

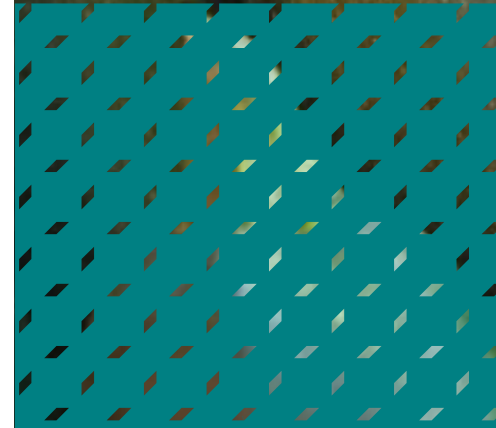


Crédit photo : ©Pascal Xicluna/Min-Agr.Fr



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**NOTRE MODELE
A DE L'AVENIR**

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION



Crédit photo : ©Pascal Xicluna/Min-Agr.Fr

87 PROJETS LAURÉATS 2014 2017

Le Programme national pour l'alimentation

RÉSUMÉ

[Article L1 du code rural et de la pêche maritime.]

« La politique de l'alimentation a pour finalité d'assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique »

Défini par la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt promulguée le 13 octobre 2014, le Programme national pour l'alimentation décline les objectifs de la politique de l'alimentation, en prenant en compte quatre priorités :

la justice sociale, l'éducation alimentaire des jeunes, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'ancrage territorial de la politique de l'alimentation et la mise en valeur du patrimoine.

Les **quatre axes prioritaires** de la politique publique de l'alimentation sont :

La justice sociale pour garantir 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 alimentaire de la jeunesse par la transmission des savoirs et des connaissances sur l'équilibre alimentaire et l'alimentation durable, qui passe notamment par une valorisation des métiers de l'alimentation, des produits, des territoires.

La lutte contre le gaspillage alimentaire en s'appuyant sur la diffusion de bonnes pratiques, par la sensibilisation du grand public, le renforcement des dons de produits précédemment détruits ou jetés, et la mobilisation de tous les acteurs de la chaîne alimentaire.

L'ancrage territorial pour renforcer le lien entre l'agriculture et la société, notamment en favorisant un approvisionnement de proximité et de qualité.



Credit photo : ©Xavier Remongin/Min.agri.fr

Présentation des appels à projets du programme national pour l'alimentation

DEPUIS 2014

Un appel à projets du ministère de l'agriculture et de l'alimentation pour soutenir des projets concrétisant la politique de l'alimentation

Pour soutenir des initiatives s'inscrivant dans les objectifs du **Programme national pour l'alimentation (PNA)**, le ministère de l'agriculture et de l'alimentation lance un appel à projets national chaque année depuis 2014. Il permet de **faciliter la réalisation de projets s'inscrivant dans un ou plusieurs axes du PNA**.

Une catégorie spécifique aux **projets alimentaires territoriaux (PAT)** a été créée pour l'appel à projets 2016 - 2017, afin de **valoriser ces projets** visant à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs pour développer l'agriculture locale et promouvoir une alimentation de qualité. L'accent a particulièrement été mis sur le soutien à l'émergence de PAT et l'accompagnement de PAT émergents.

L'ADEME, partenaire du ministère de l'agriculture et de l'alimentation depuis 2016

Les projets **comportant une dimension environnementale importante**, composante essentielle de la durabilité des systèmes alimentaires, sont particulièrement encouragés depuis 2016, par le biais d'une dotation apportée par l'ADEME, qui est associée au pilotage de l'appel à projets.

Des projets exemplaires dans toute la France

L'appel à projets soutient des initiatives exemplaires ou démultipliables portées par des partenaires privés ou publics, en métropole et en Outre-mer.

Fédérateurs, démultipliables ou exemplaires, les projets lauréats illustrent de façon concrète la philosophie et l'action du PNA sur les territoires. Ils visent à améliorer les impacts économiques, sociaux, environnementaux et nutritionnels de l'alimentation.

