuisiniers et élus.

En complément de ces formations, un **accompagnement individualisé** est actuellement mis en œuvre avec sept établissements du territoire afin de faciliter l'introduction des produits locaux de qualité. Suite à la réalisation d'un diagnostic initial, chaque structure bénéficie de plusieurs journées d'accompagnement individualisé afin d'atteindre les objectifs qu'elle s'est fixée au préalable.

Enfin, l'organisation d'une journée consacrée à la **visite de fermes et d'une cantine** pour mieux connaître les particularités, atouts et contraintes de chacun a rassemblé 19 personnes. Les participants ont ainsi pu observer de manière concrète les bénéfices que peut engendrer l'étroite collaboration entre des producteurs et le personnel d'une cantine scolaire.

30 personnes ont pris part aux différentes formations réalisées dans le cadre du programme REGAL. Parmi elles, **2** élus et **28** cuisiniers issus du territoire du Parc ou des territoires partenaires. **5** d'entre elles ont participé à **3** formations ou plus.

2 400 000

repas servis annuellement dans les structures proposant un service de restauration collective sur le territoire du Parc (*estimation basée sur dires d'acteurs*), soit environ **9 000** repas par jour en période scolaire.

32% des communes du Parc qui proposent un service de restauration collective ont pris part à au moins une des animations proposées dans le cadre de l'accompagnement et la formation des acteurs de la restauration collective.

Prendre le temps de faire le point et imaginer comment mieux...

En amont de la journée « Bilan et perspectives souhaitées » organisée le 28 novembre 2018 au collège de Felletin, le Parc naturel régional de Millevalches en Limousin a conduit une série d'enquêtes auprès des prestataires (rencontres en vis-à-vis ou par téléphone) et des bénéficiaires (enquête en ligne) du programme REGAL afin d'identifier les différents éléments de satisfaction et d'insatisfaction relatifs aux actions et animations réalisées au cours des dernières années. Les principaux enseignements tirés de ces enquêtes sont résumés ci-après ainsi que des premières pistes de réflexion.

...Diffuser l'information

Les retours effectués par le Parc sur la médiatisation des actions REGAL est un point positif souligné tant par les bénéficiaires que par les prestataires.

Toutefois, des faiblesses ont été identifiées à propos de la diffusion de l'information autour des événements à venir. Des pistes d'amélioration doivent donc être étudiées pour s'assurer que l'ensemble des acteurs aient accès au calendrier des futures animations.

...Planifier dans le temps

Au-delà des aléas météorologiques, les dates retenues pour réaliser les actions REGAL ont un impact direct sur le nombre de participants. Des enseignements doivent être tirés à ce sujet afin d'identifier les périodes les plus propices pour réaliser ces actions et ainsi permettre la participation d'un maximum de personnes.



...Coordonner les actions

La mise en place de nouveaux espaces de coordination afin de faciliter les échanges, l'interconnaissance ou le partage d'expérience entre les acteurs du territoire constitue l'un des souhaits exprimés par les prestataires rencontrés.

De tels lieux de rencontre, qui peuvent prendre des formes diverses (réunions de lancement et de suivi, comité technique...), permettraient par ailleurs de renforcer la cohérence du programme en développant davantage de synergies et liens entre les actions et les intervenants.

Sur une base périodique à définir, ces réunions offriraient l'opportunité aux prestataires d'acquérir une vision d'ensemble du programme, leur permettant de mieux appréhender et comprendre le contexte général dans lequel s'inscrivent leurs actions.



...Évaluer l'impact

Bien que des éléments existent déjà, la mise en œuvre d'une démarche de suivi et d'évaluation du programme apparaît intéressante pour identifier l'impact des différentes actions et de potentiels ajustements à opérer.

Ainsi, la mise en place d'outils mérite d'être étudiée : enquêtes de satisfaction, définition d'indicateurs d'impact et de résultat, boîte à idées...

...Valoriser les outils

De nombreux documents et supports de communication (notamment un film et des portraits radiophoniques) ont été créés depuis le lancement du programme REGAL. À ce jour, ils ne sont généralement accessibles à tous qu'à l'occasion de certains événements. De fait, la question de leur valorisation se pose désormais.

...Adapter les interventions

Alors que des actions destinées spécifiquement aux intermédiaires (épiceries, restaurants...) étaient initialement au menu du programme REGAL, ces derniers n'ont dans les faits été que peu mobilisés au cours des dernières années. Aussi, pour renforcer l'impact et l'appropriation du programme, il apparaît important de faciliter l'intégration de ces acteurs lors de la prochaine phase de mise en œuvre. L'adaptation des actions à ce public spécifique est une composante à intégrer dans la stratégie future.

...Répartir sur le territoire

Au-delà du calendrier des actions, les lieux où elles se déroulent impactent également le taux de participation. L'étendue du territoire couvert par le Parc constitue en effet un frein pour certains acteurs qui ne peuvent pas prendre part à des animations réalisées loin de chez eux. Des solutions intégrant cette dimension doivent donc être imaginées par le Parc.

Par ailleurs et pour des raisons diverses, plusieurs autres actions envisagées n'ont finalement pas vu le jour : lutte contre le gaspillage alimentaire, exposition sur les circuits courts... Se pose dès lors la question de leur reconduction ou non dans la future programmation 2019 - 2021.





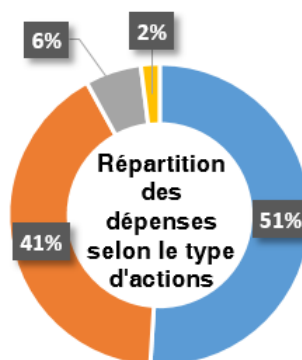
Un point sur le budget



- Région Nouvelle-Aquitaine
- Fonds européens FEADER - LEADER (GALs)
- Autofinancement PNR de Millevaches en Limousin

Financé par les fonds européens FEADER - LEADER via quatre Groupes d'Action Locale - Pays Haute-Corrèze Ventadour, Pays Monts et Barrages, Pays de Tulle Vézère Monédières, et Sud Ouest Creuse Leader (SOCLe) - et par la Région Nouvelle-Aquitaine, le programme d'actions REGAL en cours affiche un budget total maximum planifié (hors frais de coordination) de 62 938 euros d'ici fin 2019.

En cette fin d'année 2018, le montant total des dépenses s'élève à 34 479 euros. Elles ont été réalisées selon la clé de répartition illustrée dans la figure ci-dessous.



- Sensibiliser la population aux avantages d'une alimentation locale et de qualité
- Accompagner et former les acteurs de la restauration collective
- Rendre accessibles les produits locaux à tous
- Communication, dont projection film

On observe ainsi que la majeure partie de ces dépenses concerne les actions en lien avec les thématiques liées à la sensibilisation de la population - et en particulier des jeunes - et à l'accompagnement et la formation des acteurs de la restauration collective. En effet, malgré la volonté affichée du Parc de développer des actions à destination des acteurs intermédiaires (épiceries, restaurants...), la procédure d'appel d'offres s'est avérée infructueuse. De fait, peu d'actions ont été réalisées dans ce cadre, ce qui explique le faible pourcentage du budget alloué au volet en lien avec l'accessibilité des produits locaux pour tous.

Pour plus d'informations sur le programme REGAL, veuillez contacter :

Vincent LELAURE - Chargé de mission Agriculture durable
05 55 96 97 25 - v.lelaure@pnr-millevaches.fr

Erwin DARAGNÈS - Chargé d'études Agriculture et Alimentation
05 55 96 97 00 - e.daragnes@pnr-millevaches.fr

Avec le soutien financier de :



En partenariat avec :

