

PROGRAMME NATIONAL POUR
L'ALIMENTATION
NOTRE MODÈLE
AU DEL'AVENIR

PRÉSENTATION DES **21 PROJETS LAURÉATS**
DE L'APPEL À PROJETS **2015-2016**
DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION (PNA)



Présentation synthétique des résultats de l'appel à projets

RÉSUMÉ

Dans le cadre du Programme national pour l'alimentation, le Gouvernement pilote ou accompagne des projets menés en partenariat avec l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire et des territoires. Afin de promouvoir de nouvelles initiatives, un appel à projets national, financé par le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, a été lancé le 1^{er} septembre 2015 pour soutenir des initiatives concrètes portées tant par des partenaires privés que publics, et s'inscrivant dans les priorités du PNA, en métropole et dans les Outre-Mer.

Les quatre axes prioritaires de la politique publique de l'alimentation et de cet appel à projets sont :

- **la justice sociale** et l'accès de tous à une nourriture de qualité, sûre et en quantité suffisante, ainsi que l'insertion et la réinsertion par les métiers de l'alimentation et de l'agriculture ;
- **l'éducation de la jeunesse** à une alimentation équilibrée et à un comportement alimentaire responsable, qui passe également par une valorisation des métiers de l'alimentation, des produits, des territoires et, plus globalement, par une transmission des savoirs ;
- **la lutte contre le gaspillage alimentaire**, par l'information des consommateurs sur les bonnes pratiques, l'éducation des enfants, mais aussi par le renforcement des dons de produits aujourd'hui détruits ou jetés, par la mobilisation de tous les acteurs de la chaîne alimentaire ;
- **l'ancrage territorial** pour soutenir le modèle agricole et alimentaire français, rétablir le lien entre l'agriculture et la société, notamment en favorisant l'approvisionnement de proximité dans la restauration collective, et en valorisant les produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine. Dans ce cadre, les Projets alimentaires territoriaux (PAT) ont été créés afin de rapprocher les différents maillons de la chaîne alimentaire tout en favorisant le développement de l'agriculture sur les territoires ainsi que la qualité de l'alimentation.

L'appel à projets 2015-2016 a rencontré un vif succès avec le dépôt de 343 dossiers. 73 ont été pré-sélectionnés en régions puis expertisés par un comité national multidisciplinaire composé de 34 experts. A la suite du processus de sélection, **21 projets ont été retenus**. Afin de permettre leur financement, l'enveloppe initiale a été abondée pour atteindre **715 959 euros**, pour une subvention ministérielle allant jusqu'à 40 000 euros par projet. Fédérateurs et démultipliables et/ou exemplaires, les projets lauréats illustrent de façon concrète la philosophie et l'action du PNA.

La solidarité et les liens sociaux comme vecteurs d'une meilleure alimentation

Les populations sensibles sont ciblées par plusieurs des projets lauréats, qu'il s'agisse d'enfants de quartiers prioritaires, de jeunes détenus, de personnes âgées ou hospitalisées ou de bénéficiaires de l'aide alimentaire. L'enjeu est de développer et de pérenniser des dispositifs tels que les jardins partagés ou des ateliers d'éducation alimentaire mais aussi d'améliorer l'offre alimentaire pour tous.

L'éducation alimentaire, pour de bonnes habitudes dès le plus jeune âge

Cet appel à projets soutient sept initiatives d'éducation alimentaire de la jeunesse, qui prennent la forme d'un rapprochement entre jeunes et producteurs, d'ateliers ludiques, d'activités de découverte du patrimoine local et des produits, de développement d'outils éducatifs, etc.

La lutte contre le gaspillage alimentaire, en prise directe avec les attentes sociétales.

Au-delà de la sensibilisation et de la prévention, des actions directement opérationnelles pour réduire le gaspillage alimentaire sont nécessaires. Cela se traduit en particulier par un travail important en restauration collective, notamment en milieu médico-social, mais également au plus près des ménages, ou par la transformation de surplus de fruits et légumes en produits redistribués dans le cadre de l'aide alimentaire.

