

L'an deux mille vingt-deux, le trente et un mai,

Le Bureau du syndicat mixte de gestion du Parc naturel régional du Verdon s'est réuni à 14 h 30 à La Palud sur Verdon sous la présidence de M. Bernard CLAP.

Nombre de membres		
En exercice	Présents et représentés	Votants
22	9 + 6	15
Total des voix : 20		

Etaient présents :

5 représentants des communes (1 voix chacun) : Jean-Marie PAUTRAT, Allons ; Bernard CLAP, Trigance ; Jacques ESPITALIER, Quinson ; Raymonde CARLETTI : La Martre ; Paul CORBIER : St Julien du Verdon.

1 représentant du Conseil département des Alpes de Haute Provence (2 voix) : Claude BONDIL

2 représentants des établissements publics de coopération intercommunale : (1 voix) : Michèle BIZOT-GASTALDI, Communauté de communes Alpes Provence Verdon ; Christophe BIANCHI, Durance Luberon Verdon Agglomération

1 représentant du Conseil régional Provence Alpes Côte d'Azur (3 voix) : Jean-Charles BORGHINI

Date de convocation
18/05/2022

Délibération
n°22_05_B5_11

Ont donné pouvoir :

Porteurs d'1 voix : Magali STURMA CHAUVEAU, Rougon à Michèle BIZOT-GASTALDI ; Arlette RUIZ (St Julien le Montagnier) à Jacques ESPITALIER ; Jean-Pierre BAGARRE, (Aiguines) à Raymonde CARLETTI ; Romain COLIN (Moustiers Ste Marie) à Bernard CLAP ; Philippe MARANGES (Castellane) à Jean-Marie PAUTRAT

Porteurs de 3 voix : Sophie VAGINAY-RICOURT (Conseil régional Provence Alpes Côte d'Azur) à Jean-Charles BORGHINI.

Opération « Manger Verdon 2022 : plus d'autonomie et moins de gâchis »

Le Domaine de Valx-Félines se situe sur la commune de Moustiers-Sainte-Marie et s'étend sur 240 ha. Il a été acquis progressivement par le Conservatoire du Littoral depuis les années 90. En 1999, le Parc naturel régional du Verdon devient gestionnaire du site pour 30 ans.

Depuis la création de la ferme pédagogique en 2014, nous portons sur le domaine un projet pédagogique centré sur l'agriculture et l'alimentation. Le Parc accueille ainsi des groupes de jeunes (écoles, collèges, lycées, centres de loisirs...) mais aussi des visiteurs (habitants et touristes) à qui sont proposés divers ateliers/stages/événements.

Dans la perspective d'alimenter notre offre pédagogique le Parc a déposé en 2020 un premier dossier « Manger Verdon et gaspiller moins » qui a été retenu dans le cadre de l'appel à projets santé environnement sur le gaspillage alimentaire. L'action qui devait être réalisée en 2020-2021 a été étendue à l'année 2022 en raison de la crise sanitaire qui nous avait contraint à reporter de nombreuses animations notamment toutes les animations scolaires. Cette année supplémentaire nous a permis de réaliser l'ensemble des actions. Les projets scolaires se clôtureront au mois de Juin 2022.

Nous avons profité de cette année 2021-2022 pour créer de nouveaux partenariats avec les acteurs sociaux locaux du territoire et plusieurs acteurs de l'aide alimentaire dont l'épicerie solidaire EPICETOU qui sillonne le territoire du Verdon.

Objectifs : poursuivre la dynamique lancée en 2020 grâce au précédent dossier retenu dans le cadre de l'APSE et monter un projet pédagogique visant à limiter le gaspillage alimentaire, tout en favorisant l'autonomie alimentaire et l'accès pour tous les habitants du Verdon, y compris les plus précaires, à une alimentation de proximité et de qualité.

Ce programme prendra diverses formes (échanges réciproques de savoirs, stages, initiations ou formations, événements...) et s'adressera à des publics variés (restaurateurs professionnels, jeunes dans le cadre scolaire, habitants du territoire etc.). Dans un souci de mixité les personnes en situation de précarité ou de difficultés économiques seront intégrés aux actions proposées mais bénéficieront également d'actions plus spécifiques.

Dans ce nouveau dossier nous souhaitons reconduire :

- La réalisation de projets scolaires sur l'alimentation, l'agriculture et la santé avec un nouveau focus dans chaque projet sur le gaspillage alimentaire
- Les stages destinés aux habitants visant à l'apprentissage de techniques de production de denrées alimentaires, de transformation ou de conservation des productions et de réemploi des déchets pour limiter le gaspillage.

- Les projections débats sur les questions d'actualités en lien avec l'agriculture, l'alimentation, le gaspillage et la santé.

Dépenses (HT) : 35 320 € répartis ainsi :

- Ingénierie : 12 400 €
- Coordination du projet (2 mois à 80%) : 6 520 €
- Animation du projet (2 mois à 80 %) : 5 880 €
- Action 1 - événements (projections, intervenants, ateliers cuisines en amont) : 5000 €
- Action 2 - initiation/ ateliers avec échanges de savoir-faire : 2720 €
- Action 3 - accompagnement de projets collectifs à l'échelle communal : 1800 €
- Action 4 - appel à projets jeunesse auprès des écoles et collèges du territoire : 9900 €
- Action 5 - expérimentation d'actions solidaires avec les CCAS : 200 €
- Action 6 -formation des restaurateurs du territoire à la cuisine durable : 2200 €
- Conception et impression de l'affiche et du programme : 1 000 €
- Achat d'ouvrages : 100 €

Plan de financement :

Coût total HT :35 320 €

Etat – DREAL Paca (70 %) : 24 724 €

Cofinancement (10%) : 3 532 €

Deux pistes de financement complémentaires sont en cours de négociations : une participation du Département 04 via le contrat départemental de solidarité territoriale de P2A en cours de révision, ou un complément d'autofinancement du Parc via la mobilisation du Fonds de transition du Parc du Verdon (fonds constitué grâce à la valorisation de certificat d'économie en énergie) si nécessaire

Autofinancement (20 %) : 7 064 €

Entendu l'exposé du Président,

Après en avoir délibéré et à l'unanimité, les membres du Bureau :

- approuvent le projet d'avenant ainsi présenté ;
- autorisent le Président à signer cet avenant ainsi que toute pièce utile à la réalisation de l'opération.

Ainsi fait et délibéré le jour, mois et l'an susdits

Suivent les signatures

Pour extrait conforme

Acte rendu exécutoire

Après transmission en Préfecture

Le
et publication le

DEL22_05_B5_11