Les financements nationaux des appels à projets du PNA

2014 - 2015	2015 - 2016	2016 - 2017
Ministère chargé de l'agriculture	Ministère chargé de l'agriculture	Ministère chargé de l'agriculture 1,5 M€
		ADEME : 500 K€
Total : 729 K€	Total : 716 K€	Total : 2 M€

Présentation des lauréats des appels à projets nationaux du PNA 2014 - 2017

87 PROJETS

Depuis 2014, les appels à projets nationaux du PNA ont permis de soutenir 87 projets :

- Appel à projets 2014-2015, 19 lauréats :

<http://agriculture.gouv.fr/stephane-le-foll-recompense-les-19-laureats-retenus-dans-le-cadre-de-lappel-projets-du-nouveau>

- Appel à projets 2015-2016, 21 lauréats :

<http://agriculture.gouv.fr/pna-presentation-synthetique-des-resultats-de-lappel-projets>

- Appel à projets 2016-2017, 47 lauréats :

<http://agriculture.gouv.fr/telecharger/84271?token=85c1e5674520f1c9cbea8d82ccb29c4f>

Ces projets lauréats se caractérisent par une grande diversité :

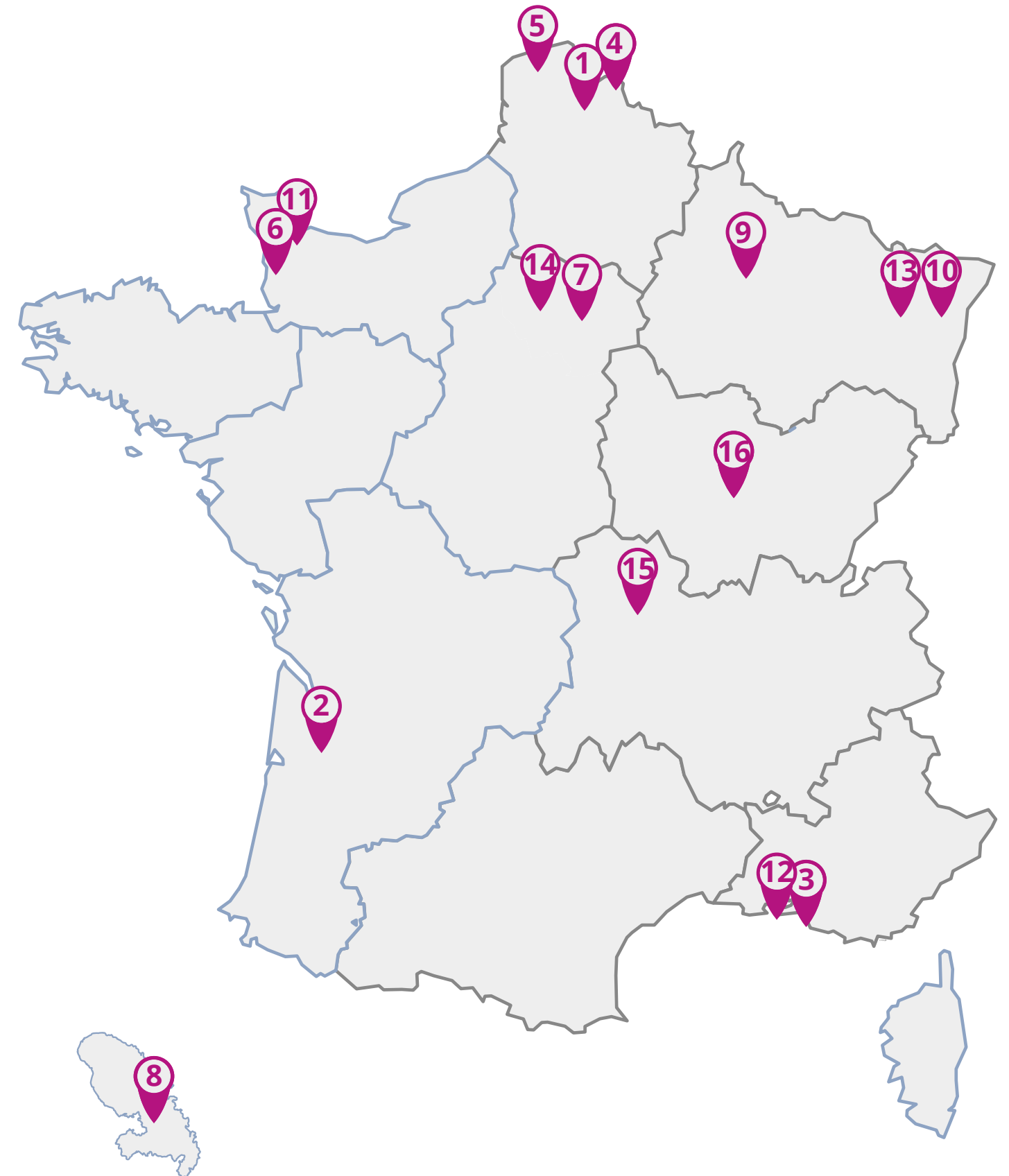
- **de thématiques** : éducation des jeunes à l'alimentation durable, développement d'outils pédagogiques transdisciplinaires sur l'alimentation, accompagnement des acteurs du glanage solidaire et des dons agricoles, sensibilisation du grand public et des professionnels à la lutte contre le gaspillage alimentaire, projets alimentaires territoriaux à l'échelle de métropoles, de communautés d'agglomérations, en milieu urbain ou rural, amélioration des actions relatives à l'aide alimentaire, développement de jardins partagés collectifs, structuration des approvisionnements de qualité et de proximité, etc.