L'alimentation au coeur des territoires, pour un rapprochement entre producteurs et consommateurs

En complémentarité avec les projets lauréats de l'appel à projets lancé en 2014, des expérimentations de projets alimentaires territoriaux à l'échelle métropolitaine viendront s'ajouter aux projets en cours au niveau départemental ou dans des pays ruraux. Portés par des villes, des associations rurales ou des parcs naturels régionaux, ces projets ont l'ambition de mettre l'alimentation au coeur des stratégies territoriales. L'ensemble de ces travaux, qu'il s'agisse d'expérimentations de terrain ou de définition d'outils méthodologiques, serviront d'outils d'aide à la décision pour les pouvoirs publics sur ces enjeux majeurs. L'approvisionnement de proximité est également au coeur des initiatives soutenues dont l'objectif est notamment de rapprocher la restauration collective des entreprises de transformation alimentaire locales, afin de travailler sur l'offre en produits transformés localement.

Grâce au financement du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, cet appel à projets permet de soutenir et de mettre en lumière des projets ayant vocation à servir d'exemple et à être démultipliés sur l'ensemble du territoire. L'implication notable des lycées agricoles permet de souligner l'exemplarité du ministère en charge de l'agriculture en matière de développement de projets liés à l'alimentation.

Les lauréats de cet appel à projets ont été annoncés au salon international de l'agriculture en février 2016, afin de faire de la politique publique de l'alimentation l'une des thématiques majeures de ce rendez-vous annuel.

Lauréats de l'appel à projets national 2015-2016 du Programme national pour l'alimentation (PNA)

PRÉSENTATION DES 19 PROJETS

L'appel à projets national 2015-2016 du PNA, lancé le 1^{er} septembre 2015, va permettre de soutenir 21 projets exemplaires et/ou démultipliables qui s'inscrivent dans les quatre axes prioritaires de la politique publique de l'alimentation, tels que définis dans la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt : **la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'ancrage territorial.**

Ces projets se caractérisent par une grande diversité :

