

La Vie - jeudi 29 août 2024

COURRIER

En Aveyron, manger local grâce au Pat

INTERVIEW JULIEN MOTTE

Rejoignez un groupe de lecteurs de La Vie près de chez vous ! www.amisdelavie.org ou tél. : 01 48 88 46 22.

Sarah Conquet s'occupe d'alimentation durable dans le cadre du Plan d'alimentation territorial (Pat) d'Ouest Aveyron. Elle interviendra à l'université des lecteurs de *La Vie* à Najac (12), le 18 octobre.

LA VIE. Quelles sont les idées directrices d'un Pat ? SARAH CONQUET. Reconnecter consommation et production d'aliments par la proximité et la qualité. Pour cela, nous structurons des « écosystèmes » d'acteurs locaux (producteurs, transformateurs, collectivités, distributeurs), qui doivent fonctionner de manière assez fluide pour que des aliments sains passent en quantité suffisante de la terre à l'assiette. Le succès d'un Pat dépend largement de la commande publique (mairies et départements pour les écoles, collèges et Ehpad).

Bien dans l'air du temps, on peut penser que les Pat font florès.

S.C. En effet. Beaucoup, comme nous, après cinq années d'existence, dressent leur premier bilan et accèdent à une labellisation qui salue la solidité de leur gouvernance. De son côté, l'État fait de nouveaux appels à projets afin que la couverture du territoire en Pat progresse. Les agences régionales de santé (ARS) s'y intéressent et les lois Egalim y poussent également.

En quoi votre Pat se distingue-t-il ?

S.C. Nous mettons l'accent sur la restauration collective, en travaillant surtout les approvisionnements. Nous avons mis tous les acteurs concernés autour d'une table pour construire une charte de qualité. Ensuite, nous organisons des formations pour les cuisiniers et personnels de salle, afin de les sensibiliser au végétarisme, à la qualité de la viande ou au gaspillage alimentaire. Nous menons aussi une démarche prospective pour l'adaptation au réchauffement climatique. Enfin, nous développons une formation pour les agricultrices.

Quels sont vos succès et difficultés ?

S.C. Les effets du Pat sont spectaculaires dans la restauration collective. Le problème reste de se fournir : les petits producteurs ne peuvent pas toujours être réguliers, et certains

approvisionnement demeurent chaotiques (œufs, poulets, fruits...). Cependant, les agriculteurs ont trouvé des débouchés fiables, changé leurs pratiques culturales et ont, surtout, retrouvé une fierté : leur travail nourrit directement les enfants et les anciens du coin. ●