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

- **de territoires** : toutes les grandes régions métropolitaines sont représentées ainsi que quatre territoires ultramarins (Martinique, Mayotte, la Réunion et Saint-Pierre-et-Miquelon).

- **de porteurs de projets** : collectivités territoriales, parcs naturels régionaux, centres sociaux, acteurs associatifs locaux ou nationaux, établissements d'enseignement supérieur, lycées, chambres d'agriculture, etc.

Projets lauréats : La justice sociale



Projets lauréats : L'éducation à l'alimentation de la jeunesse



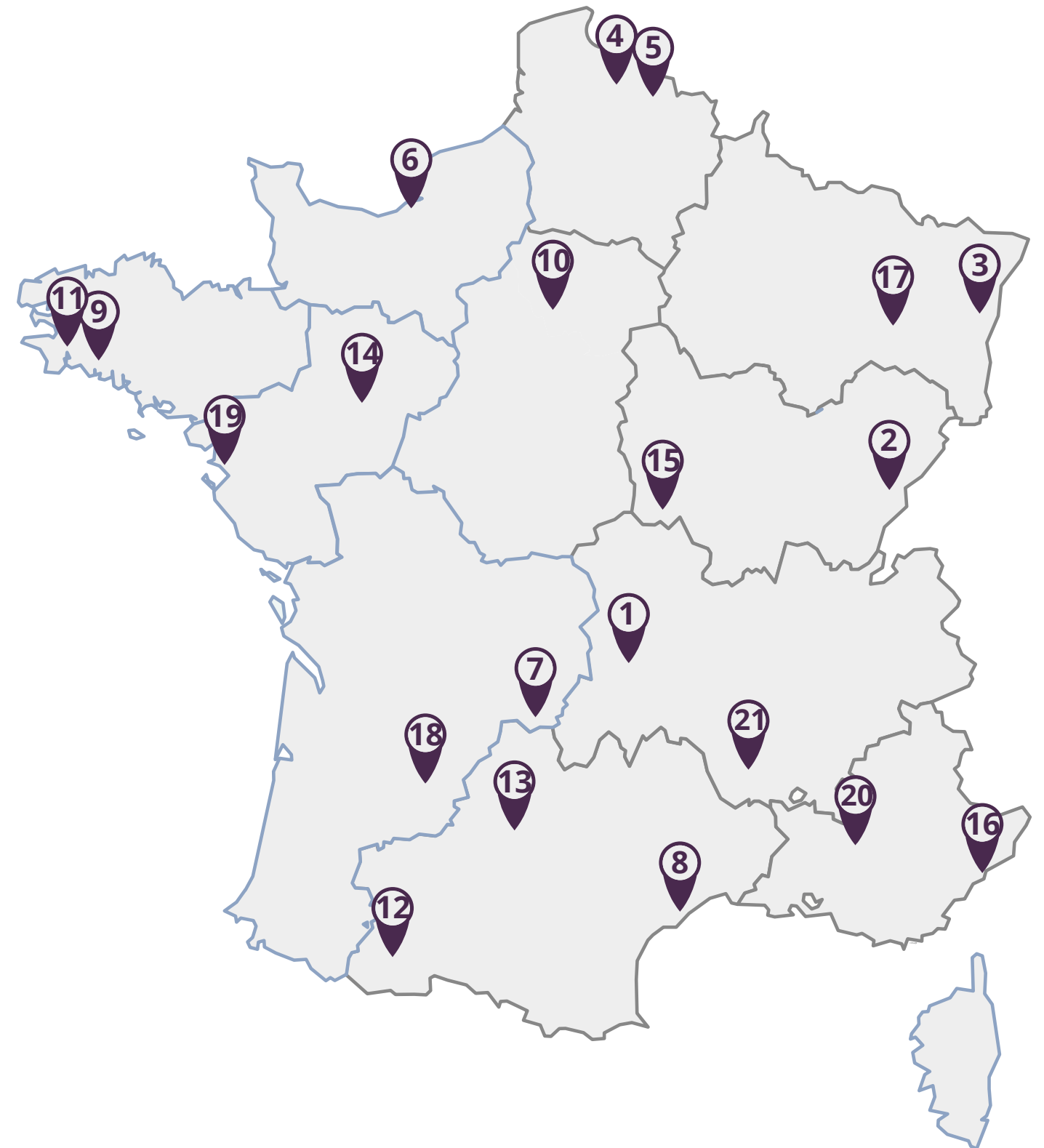
Projets lauréats : La lutte contre le gaspillage alimentaire



Projets lauréats : L'ancrage territorial



Projets lauréats : Les projets alimentaires territoriaux



Premier Axe : LA JUSTICE SOCIALE

8 PROJETS

2016 - 2017

Région : Hauts-de-France

1- « Mobilisation des acteurs de l'aide alimentaire pour une solidarité juste, émancipatrice et citoyenne »

Porteur de projet : Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de Carvin