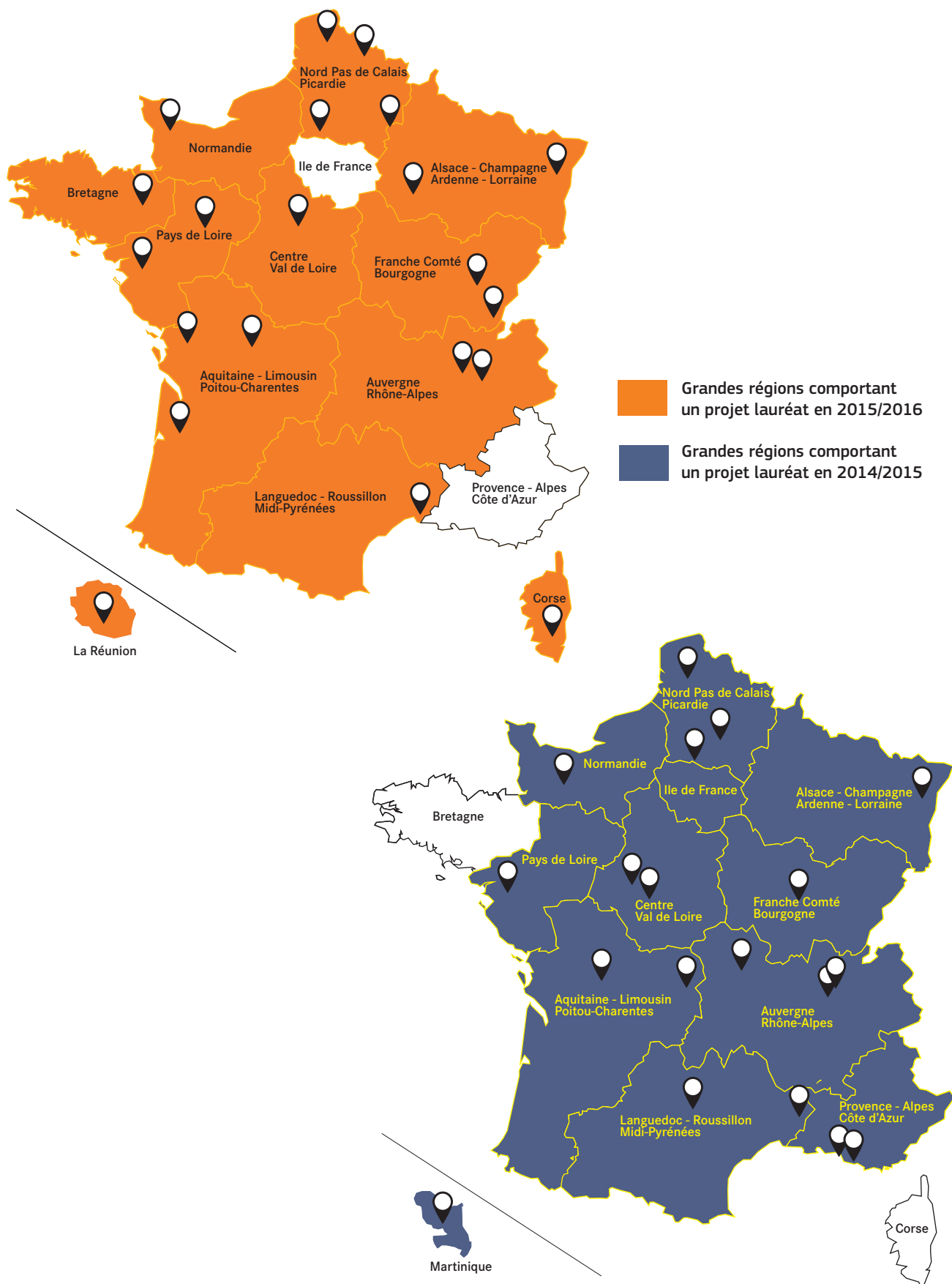
- **thématique** : découverte des produits et des métiers, comportements alimentaires et liens avec les espaces agricoles proches, valorisation du bio et du local en restauration collective, rapprochement entre restauration collective et entreprises de transformation alimentaire locales, amélioration de l'alimentation en milieu carcéral, éducation des jeunes à l'alimentation responsable, ateliers artistiques liés à l'alimentation, valorisation du patrimoine fruitier auprès des jeunes, outils pédagogiques autour des jardins partagés et de l'alimentation en général, accompagnement de foyers pour lutter contre le gaspillage alimentaire domestique, outils de lutte contre le gaspillage en restauration collective et notamment en milieu médico-social, projets alimentaires territoriaux à l'échelle de métropoles ou en milieu rural, transformation de surplus alimentaires à destination de l'aide alimentaire et pour éviter le gaspillage alimentaire, etc.

- **de publics cibles** : jeunes, familles, enseignants, chercheurs, professionnels de la restauration collective, personnes démunies, grand public, consommateurs, entreprises agroalimentaires, collectivités, élus, personnes incarcérées, etc.

- **de territoires** : 10 grandes régions métropolitaines représentées (Alsace Champagne-Ardenne Lorraine, Aquitaine Limousin Poitou-Charentes, Auvergne Rhône-Alpes, Bretagne, Corse, Franche-Comté Bourgogne, Languedoc-Roussillon Midi-Pyrénées, Nord-Pas-de-Calais Picardie, Normandie, Pays de la Loire) et une région d'Outre-mer (la Réunion).

- **de porteurs de projets** : collectivités territoriales, établissements d'enseignement supérieur, chambres d'agriculture, parcs naturels régionaux, centres hospitaliers, associations, lycées agricoles, etc.

