


# Les choix du Département pour bien produire et bien manger



L'Hérault  
**BIEN**  
dans son  
assiette

**Inflation sur les produits alimentaires et hausse de la pauvreté... Impact sur le climat d'aliments venus de trop loin... Qu'est-ce qu'on fait ?**

# Chaque repas est un choix

**Manger local** est une solution pour la qualité et la sécurité alimentaire, pour réduire les émissions de gaz à effet de serre, protéger les terres et la mer nourricières, faire vivre les agriculteurs, éleveurs, pêcheurs et conchyliculteurs de l'Hérault.

**Manger sain, manger bio**, c'est bon pour la santé, l'environnement, le climat et la biodiversité. Au-delà de vous nourrir et vous faire plaisir, votre assiette peut faire beaucoup de bien autour de vous.

**Dans l'Hérault**, le Département facilite vos choix. Engagés de longue date sur ces sujets, nous choisissons de faire confiance aux solutions collectives plutôt qu'éparpiller les énergies. Le Plan Alimentaire Territorial de l'Hérault existe pour aider les producteurs à nourrir plus et mieux les habitants, et les habitants à soutenir plus et mieux les producteurs. Ce petit guide vous explique comment.



Ici dans l'Hérault, privilégier les circuits courts et proposer à toutes et tous une alimentation de qualité, c'est respecter l'humain et protéger l'environnement.

Le Département porte une attention particulière à la santé des collégiens, à l'éducation au goût, à l'équilibre alimentaire et au soutien des filières locales. Aujourd'hui, 70% des produits servis dans les cantines gérées par le Département sont bio, labellisés ou de proximité. Ce sera 100% d'ici la fin du mandat !

Conscient des difficultés accrues par la crise sanitaire et économique, le Département soutient les associations intervenant dans l'aide alimentaire, il aide à la structuration d'épiceries sociales et solidaires et accompagne des porteurs de projet pour faire émerger sur le territoire notamment des conserveries à vocation solidaire.

L'objectif est de promouvoir une alimentation de qualité auprès des publics les plus fragiles dans le cadre de son Plan Alimentaire Territorial.

Ensemble avec les producteurs locaux et les consommateurs, nous soutenons ce cercle vertueux : en luttant contre le gaspillage alimentaire, en produisant une alimentation de qualité, en protégeant et restaurant la biodiversité et en travaillant pour une solidarité alimentaire... Nous nous engageons avec force pour un Hérault solidaire et écologique.



**Kléber MESQUIDA**  
Président  
du Département  
de l'Hérault



## À midi, c'est PAT. Mais c'est quoi le PAT ?

Animé et cofinancé par le Département de l'Hérault, le **Plan Alimentaire Territorial** organise les actions en faveur

d'une agriculture durable et d'une alimentation de qualité.

C'est un plan en 4 orientations bâti en tenant compte des spécificités de l'agriculture héraultaise et des enjeux alimentaires locaux.

- **Ma cantine a du goût :** des actions pour renforcer l'approvisionnement local, lutter contre le gaspillage alimentaire et développer le bio.
- **Agriculteurs du futur :** des actions pour promouvoir l'agriculture respectueuse de l'environnement, augmenter les surfaces à vocation nourricière et structurer les circuits courts.

- **Le droit au Bon :** des actions de solidarité, pour l'accès de tous à une alimentation de qualité.

La 4<sup>e</sup> orientation ?

**La sensibilisation :** vous faire connaître le PAT et vous impliquer, avec des outils comme ce guide.

Le Plan inspire des dizaines de projets en cours ou à venir, ainsi que de nombreux événements.

Toute cette dynamique a un nom : L'Hérault bien dans son assiette !

*L'Hérault a reçu le label  
Projet alimentaire territorial  
du Ministère de l'Agriculture et  
de la Souveraineté alimentaire.*



**L'Hérault  
BIEN  
dans son  
assiette**

## Ma cantine a du goût

**UNE ASSIETTE DE QUALITÉ,  
C'EST BON POUR LES  
COLLÉGIENS DE L'HÉRAULT  
COMME POUR LA PLANÈTE.**

### Quel objectif ?

100 % de denrées bio et de qualité labellisées (AOC, AOP, IGP, Label Rouge...), de saison et de proximité dans les repas des cantines gérées par le Département en 2028, avec un gaspillage alimentaire réduit au minimum.

### Ça avance ?

70 % de produits bio, labellisés ou locaux dans les assiettes, 100 % d'ici 2028 ! Cela fait baisser d'un tiers le coût environnemental des repas et le gaspillage alimentaire.