Le projet vise à fédérer les acteurs locaux de l'aide alimentaire afin de mieux couvrir les besoins et de coordonner les actions, notamment autour de l'équilibre alimentaire et de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le projet est en cours et la convention se termine le 31 octobre 2018.

Les premiers résultats sont les suivants :

- des besoins alimentaires mieux couverts : augmentation du nombre de ménages aidés avec 143 nouvelles demandes du 1er mars au 31 octobre 2017,
- L'appui sur le calcul du « reste à vivre » permet de mieux accompagner les publics en besoin : 70 % des nouveaux ménages aidés ne sont pas bénéficiaires du RSA (dont 30 % salariés, 20 % chômeurs indemnisés, 15 % retraités),
- L'accès aux droits et à l'accompagnement social est favorisé : 50 % des demandeurs expriment des besoins complémentaires et sont accompagnés (logement indigne, réussite éducative, santé, etc.).
- De nombreux ménages impliqués dans des actions collectives (atelier cuisine, atelier logement, atelier budget...)

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

ccas@carvin.fr joel.ferri@carvin.fr

4- « (Se)Cultiver »

Porteur de projet : La Condition Publique

L'objectif de ce projet est de rapprocher producteurs locaux et consommateurs et de sensibiliser à la qualité de l'alimentation.