Carte des projets lauréats





LA JUSTICE SOCIALE

➔ "Outils pédagogiques pour l'élaboration d'un jardin partagé et l'éducation alimentaire"

PORTEUR DE PROJET

L'école des jardiniers

RÉGION

Alsace - Champagne-Ardenne - Lorraine

MOTS-CLÉS

Jardins partagés / Éducation / Lien social

DESCRIPTION

→ Le projet consiste à créer 25 séquences vidéos pédagogiques autour des jardins partagés ainsi que des fiches pédagogiques destinées aux porteurs de projets souhaitant monter un jardin partagé de production. Ces séquences seront complétées par d'autres films sur la thématique "Jardiner pour mieux manger" adaptées aux activités périscolaires et scolaires. Les vidéos, de format court, expliqueront de manière pratique les techniques de jardinage mais également des éléments sur les produits, à destination des écoles et des centres de loisirs. Leur large diffusion permettra de pérenniser et d'étendre l'action de l'association auprès de différentes populations en situation de précarité, et de faire bénéficier de ces outils à d'autres territoires.



➔ "Mangeons local, pensons global"

PORTEUR DE PROJET

Office central de la coopération à l'école du Haut-Rhin à la Maison d'arrêt de Mulhouse

RÉGION

Alsace - Champagne-Ardenne - Lorraine

MOTS-CLÉS

Etablissement pénitencier / Approvisionnement local / Agriculture biologique / Ateliers cuisine / Jardins / Lutte contre le gaspillage alimentaire

DESCRIPTION

→ Le projet a notamment pour objectif d'atteindre 8 à 10 % d'approvisionnement local en agriculture biologique (soit un repas par semaine avant avril 2017) en développant les partenariats avec le monde agricole et les collectivités locales et en travaillant sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et la mise en place d'ateliers "cuisine", "jardin" et "bois" pour les détenus, dont une partie de mineurs, au sein de la maison d'arrêt de Mulhouse. Ce projet exemplaire s'appuie sur des actions complémentaires et s'inscrit dans une véritable dynamique régionale.



➔ "Du jardin à l'assiette : les objets connectés"

PORTEUR DE PROJET

Saint-Lô Agglo

RÉGION

Normandie

MOTS-CLÉS

Jardins / Éducation à l'alimentation / Objets connectés

DESCRIPTION

→ Le but du projet est d'éveiller de manière ludique les enfants des quartiers prioritaires de la ville de Saint-Lô aux plantes, à leur culture et à leur transformation. Pour cela, le projet s'appuie sur les objets connectés (capteurs, balances, etc.) mais également sur la visite d'une exploitation maraîchère où seront notamment choisies les graines utilisées par les enfants. Ces derniers pourront réaliser une vidéo de la croissance des plantes et déguster les produits issus du jardin connecté. Innovant et reproductible, ce projet repose sur les nouvelles technologies et permet aux enfants d'être acteurs du processus de production.



L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE DE LA JEUNESSE

➔ "Ateliers pédagogiques et clownsques «Je mange mieux»

PORTEUR DE PROJET

La Prima Porta

RÉGION

Nord-Pas-de-Calais - Picardie

MOTS-CLÉS

Éducation sensorielle / Ateliers artistiques

DESCRIPTION

→ L'objet du projet est de réaliser des ateliers pédagogiques et clownsques autour de la thématique "je mange mieux" auprès d'enfants handicapés dans des instituts spécialisés de la région. Les outils, ludiques et éducatifs, permettront d'utiliser les arts clownsques et l'expression corporelle pour faire passer des messages sur l'alimentation et en particulier sur le goût. Des DVD permettront de diffuser les messages plus largement et de développer cette méthodologie dans d'autres établissements.



