

FORMULAIRE DE SOUMISSION DES LETTRES D'INTENTION

A déposer au plus tard le 30 juillet à minuit sur : <https://forum-tetrae-aura.workshop.inrae.fr>

APPEL A MANIFESTATION D'INTERÊT TETRAE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Avertissements :

- *Ce formulaire de soumission des lettres d'intention peut être utilisé indifféremment par des chercheurs ou des acteurs du développement, des territoires, des filières économiques, de la formation, de la société civile.*
- *Le dépôt d'une lettre d'intention vaut acceptation de sa diffusion en ligne sur le site <https://forum-tetrae-aura.workshop.inrae.fr>
Cette édition en ligne a pour objectif de faciliter les échanges et les rapprochements pendant et après les forums chercheurs-acteurs. L'ensemble des lettres d'intention déposées a valeur de ressource pour la co-construction des futurs projets TETRAE.*
- *Le dépôt d'une lettre d'intention vaut engagement à participer à l'un des forums chercheurs-acteurs TETRAE Auvergne-Rhône-Alpes (1^{er} et 3 septembre 2021).*

1. Titre de la lettre d'intention (titre explicite / acronyme non autorisé)

Mettre nos ateliers pédagogiques de démonstration au service de l'expérimentation régionale, en matière de transition agricole et alimentaire.

2. Thématique-s prioritaire-s régionale-s TETRAE à laquelle/auxquelles se rattache principalement cette lettre d'intention (une seule ou plusieurs)

Cocher avec une croix dans la colonne de gauche

X	Thématiques
	Thématique 1. Adaptation au changement climatique des filières de production et de transformation
	Thématique 2. Eau et agriculture
	Thématique 3. Développement de pratiques agroécologiques et économes en intrants dans les territoires et les filières de la région
X	Thématique 4. Valorisation locale des productions régionales au travers de systèmes alimentaires territoriaux, en lien avec les enjeux de souveraineté alimentaire, d'approvisionnements alimentaires de proximité et de qualité plus résilients
	Thématique 5. Interactions entre qualité des aliments, nutrition et santé

3. Lettre d'intention déposée par :

Cocher avec une croix dans la colonne de gauche

	Un laboratoire de recherche de la région
X	Un acteur du développement, des territoires, des filières économiques, de la formation, de la société civile dont l'activité se situe en région
	Un collectif chercheurs/acteurs déjà constitué

4. Résumé (10 lignes maximum, police Calibri 11)

L'EPLEFPA des Hautes Terres, à Saint-Flour (Cantal), possède une exploitation agricole d'élevage à l'herbe de moyenne montagne et un atelier technologique de transformation alimentaire agréé AB et cosmétique. L'établissement participe au développement du Programme Alimentaire Territorial avec la Communauté de Communes, ainsi qu'à la conservation et mise en valeur de variétés locales de production (lentilles blondes, semences prairiales).

Ces deux ateliers, entreprise grandeur nature, ont pour vocation de participer à l'expérimentation, la démonstration et à la vulgarisation des innovations dans les domaines agricoles et alimentaires, en collaboration avec les acteurs du territoire et de la recherche fondamentale.