La Condition Publique et ses partenaires vont développer le marché des producteurs locaux (marché hebdomadaire depuis septembre 2017), construire un potager participatif sur les toits terrasse de la Condition Publique, organiser des rencontres et des ateliers de cuisine à destination des jeunes du quartier.

Ce projet pilote permettra aux acteurs qui luttent contre la pauvreté et la faim de bénéficier d'une ingénierie de projet, d'un savoir-faire, afin de le promouvoir et transmettre le projet sur les quartiers Est de Roubaix et sur d'autres territoires.

Le projet est en cours, la convention court jusqu'au 28 février 2019. Le comité régional pour l'alimentation (CRALIM) qui sera organisé en 2018 par la direction régionale de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt (DRAAF) devrait se tenir à la Condition Publique et mettre notamment en avant l'installation du potager sur les toits terrasse.

Subvention accordée : 55 250 euros

Pour en savoir plus :

info@laconditionpublique.com p.cunat@laconditionpublique.com

<http://www.laconditionpublique.com/un-potager-pour-se-cultiver/>

5- « Alimentation Durable Inclusive »

Porteur de projet : Association Les Anges Gardins

Il s'agit d'un projet de coopération transfrontalière pour une alimentation durable accessible aux populations les plus vulnérables.

Il s'inscrit dans un programme global de coopération transfrontalière Interreg AD-In qui couvre la période 2016/2020 et est actuellement en cours.

Une première formation pilote « ambassadeurs transfrontaliers de l'alimentation durable » s'est tenue à l'Ecopôle alimentaire de la Région d'Audruicq sur 6 jours en septembre et novembre 2017 (14 participants). La deuxième formation aura lieu à Charleroi à partir de janvier 2018.

Le futur kit « défi alimentation durable » est en cours de réalisation et plusieurs fiches ont déjà été transmises aux stagiaires de la 1ère formation.

Enfin la création du pôle de ressources en ligne est en réflexion avec l'ensemble des partenaires (architecture, validation des contenus, choix du prestataire...) et intégrera les outils nouveaux solutionnant des problèmes récurrents liés à l'alimentation durable, créés dans le cadre du programme AD-In.

En plus de ces actions pilotées par les Anges Gardins, l'association participe activement à l'ensemble des actions définies dans le cadre du consortium de projet AD-In (conception et animation de défis alimentation durable sur les territoires d'Audruicq et de Charleroi en 2017, référent de territoire pour le bassin minier en 2018, aide aux décisions...).

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

<http://www.horizontalimentaire.fr/angesgardins> dhays@angesgardins.fr

Région : Île-de-France

7- « BACAME »

Porteur de projet : Banque alimentaire de Paris Île-de-France (BAPIF)

L'objectif du projet est d'étudier la faisabilité de la transformation de viandes issues de la « ramasse » (collecte d'invendus réalisée par la Banque Alimentaire) en plats cuisinés par une entreprise d'insertion. Les plats cuisinés ainsi préparés sont destinés aux personnes démunies servies par les associations partenaires de la BAPIF.

Le projet est en cours et a démarré l'été 2017.

Il existe dans les grandes et moyennes surfaces (GMS) un gisement de viandes retirées des rayons qui ne peuvent pas être distribuées aux petites associations d'aide alimentaire parce qu'elles nécessitent d'être transformées dans des ateliers agréés (viandes en gros conditionnement) ou parce que les dates limites de consommation (DLC) sont trop proches.

En réponse à cette situation, la BAPIF ramasse presque quotidiennement des produits frais auprès de 3 magasins Metro (à Nanterre, Villeneuve-la-Garenne et Paris 18ème) qui sont ensuite triés et distribués aux associations partenaires depuis le dépôt de Gennevilliers. Sur les 3 magasins Metro concernés actuellement, la quantité totale de viande disponible aujourd'hui est en moyenne de 7 tonnes par mois. Cette viande est ensuite transformée dans l'atelier chantier d'insertion « La Table de Cana » à Gennevilliers. Cet atelier dispose de 2 laboratoires alimentaires, équipés pour l'activité traiteur, d'une équipe de professionnels, expérimentés dans la production alimentaire de qualité et dans l'accompagnement social des personnes en difficultés, et d'une équipe de salariés dont le parcours d'insertion peut durer jusqu'à 2 ans. Cependant, si cette organisation via la Banque alimentaire permet de récupérer et valoriser la viande invendue, lorsque la quantité récupérée n'est pas assez importante, le coût de transformation des viandes est trop élevé. Aussi, il est envisagé d'expérimenter la congélation de ces petites quantités de viande, sous contrôle de la DDPP, afin de pouvoir les transformer dès que la quantité en stock est suffisante.