### Concrètement, on fait quoi ?

- Des certifications de qualité (Ecocert « En cuisine ») pour toutes les cantines.
- Des pesées de déchets.
- Des enquêtes de satisfaction pour écouter les collégiens sur la composition des repas.
- Des portions au choix : petite, moyenne ou grande faim.
- Des bars à salade ou selfs participatifs.
- Des ateliers : cuisine pour tester de nouvelles recettes équilibrées, sensibilisation au gaspillage (par exemple la mise en place de gâchimètres qui mesurent le pain jeté).



## Qui prépare les repas des collégiens ?



**-3 mois**

**Composition des menus avec des diététiciens.**  
Des menus sains, équilibrés, en quantité juste, avec des produits de saison !



**J-10**

**Commande des denrées alimentaires aux producteurs ou fournisseurs locaux.**  
Produits laitiers, fruits, légumes, viandes...



**J-5 à J-3**

**Livraison dans les Unités de Production Culinaires (UPC)**  
Réception, contrôle et stockage



**J-2**

**Préparation de plats cuisinés**  
Ici, on privilégie le « fait maison » avec des produits frais !



**J-1**

**Livraison des plats cuisinés et produits frais dans les cantines des collèges**

**Jour J**

**En cuisine :**  
Réchauffage des plats cuisinés, cuisson des viandes, assemblage et présentation des entrées, préparation des assaisonnements.



**À table**

**70 % de produits bio, locaux ou labellisés dans les assiettes !**



« Grâce au Département, je bénéficie d'espaces naturels sensibles départementaux pour permettre aux troupeaux de pâturer. C'est simple, sain et écologique... Quoi de mieux?! »

**Sylvie, éleveuse de chèvres alpine-chamoisées**

PÉZÈNES-LES-MINES

Je suis cuisinier depuis 12 ans. Il me tient à cœur de servir de bons produits. Nous sommes à 70 % de produits bio et locaux. Je sensibilise les collégiens à la connaissance des produits dans leur assiette tout en leur expliquant la richesse de nos territoires : le bio, le local, les AOP, les AOC, la traçabilité de la viande... »

**Guillaume Castanier, cuisinier collègue Port-Marianne**

MONTPELLIER



« Nous travaillons conjointement avec les équipes de Direction de la restauration scolaire du Département pour sensibiliser les équipes de restauration et les collégiens et leur proposer des recettes équilibrées. Il est nécessaire de faire mieux consommer pour moins gaspiller tout en se faisant plaisir. Bien manger est à la base d'une bonne santé. »

**Catherine Amice, Diététicienne/nutritionniste de l'association Miamuse**

MONTPELLIER



## Agriculteurs du futur

**UNE ASSIETTE RELOCALISÉE,  
C'EST BON POUR LA QUALITÉ  
ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE,  
LE CLIMAT, L'AVENIR DES ACTIVITÉS  
AGRICOLES ET MARITIMES QUI  
FONT VIVRE L'HÉRAULT ET  
FAÇONNENT SES PAYSAGES.**

### Quel objectif ?

**Plus d'autonomie alimentaire pour l'Hérault** grâce à des productions locales, durables, diverses (agriculture, viticulture, pêche, conchyliculture, élevage) et des terres nourricières protégées.

### Ça avance ?

De multiples initiatives sont en cours. Par exemple, la protection de 5 000 hectares de terres à proximité d'agglomérations.

### Concrètement, on fait quoi ?

- **Aider** au repérage et à l'acquisition de terres pour installer des cultures nourricières, faciliter la remise en culture de friches.
- **Accélérer** les pratiques d'agroécologie: lutte naturelle contre les ravageurs de culture, plantation de haies...
- **Renforcer** l'action du Département auprès des filières agricoles et viticoles (irrigation raisonnée, aide aux installations et investissements, préservation des espaces naturels sensibles...) et maritimes (ports départementaux, criée du Grau d'Agde).
- **Aider** les acteurs d'un bassin de vie (collectivités, producteurs, restauration...) à organiser des filières locales et des circuits courts, équitables et durables (via la plateforme Agrilocal34, entre autres outils).



## Le droit au Bon

**UNE ASSIETTE SOLIDAIRE,  
C'EST MIEUX POUR FAIRE  
RECULER LA PRÉCARITÉ  
ALIMENTAIRE ET FAIRE  
AVANCER LA SOCIÉTÉ.**

### Quel objectif ?

**Faciliter l'accès de tous, et en particulier celui des personnes aux revenus les plus modestes, à une alimentation saine, locale et de qualité.**

