

## PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU HAUT-ALLIER

Projet porté par la communauté de communes du Haut-Allier depuis 2018 :

- Superficie : 282 km<sup>2</sup>
- Nombre de communes : 10
- Nombre d'habitants : 5 189 (18 hab/km<sup>2</sup>)



### Présentation PAT

Le projet alimentaire de territoire du Haut-Allier est singulier en Occitanie par son origine et son cheminement. En effet, la réflexion initiale qui l'accompagne vient compléter celles relatives au CLS validé par la collectivité en 2013 et cofinancé par l'Agence régionale de santé. L'objectif principal des Contrats Locaux de Santé est de lutter contre les inégalités sociales de santé et portent à la fois sur la promotion de la santé, la prévention, les politiques de soins et l'accompagnement médico-social. L'enjeu de santé publique y est ici considéré au-delà de la simple question du soin et intègre en sus la prévention à tous les âges de la vie dont la nutrition est une part importante, donc un enjeu essentiel. Les études conduites dès 2012 avaient mis en évidence sur ce territoire de moyenne montagne l'héritage d'une alimentation paysanne riche et carnée, laissant une place secondaire aux légumes frais et au poisson. La restauration collective est apparue comme un levier essentiel pour agir sur cette relation santé/alimentation, notamment dans les établissements scolaires où elle peut constituer un outil pertinent d'éducation au bien manger. Ces questionnements ont conduit en 2014 le groupe de travail « santé des jeunes et des enfants » à constater la nécessité d'un projet centré sur l'alimentation et, dans un premier temps, la restauration collective. La mise en place en 2016 de la plateforme Agrilocal Lozère, l'attention grandissante des élus communautaires et la demande des citoyens, ont conduit l'équipe de la CCHA à mettre en place un PAT à partir de 2018. Celui-ci s'appuie d'une part sur la formation de la coordinatrice du CLS comme « chef de projet en alimentation durable » dans le cadre d'un DU adossé à l'expérience de Mouans-Sartoux (06), et d'autre part sur le résultat du diagnostic mené sur la restauration collective en relation avec les habitudes de consommation des familles au sein du foyer. Suite au diagnostic, le projet s'est construit par un élargissement des axes de travail, comprenant les questions de l'accompagnement des restaurations collectives vers une alimentation durable ainsi qu'une réflexion importante sur l'accès pour tous (en incluant les populations en situation de précarité alimentaire) à une alimentation de qualité. Cela implique donc de travailler sur les filières, le gaspillage alimentaire, l'éducation des enfants, etc...

### Caractéristiques du territoire PAT



La communauté de communes du Haut-Allier regroupe 10 communes rurales de l'extrême nord-est de la région Occitanie, en Lozère, à l'écart des grands axes. Bien que modestement peuplée (2891 habitants en 2017), Langogne fait office de bourg-centre, offrant de nombreux services dont la gare. Le Haut-Allier est essentiellement composé de zones naturelles et d'espaces à vocation agricole. Les secondes couvrent 42 % de la superficie totale et sont très favorables à l'élevage bovin (lait, viande) qui représente près de 95 % de l'activité. Les projets d'installation, notamment en bio, se font de plus en plus nombreux et pourraient favoriser la diversification progressive des exploitations.

### Structure de gouvernance du PAT

La coordinatrice du CLS assure le suivi technique du projet depuis son origine, en concertation avec un élu référent. La CCHA définit les modalités d'application du projet et ses grandes orientations. Un comité technique s'est réuni pour la première fois en juillet 2018 suite à la diffusion du diagnostic. Il réunit les principaux partenaires et a vocation à être élargi par la suite.

## Principaux enjeux du PAT

- ↳ Faciliter la structuration de l'offre locale en alimentation durable : recenser l'offre en produits locaux et de qualité, identifier des solutions pour un meilleur approvisionnement des particuliers et de la RHD
- ↳ Accompagner les habitants, en particulier les plus vulnérables, vers une meilleure alimentation : travailler sur le coût et la diversité, favoriser l'autoproduction de produits frais et en conserve au travers d'ateliers et de la dynamisation des jardins ouvriers
- ↳ Soutenir les restaurations collectives volontaires vers des pratiques plus durables : mesurer le gaspillage et mettre en place une stratégie de lutte, formation des équipes et réflexion sur les menus, reprise des objectifs de la loi Egalim
- ↳ Éduquer les enfants à l'alimentation durable et à la lutte contre le gaspillage alimentaire

## Exemples d'actions réalisées ou programmées

- ✓ Début de concertation avec les acteurs de la restauration collective.
- ✓ Formation des personnels à l'utilisation optimale de l'outil Agrilocal
- ✓ Recensement de l'offre en produits locaux par la chambre d'agriculture qui devra être suivie du recensement des pratiques d'approvisionnement. En parallèle, le conseil départemental mène une recherche sur les solutions logistiques, et construit des partenariats thématiques.
- ✓ Ateliers cuisine pour les publics bénéficiaires de l'aide alimentaire ou potentiels bénéficiaires. Objectif : travailler les produits frais collectés lors de ramasses auprès de magasins, inclusion de produits de qualité.
- ✓ Programme de promotion de la santé, ciblé sur le rapport qualité nutritionnelle/ prix des achats alimentaires.
- ✓ Recherche action menée par le LERIS sur un tiers lieu alimentation
- ✓ Formation des équipes de cuisine collectives en partenariat avec l'association Un plus bio (1 journée de formation sur l'alimentation et le lien avec la santé et 1 journée dédiée à la cuisine du marché)

### Principaux partenaires techniques

- Communes ; Établissements médico-sociaux
- REEL 48/CPIE ; Chambre d'agriculture
- Conseil départemental
- Secours populaire
- Restos du cœur ; Croix rouge
- Association Un plus bio

### Principaux partenaires financiers

DRAAF - ADEME

### Principaux dispositifs en lien avec le PAT

Le PAT est intégré au CLS dont il est un prolongement et s'articule par ailleurs au PRSE et au PNNS. Les actions relatives au gaspillage alimentaire font également écho au projet « territoire zéro déchets ».



Contact PAT : Mara Brun, coordinatrice CLS ([m.brun@ccha-langogne.com](mailto:m.brun@ccha-langogne.com))

Source : [https://territoire-environnement-sante.fr/sites/pnse4/files/fichiers/2020/01/diagnostic\\_de\\_territoire\\_-\\_annexes\\_comprises\\_0.pdf](https://territoire-environnement-sante.fr/sites/pnse4/files/fichiers/2020/01/diagnostic_de_territoire_-_annexes_comprises_0.pdf)