Par ailleurs, la BAPIF alimente un réseau important d'associations partenaires qui distribuent au quotidien à leurs bénéficiaires des produits alimentaires de différentes natures.

Ce réseau fait face à une demande croissante. La mise en partenariat de ces différents acteurs permet d'envisager la préparation de quantités importantes de plats cuisinés riches en protéines et leur distribution régulière au profit de bénéficiaires prioritaires.

Cet outil organisé en circuit court permet de concentrer les nombreux bénéficiaires (sociaux, économiques, écologiques ...) sur des parties prenantes locales. L'objectif est d'évaluer la viabilité technico-économique de ce projet expérimental.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :
bapif@bapif.fr

Région : Normandie

6- « Réseau local de l'alimentation de qualité »

Porteur de projet : Communauté de communes de Sèves Taute

Avec l'opportunité de la rénovation d'un ancien local médical et la construction d'une cuisine pédagogique, ce projet de réseau multipartenarial visait à répondre à plusieurs enjeux : promotion des produits alimentaires locaux, création de lien entre agriculteurs et habitants, sensibilisation à la qualité de l'alimentation, développement des circuits courts, etc. Ce projet de territoire avait pour objet de fédérer dans une perspective de transition énergétique et d'économie solidaire.

Le projet porté par la communauté de Sèves-Taute a été abandonné à la suite d'une modification administrative. En effet, la création d'une nouvelle communauté de communes rend caduc le projet. La subvention prévue n'a donc pas été versée.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :
<http://www.seves-taute.com> c.corlay@seves-taute.com

Région : Nouvelle-Aquitaine

2- « Projet alimentaire territorial à vocation sociale de la ville de Bordeaux »

Porteur de projet : Mairie de Bordeaux

Le projet vise à mettre en œuvre une politique alimentaire solidaire, répondant en priorité aux besoins des plus fragiles, à partir d'un état des lieux puis d'un plan d'actions. Ce projet prévoit notamment des interventions auprès des habitants vulnérables des quartiers de Bordeaux autour des produits locaux, des métiers agricoles ou encore des liens entre environnement et alimentation.

La convention avec le porteur a été signée le 23 novembre 2017, après validation du lancement du projet par le Conseil municipal.

Subvention accordée : 58 650 euros

Pour en savoir plus :
<http://www.bordeaux.fr> bbeau-poncie@bordeaux-metropole.fr

Région : Martinique

8- « Jardin urbain expérimental et Capoeira Angola »

Porteur de projet : Centre de culture populaire Ypiranga de Pastinha Martinique (CCPYPM)

Il s'agit de créer des jardins urbains expérimentaux partagés associés à des cours de capoeira dans les quartiers prioritaires de Fort de France pour contribuer à la valorisation des productions agricoles locales, à l'éducation à l'alimentation et au tissage de lien social. Le projet prévoit également la mise en place d'une boutique solidaire mobile pour vendre à prix réduits des productions des jardins partagés et donner accès à des produits frais et locaux pour des personnes isolées (personnes âgées ou sans moyens de transports).

Le projet est toujours en cours de réalisation avec un calendrier prévu d'avril 2017 à décembre 2018. A Trenelle-Citron, une partie du terrain mis à disposition par la Ville est en culture. Une plateforme de compostage est en cours d'aménagement. En décembre 2017, le projet à Terres Sainville n'est pas commencé et la convention n'est pas encore signée avec la Ville.