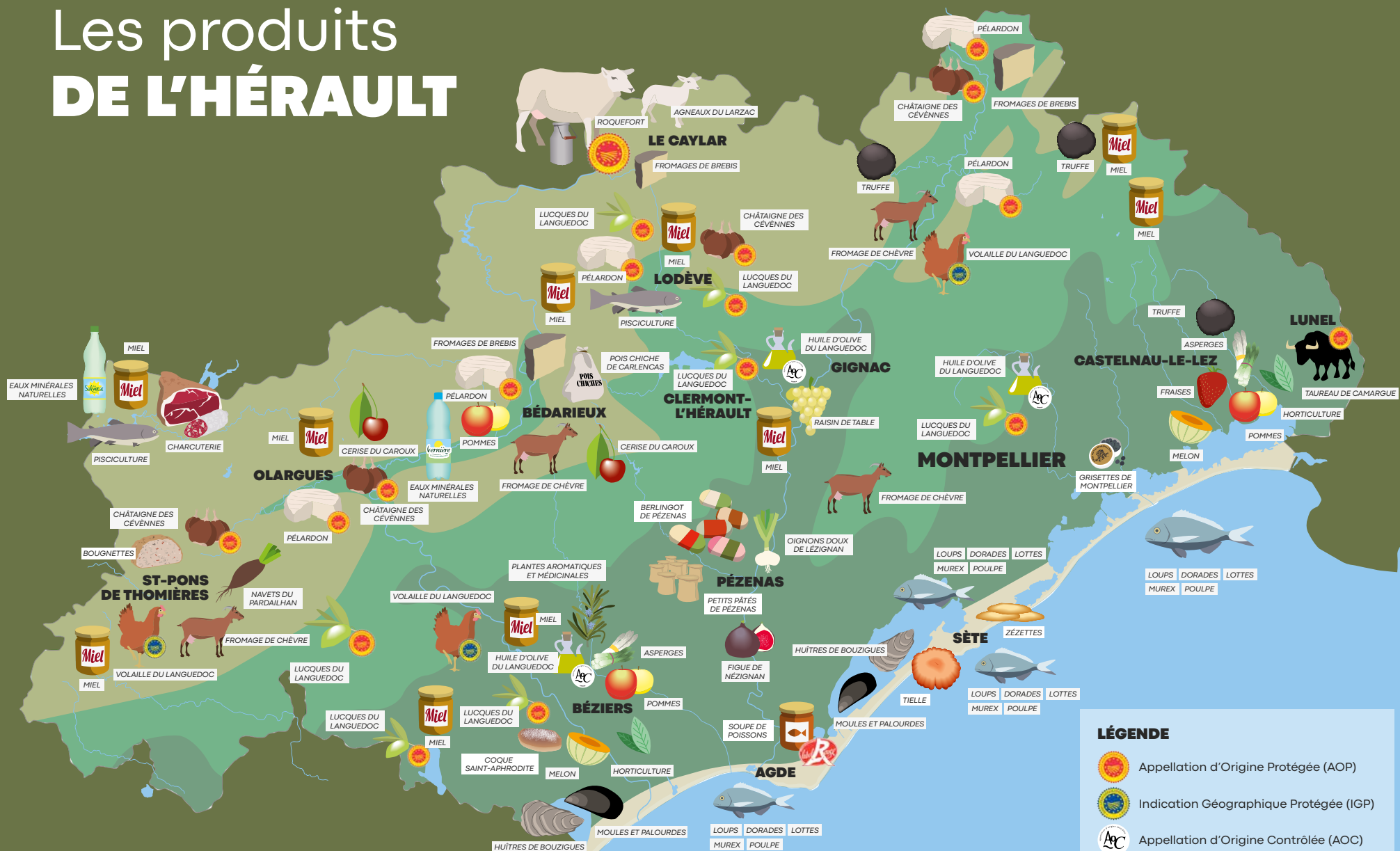
### Ça avance ?





Des opérations comme les Bocaux solidaires ont permis en 2022 de confectionner 10 000 bocaux à partir de surplus de production agricole pour les distribuer dans les épiceries sociales et solidaires.

### Concrètement, on fait quoi ?

- **Renforcer** l'action du Département: soutien aux associations d'aide alimentaire, accompagnement des personnes en difficultés sociales (gestion de budget, aides financières...).
- **Soutenir** les initiatives d'alimentation solidaire (émergence, activité, mutualisation des moyens, approvisionnement local): associations, épiceries sociales et solidaires, conserveries à vocation solidaire, tiers-lieux alimentaires.
- **Créer** un observatoire des solidarités alimentaires sur l'Hérault, pour répertorier les initiatives existantes, identifier les zones prioritaires, informer et fédérer les acteurs.

# Les produits DE L'HÉRAULT



- LÉGENDE**
-  Appellation d'Origine Protégée (AOP)
  -  Indication Géographique Protégée (IGP)
  -  Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
  -  Label Rouge

# L'HÉRAULT BIEN DANS SON ASSIETTE... AVEC VOUS !



Plus d'infos sur  
**herault.fr**