➔ "Des outils pour agir"

PORTEUR DE PROJET

la Ligue de l'enseignement

RÉGION

Centre-Val de Loire

MOTS-CLÉS

Éducation à l'alimentation / Lutte contre le gaspillage alimentaire / Formation



DESCRIPTION

➔ Le projet consiste à s'appuyer sur l'expérience de la Ligue de l'enseignement dans le domaine des interventions pédagogiques sur l'alimentation pour construire et diffuser un kit pédagogique abordant le gaspillage alimentaire et l'alimentation en général. Ces kits capitaliseront les outils existants et s'adapteront aux différentes tranches d'âges du collège au lycée. Ils s'accompagneront de modules de formation et de sensibilisation à destination des équipes pédagogiques et encadrantes. Ce projet, dont les outils couvrent un large spectre de thématiques, pourra s'appuyer sur le réseau de la Ligue de l'enseignement pour être étendu à d'autres territoires.

➔ "De la fourche à la fourchette, da a tarra a u piattu"

PORTEUR DE PROJET

Chambre d'agriculture de Corse-du-sud

RÉGION

Corse

MOTS-CLÉS

Éducation à l'alimentation / Ancrage territorial / Métiers de l'alimentation



DESCRIPTION

➔ L'objectif est de créer un outil pédagogique et éducatif en ligne à destination des élèves du primaire : il s'agira d'une application interactive pour découvrir les produits agricoles corses via une approche métiers, qui pourra notamment servir de support à une visite d'exploitation agricole pour les élèves de primaire. Après une présentation générale de l'agriculture, l'outil développera une présentation des métiers liés à l'agriculture, des produits, et proposera des jeux pour tester ses connaissances ainsi que des idées d'activités en classe ou à l'extérieur. Le projet permettra ainsi de développer un outil numérique pertinent et facilement diffusable à d'autres territoires.

➔ "Sensi'Agri"

PORTEUR DE PROJET

École nationale supérieure de Lyon

RÉGION

Auvergne - Rhône-Alpes

MOTS-CLÉS

Éducation à l'alimentation / Comportements alimentaires / Agriculture de proximité



DESCRIPTION

➔ Le projet s'intéresse aux comportements alimentaires des collégiens dans des espaces de précarité, et aux représentations qu'ils se font des espaces agricoles proches. Il s'agit d'observer si un dispositif éducatif intégrant l'agriculture peut influencer les pratiques alimentaires vers une alimentation plus durable. L'objectif spécifique est de créer trois kits de sensibilisation à l'agriculture et l'alimentation de proximité : un kit pédagogique (pour les collégiens), un kit de formation (pour les enseignants) et un kit de recherche pour collecter et analyser les données sur les comportements et les représentations (pour les chercheurs). Ce projet de recherche aboutira ainsi à la diffusion d'outils pratiques et pertinent à destination de différentes cibles..

➔ "Lycéens, consom'acteurs citoyens"

PORTEUR DE PROJET

Conseil régional de la Réunion

RÉGION

La Réunion

MOTS-CLÉS

Alimentation responsable / Éducation à l'alimentation

DESCRIPTION

→ Le projet vise à faire développer par les lycéens de huit établissements pilotes (dont deux lycées agricoles et une école de restauration) des outils de sensibilisation et de communication sur l'alimentation responsable (ateliers, visites, concours, etc.). Ces outils permettront de concevoir un véritable programme d'éducation alimentaire au lycée qui sera diffusé au niveau régional. Par cette initiative innovante, le Conseil régional de la Réunion place les lycéens au cœur d'un projet qui les fait prendre conscience des enjeux de leur alimentation..



➔ "Consommons la nature"

PORTEUR DE PROJET

Parc naturel régional de l'Avesnois

RÉGION

Nord-Pas-de-Calais – Picardie

MOTS-CLÉS

Patrimoine / Produits locaux / Éducation à l'alimentation

DESCRIPTION

→ Ce projet décline plusieurs objectifs autour de la découverte et de la valorisation du patrimoine fruitier local à destination des jeunes. Il fait notamment le lien avec le programme européen "Un fruit pour la récré," mais vise également à multiplier les événements autour des fruits, de la plantation des arbres aux dégustations de jus. Original et fédérateur, ce projet implique directement les élèves de l'école élémentaire au lycée, en renforçant les liens avec les producteurs du territoire.