Les animations prévues sont réalisées au fur et à mesure avec des événements particuliers (« rendez-vous aux jardins », « semaine européenne de réduction des déchets », etc.). L'association CCPYPM a été sollicitée par le Lycée professionnel de Bellevue pour mettre en place un jardin partagé à destination des lycéens dans l'enceinte de l'établissement. Des contacts sont établis pour la réalisation d'un autre jardin dans le quartier de Volga-Plage (ZUS) et une association intervenant dans un autre quartier sensible (Morne Pichevin / Hauts du Port) a récemment commencé une action similaire en s'inspirant de ce qui est fait à Trénelle-Citron. Le projet de boutique Solidaire Mobile est en cours de réalisation avec l'équipement du véhicule.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

www.capoeiramartinique.com tel: 06 96 10 97 20 ou 06 96 79 42 22 ypirangamartinique@gmail.com

Région : Provence-Alpes-Côte d'Azur

3- « Citadins ! Mangeons les champs et nos jardins »

Porteur de projet : Centre social Bernard du Bois (Centre de culture ouvrière)

Le projet vise à amener les citadins en situation de précarité à accéder à une alimentation raisonnée, locale et de qualité, en allant à la rencontre de la nature, en achetant des produits frais et locaux et en participant à des ateliers pédagogiques organisés dans le potager, pour cuisiner des légumes produits et collectés dans ce cadre.

Le projet est en cours et mis en œuvre comme prévu.

Toutes les conventions ont été signées. Un comité de pilotage est tenu une fois par mois par le centre social. Une cuisine a été installée au début de l'année 2018 et sera utilisée comme cuisine pédagogique. Le jardin est en cours d'aménagement. Des cueillettes d'olives sont déjà réalisées avec des personnes en situation de précarité.

Subvention accordée : 38 550 euros

Pour en savoir plus :

accueil.velten@cco13.fr isabelle.fadet@cco13.fr
<http://www.cco13.fr/index.php?page=cco-bernard-du-bois>

3 PROJETS 2015 - 2016

Région : Grand Est

9- « Outils pédagogiques pour l'élaboration d'un jardin partagé et l'éducation alimentaire »

Porteur de projet : L'école des jardiniers

Le projet consiste à créer 25 séquences vidéo pédagogiques autour des jardins partagés ainsi que des fiches pédagogiques destinées aux porteurs de projets souhaitant monter un jardin partagé de production.

Les publics cibles sont les écoles, maisons de quartier, les épiceries sociales, la municipalité de Reims. 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 donneront 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.

Le projet, en cours jusqu'en décembre 2017 (la convention a été prolongée), a pris du retard suite à des besoins d'autorisation « droit à l'image ».

Les résultats sont attendus pour fin 2017 voire début 2018 et il est prévu de faire une large diffusion des supports pédagogiques.

Le porteur de projet souhaite diffuser les vidéos via Youtube, mais des supports plus facilement exploitables et diffusables lui ont été demandés. Des fiches thématiques devraient être transmises également.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

contact@lecoledesjardiniers.fr www.lecoledesjardiniers.fr

Région : Grand Est

10- « Mangeons local, pensons global »

Porteur de projet : Office Central de la Coopération à l'École du Haut-Rhin, Association départementale des coopératives scolaires du Haut Rhin, à la Maison d'arrêt de Mulhouse

Le projet avait notamment pour objectif d'atteindre 8 à 10 % d'approvisionnement local en agriculture biologique au sein de la maison d'arrêt de Mulhouse, soit un repas par semaine avant avril 2017. Pour ce faire, il devait développer les partenariats avec le monde agricole et les collectivités locales, et en travailler sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et mettre en place des ateliers « cuisine », « jardin » et « bois » pour les détenus, dont une partie de mineurs. Ce projet s'appuie sur des actions complémentaires et s'inscrit dans une véritable dynamique régionale.