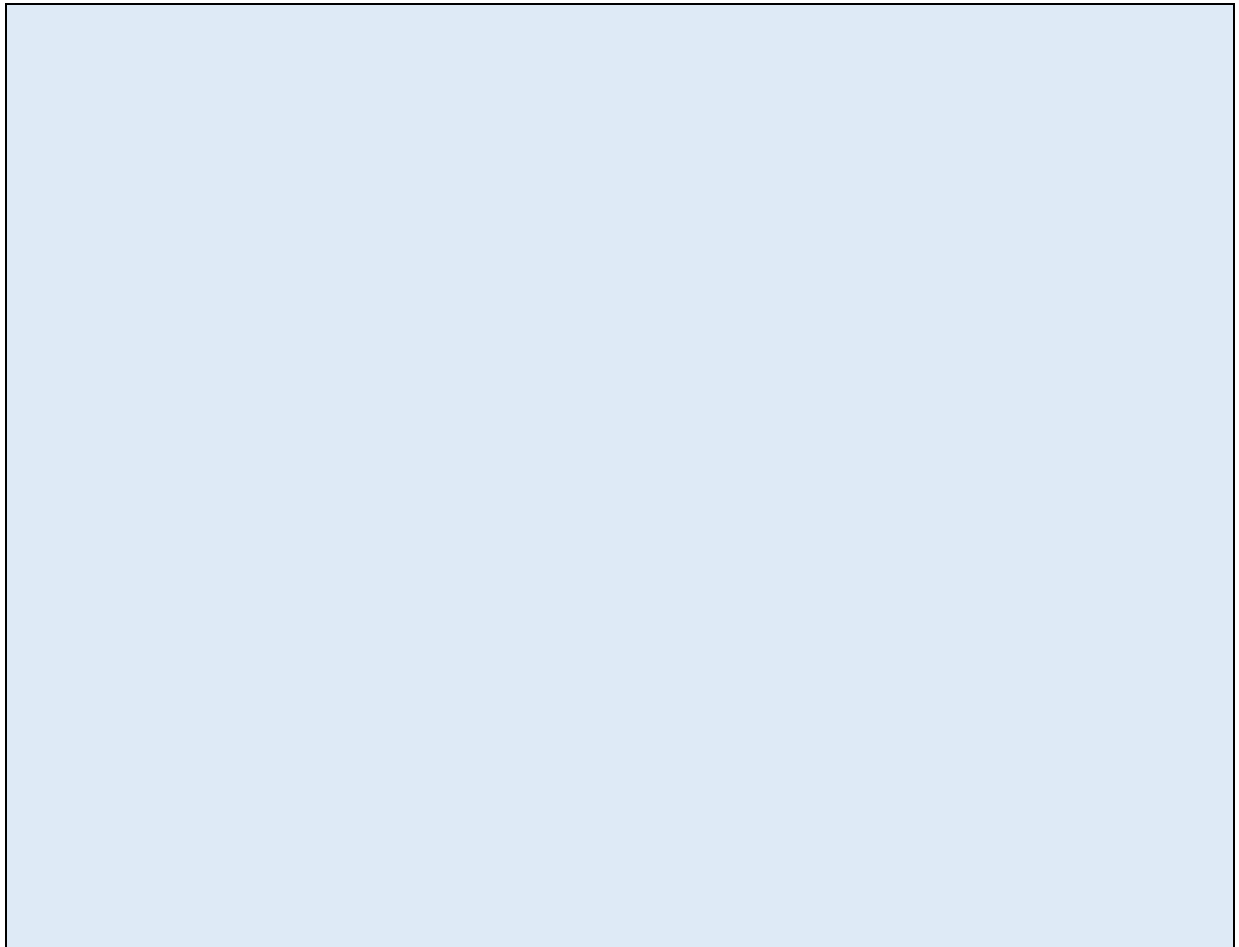
5. Identité du porteur de la lettre d'intention

Nom	FAYE
Prénom	Olivier
Organisme	EPLEFPA des Hautes Terres
Fonction	Directeur de l'Atelier Technologique
Mail	olivier.faye@educagri.fr
Adresse postale	5 route des hautes terres 15100 SAINT FLOUR

6. Objet de la lettre d'intention : besoin ou problème identifié, objectifs poursuivis, problématique centrale et questions formulées en lien avec les thématiques régionales prioritaires. (30 lignes maximum, police Calibri 11).

*** développer de nouveaux produits alimentaires finis ou semi-finis à base de végétaux à destination de la restauration collective du territoire**

*** développer les circuits d'approvisionnement de proximité en restauration collective**



7. Résultats attendus et publics concernés par ces résultats (15 lignes maximum, police Calibri 11)

*Développement de l'offre de matières premières d'origine végétale issue du territoire afin de proposer des produits finis ou semi-finis à la restauration collective.

*Pérennisation de l'approvisionnement en circuit court de la restauration collective.

8. Démarches et méthodes envisagées, incluant les modalités de collaboration entre chercheurs et acteurs (20 lignes maximum, police Calibri 11)

Mise à disposition des outils présents sur l'atelier Technologique de l'EPLEFPA pour l'expérimentation de processus.

9. Le cas échéant, quels sont les autres partenaires associés à cette lettre d'intention (c'est-à-dire contactés et prêts à travailler à la co-construction d'un projet) ?

Nota Bene : à ce stade, il n'est pas obligatoire d'avoir un partenariat établi.

Partenaires scientifiques (autres laboratoires INRAE, organismes de recherche, établissements d'enseignement supérieur)	Partenaires du développement, des territoires, des filières économiques, de la formation, de la société civile
—	<ul style="list-style-type: none">- Communauté de communes de St Flour- Cuisine centrale du centre hospitalier de St Flour

10. Quels partenariats sont souhaités/envisagés et avec quelles attentes de collaborations ?

Avec d'autres équipes de recherche (établissements, laboratoires, disciplines scientifiques) :

Participation à des expérimentations de processus tant de transformation, qu'organisationnel d'une chaîne d'approvisionnement.

Avec d'autres réseaux d'acteurs :

Communauté de Communes : Saint-Flour Communauté et Hautes Terres Communauté

11. Territoires envisagés pour conduire des analyses, des expérimentations, des démarches participatives

* Communautés de Communes Saint-Flour et Hautes Terres (PAT) = km²

* Région AuRA : établissements de formation possédant un atelier de transformation alimentaire

12. Filières de production concernées

* production végétale, notamment légumineuses alimentaires

* production maraîchère de moyenne montagne