➔ Web-documentaire : Goûter le monde autour de moi"

PORTEUR DE PROJET

Association Miamuse

RÉGION

Languedoc-Roussillon – Midi-Pyrénées

MOTS-CLÉS

Ancrage territorial / Outils pédagogiques

DESCRIPTION

→ Le projet a pour objet la construction d'un web-documentaire basé sur un programme éducatif existant, intitulé "Goûter le monde autour de moi", afin de donner des outils et méthodes à tout acteur souhaitant mettre en place un projet éducatif alimentaire sur son territoire. Il s'agit par là même de pérenniser les initiatives existantes et de mutualiser les expériences afin d'en faire bénéficier d'autres territoires. L'outil en ligne présentera textes, photos, vidéos et animations sur les liens entre produits, territoires, goût et santé.



AXE 3

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

➔ "Les familles zéro-gaspi"

PORTEUR DE PROJET

Centre permanent des initiatives pour l'environnement du Haut-Jura

RÉGION

Franche-Comté - Bourgogne

MOTS-CLÉS

Grand public / Familles / Lutte contre le gaspillage alimentaire / Communication

DESCRIPTION

→ Ce projet a pour but d'encourager des familles, notamment en précarité, à développer un comportement responsable vis à vis du gaspillage alimentaire. Le CPIE souhaite sensibiliser puis suivre de près ces familles d'horizons divers en mesurant l'évolution du gaspillage alimentaire dans leur foyer, en organisant des visites auprès de professionnels de l'alimentation et des ateliers culinaires ou encore en développant une campagne de communication grand public autour du "Défi famille zéro-gaspi". Innovant et impliquant directement le grand public, ce projet permettra de suivre l'évolution des comportements avec un accompagnement sur la thématique du gaspillage alimentaire, et pourra être dupliqué dans d'autres territoires.



➔ "Guide de bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire à l'hôpital, en EHPAD et en établissement d'accueil médicalisé"

PORTEUR DE PROJET

Centre hospitalier de Saintonge

RÉGION

Aquitaine - Limousin - Poitou Charentes

MOTS-CLÉS

Milieu médico-social / Lutte contre le gaspillage alimentaire

DESCRIPTION

→ Ce projet part de l'expérience sur le gaspillage alimentaire menée depuis 2013 au sein du Centre hospitalier de Saintonge avec l'objectif d'élaborer un guide dématérialisé à destination d'autres établissements (hôpitaux, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD), etc). Le but est d'encourager le travail de lutte contre le gaspillage alimentaire en milieux hospitalier ou médico-social pour ensuite réinvestir les économies réalisées dans la qualité de la prestation. Porté directement par des acteurs de terrain, le projet bénéficiera de la légitimité nécessaire à la diffusion des bonnes pratiques dans d'autres établissements aux contraintes similaires, afin de faire bénéficier de l'expérience au plus grand nombre.



➔ "Ensemble contre le gaspillage alimentaire en restauration collective"

PORTEUR DE PROJET

Centre permanent des Initiatives pour l'environnement Bresse du Jura

RÉGION

Franche-Comté – Bourgogne

MOTS-CLÉS

Restauration collective / Lutte contre le gaspillage alimentaire / Formation / Approvisionnement de proximité / Communication



BRESSE DU JURA

DESCRIPTION

→ Ce projet éducatif cible les acteurs directs ou indirects d'une cuisine centrale afin de réduire le gaspillage alimentaire et a pour objet de rendre les usagers acteurs tout en valorisant une production locale et de qualité. Il s'intéresse aux professionnels, mais également aux convives des restaurants collectifs en milieu scolaire, hospitalier, etc. Très ancré territorialement, le projet se veut transférable et démultipliable au sein des réseaux des CPIE et des partenaires impliqués.

