

# France Relance

Impulsé par le Gouvernement, le plan France Relance dessine en pleine crise mondiale une feuille de route pour la refondation économique, sociale et écologique de notre pays. Et il affiche un objectif clair : bâtir la France de 2030 et susciter de nouvelles opportunités pour chaque Français(e), jeunesse en tête. Des moyens colossaux ont été engagés dans cet idéal : 100 milliards d'euros, soit 1/3 du budget annuel de l'État, ce qui permettra à la France, comme à l'Europe, de confirmer son attractivité internationale. Mais, la relance se joue aussi à plus petite échelle, projet par projet, pour entraîner chacun vers la voie du succès. Exemples ici, chez vous.

Valorisation des terroirs et territoires, lutte anti-gaspillage et développement des circuits courts, durables et vertueux font aussi partie de la relance !



« Le Parc dans nos assiettes ». Partons en direction du Parc naturel régional du Haut-Languedoc, qui s'engage en faveur de l'agriculture et de l'alimentation durables et mène des actions concrètes, que France Relance finance à hauteur de 63 000 €, permettant par ailleurs de pérenniser un emploi, celui d'Hélène, chargée de mission. Elle, travaille à la mise en place d'un plan alimentaire territorial « qui n'est autre qu'une feuille de route pour amorcer une transition agricole et alimentaire responsable et rassembler les acteurs de la filière autour d'un objectif commun », précise-t-elle, citant ses 3 commandements phares : mieux produire, mieux manger, moins gaspiller. La clé d'entrée ? La restauration collective, maillon central pour développer l'approvisionnement local de qualité et lutter contre le gaspillage alimentaire, mais aussi sensibiliser des producteurs aux consommateurs aux différents enjeux liés à l'alimentation.



Du côté de Maraussan, on s'engage aussi dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. La Commune a déjà mutualisé avec un village voisin le marché des repas en liaison froide et se retrouve aujourd'hui victime de son succès : 74% des enfants du groupe scolaire déjeunent le midi au sein de l'établissement et leur nombre ne fait que croître, en raison de l'essor démographique constaté sur le territoire. Le maire Serge Pesce prévoit donc d'étendre la capacité d'accueil de l'établissement, et notamment le self. « 7000€ sont devenus nécessaires pour acquérir un deuxième four de remise en température et une balance au sol, qui seront installés dans les nouvelles cuisines, pour la rentrée 2023 », explique-t-il, déterminé à faire de l'anti gaspi, plus qu'un cheval de bataille, une réalité du quotidien

Direction le littoral à présent, où deux intercommunalités (Sète Agglopolé et Hérault Méditerranée) rassemblant 34 communes et représentant 230 000 habitants



ouvrent à la mise en place d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) qui confortera le lien précieux entre mer et terre. Les parties prenantes ambitionnent en effet de construire un système alimentaire « de territoire, solidaire, et participatif qui mobilise acteurs publics, privés et associatifs autour d'un programme d'actions structurées, dont les mots clés sont la lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire, le combat pour une alimentation de qualité accessible à tous, ou encore une agriculture terrestre et marine plus « vivrière », y compris sur le champ de l'emploi. Des Assises territoriales citoyennes se tiendront ainsi à l'automne. **Dotations France Relance : 94 500 €**