➔ "Alimentation pour les citoyens sensibles"

PORTEUR DE PROJET

CIBIAL - EPLEFPA de Limoges

RÉGION

Aquitaine - Limousin - Poitou Charentes

MOTS-CLÉS

Lutte contre le gaspillage alimentaire / Lycée agricole / Aide alimentaire / Insertion sociale / Formation / Ateliers pédagogiques / Séniors



DESCRIPTION

→ Ce projet a 3 objectifs principaux :

- Lutter contre le gaspillage alimentaire en valorisant les fruits et légumes frais non distribués dont est destinataire la Banque Alimentaire de Limoges, pour les transformer sous forme de soupes, compotes, confitures et légumes surgelés, au sein de l'atelier de transformation Cibial.
- définir le modèle économique adapté qui permettra de pérenniser l'action. Un volet professionnalisation des bénéficiaires et bénévoles est intégré au projet.
- sensibiliser trois types de publics : les bénéficiaires de la Banque alimentaire, les lycéens de l'établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole (EPLFPA) de Limoges et les seniors d'une résidence pour personnes âgées, afin de leur donner le goût de préparer et de consommer en toute simplicité des denrées alimentaires de base.

Ce projet répond ainsi à des besoins identifiés via des actions complémentaires et duplicables sur d'autres territoires

AXE 4

L'ANCRAGE TERRITORIAL ET LA MISE EN VALEUR DU PATRIMOINE

➔ "Accompagner et créer une synergie entre les territoires dans leur politique de valorisation du bio et du local en restauration collective"

PORTEUR DE PROJET

Conseil départemental de Gironde

RÉGION

Aquitaine - Limousin - Poitou Charentes

MOTS-CLÉS

Projet alimentaire territorial / Gouvernance alimentaire



DESCRIPTION

→ Le projet vise à accompagner les collectivités territoriales pour rapprocher la production locale, en agriculture biologique, et les produits de la filière pêche locale, de la restauration collective. Il s'agit de construire un parcours d'ateliers techniques (approche nutritionnelle, pratiques culinaires, identification de la production locale, marchés publics) ainsi qu'un kit d'accompagnement à destination des collectivités en donnant priorité aux territoires élaborant déjà une politique de gouvernance alimentaire. Ce projet pragmatique et exemplaire permettra de déboucher sur des outils pratiques pour les acteurs territoriaux impliqués dans cette dynamique.

➔ "Proximité"

PORTEUR DE PROJET

Comité Rhône Alpes Gourmand

RÉGION

Auvergne - Rhône-Alpes

MOTS-CLÉS

Restauration collective / Entreprises agroalimentaires / Approvisionnement de proximité / Ancrage territorial



DESCRIPTION

→ Proximité est un projet dont l'objectif est de faciliter le rapprochement entre les acteurs de la restauration collective et les entreprises de transformation alimentaire locales. Ce lien se fait via la sensibilisation, la formation, par de nouvelles modalités de rencontres entre offre et demande, des partenariats logistiques, etc. Répondant à un réel besoin, la capitalisation des actions et le transfert via des structures relais permettront de faire bénéficier du projet à d'autres territoires.

➔ "Construire un Plan Alimentaire Durable pour la ville de Rennes"

PORTEUR DE PROJET

Ville de Rennes

RÉGION

Bretagne

MOTS-CLÉS

Projet alimentaire territorial / Métropole



DESCRIPTION

→ La Ville de Rennes travaille à la construction d'un plan alimentaire territorial durable avec l'ensemble des acteurs impliqués pour atteindre 40% des denrées alimentaires de la restauration collective produites de manière vertueuse (dont 20% en agriculture biologique). Elle se fixe également pour objectif de réduire de 50% le gaspillage alimentaire en restauration scolaire. Le projet part de la réalisation d'un état des lieux, puis vise à mettre en place des ateliers thématiques et à rédiger le plan avec ses indicateurs, tout en sensibilisant le grand public. Fédérateur et innovant, ce projet s'inscrit dans la dynamique des projets alimentaires territoriaux.

➔ "PICASOL – Picardie Alimentation Solidarité"

PORTEUR DE PROJET

Association Échanges pour une terre solidaire

RÉGION

Nord-Pas-de-Calais – Picardie

MOTS-CLÉS

Projet alimentaire territorial / Milieu rural / Aide alimentaire / Circuits courts et de proximité



DESCRIPTION

→ Le projet PICASOL a pour but de valoriser le potentiel de développement de trois territoires en travaillant sur des projets partenariaux dans le secteur alimentaire : l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et si possible issus de l'agriculture biologique, le renforcement du lien entre les structures d'aide alimentaire et les agriculteurs du territoire, et le travail sur la structuration des circuits courts et de proximité (débouchés, logistique, valorisation des produits, etc.). Fédérateur et intégrant plusieurs enjeux de l'ancrage territorial de l'alimentation, ce projet prévoit de réaliser des outils pratiques pour communiquer et pérenniser les initiatives des territoires..

➔ "Projet alimentaire pour approvisionner la RHD en fruits et légumes sur le Pays du Mans"

PORTEUR DE PROJET

EPLEFPA de la Germinière

RÉGION

Pays de la Loire

MOTS-CLÉS

Lycée agricole / Approvisionnement de proximité / Restauration collective



DESCRIPTION

→ L'EPLEFPA de la Germinière et les élus locaux souhaitent définir un projet stratégique sur l'agriculture périurbaine autour des fruits et légumes au Mans en utilisant des terrains récemment acquis par la ville de Rouillon. Il s'agit concrètement de réaliser une étude de faisabilité pour mettre en place une filière de fruits et légumes locaux, en définissant un modèle économique durable pour approvisionner la restauration collective. Ce projet innovant et exemplaire répond à une problématique territoriale économique réelle avec une volonté de capitaliser sur les expériences passées.

➔ "Projet alimentaire territorial de l'agglomération nantaise"

PORTEUR DE PROJET

Nantes Métropole

RÉGION

Pays de la Loire

MOTS-CLÉS

Projet alimentaire territorial / Métropole



DESCRIPTION

→ La métropole nantaise définit et met en oeuvre un projet alimentaire territorial afin d'améliorer l'autonomie alimentaire de la ville en structurant les filières agricoles locales et en développant les circuits alimentaires de proximité. Le projet s'inspire des principes du développement durable pour élaborer, après une phase obligatoire de diagnostic, un plan issu des réflexions de toutes les parties prenantes autour d'un sujet fédérateur et positif : l'alimentation. Ce projet fédère ainsi un ensemble d'acteurs très impliqués autour d'objectifs communs, avec notamment la volonté de sensibiliser le grand public aux enjeux de ce projet alimentaire territorial.

➔ "Constitution d'une offre en produits locaux structurée à destination de la restauration collective"

PORTEUR DE PROJET

Parc naturel régional de la Forêt d'Orient

RÉGION

Alsace - Champagne-Ardenne - Lorraine

MOTS-CLÉS

Approvisionnement de proximité / Restauration collective / Parcs naturels régionaux

DESCRIPTION

→ Le parc naturel régional de la Forêt d'Orient souhaite tirer profit des expériences menées sur d'autres territoires pour augmenter l'approvisionnement local de la restauration collective dans l'Aube. Pour cela, une formation-action sera mise en place au niveau du Parc : diagnostics, groupes de travail, réalisation de supports argumentés à destination des élus, sensibilisation des professionnels et des scolaires, etc. Porté par des acteurs très impliqués dans le développement du territoire, ce projet permettra de créer différents outils pour ensuite les diffuser aux autres parcs naturels régionaux.





CONTACTS PRESSE

**Service de presse du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
tél. 01 49 55 60 11**