En décembre 2017, le projet est encore en cours. Suite à des mouvements de personnels, il est prolongé jusque fin mai 2018 afin de mener les actions à bien. Malgré ce retard, ce dernier a beaucoup avancé et des actions non prévues initialement se sont ajoutées grâce à l'investissement d'une équipe dynamique.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :
occe.68@wanadoo.fr

Région : Normandie

11- « Du jardin à l'assiette : les objets connectés »

Porteur de projet : Saint-Lô Agglo

Le but de ce 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 qui seront utilisées par les enfants. Ces derniers pourront réaliser une vidéo de la croissance des plantes et déguster les produits issus de ce jardin connecté. Innovant et reproductible, ce projet repose sur les nouvelles technologies et permet aux enfants d'être acteurs du processus de production. La première étape de l'action a consisté à acheter le matériel et à former l'animatrice référente du centre de loisirs sur les outils numériques.

La mise en place du projet s'est faite pendant les vacances de printemps 2016, avec une première visite chez un maraîcher bio.

Les enfants (de 10 et 11 ans) ont découvert l'univers des plantes et ont reproduit au sein du centre de loisirs une mini plantation en intérieur et en extérieur, utilisant les outils technologiques pour connaître les besoins de leurs plants en eau et en lumière.

Le mois d'août 2016 a également été l'occasion de conduire ces animations.

Le bilan du projet est positif, du point de vue de la formation des animateurs aux nouveaux outils technologiques comme de celui de l'éveil de la curiosité des enfants.

Le projet a continué de vivre en 2017, car il a été mis en place dans le second centre d'accueil de loisirs des quartiers prioritaires de Saint-Lô. Pour l'occasion Saint-Lô agglo a investi dans un autre jardin intérieur connecté, avec lumière. Un groupe d'enfants âgés de 8 à 9 ans a participé à la même expérience. L'accueil de loisirs possédant un jardin ouvrier, l'expérience en extérieur a donc été plus simple.

Sur la période hivernale, afin de valoriser le projet, le jardin intérieur continue à proposer des mini légumes et aromates aux agents de Saint-Lô Agglo, accompagnés d'explications sur le projet. Les élus ont été très intéressés et les agents ont apprécié le dispositif.

Le projet, désormais achevé, s'est déroulé d'avril à août 2016.

Subvention accordée : 3 859 euros

Pour en savoir plus :
contact@saint-lo-agglo.fr <http://www.saint-lo-agglo.fr/>

Région : Auvergne-Rhône-Alpes

15- « Tournées Revivre dans le monde »

Porteur de projet : Revivre dans le monde en Auvergne

Initialement, ce projet avait pour objectif d'évaluer la faisabilité du concept d'épiceries sociales itinérantes afin de distribuer des denrées de première nécessité en colis individuels dans les zones les moins accessibles aux dispositifs sociaux existants de l'ancienne région Auvergne.

La démarche comportait, dans un 1er temps, la création de 4 unités de tri et de distribution concernant environ 2 000 bénéficiaires par semaine.

Le projet ne s'est pas déroulé comme prévu, du fait de la conjoncture (fusion des communes, baisse des dotations des mairies...) mais également du fait que les besoins pressentis pour le lancement du projet n'ont pas été confirmés par les mairies et les associations d'aide alimentaire sur place.

Au final, la zone géographique a été revue et l'essentiel du projet, qui initialement portait sur l'ex région Auvergne, s'est porté essentiellement sur la grande agglomération lyonnaise.

Le projet initial consistait à vendre des paniers à bas prix dans plusieurs antennes et il s'est réorienté vers la distribution directe de paniers à partir de l'entrepôt lyonnais par l'association « Revivre ».

Par ailleurs les actions ont été élargies :

- auprès des CCAS et CIAS qui, dans les régions reculées, reçoivent plus de demandes de personnes âgées,
- auprès des foyers ADOMA, et CADA (foyers de demandeurs d'asile) afin de toucher des populations de jeunes travailleurs en situation précaire.

- avec l'introduction d'un module de distribution/dépôt de paniers dans les Epiceries Sociales des réseaux de l'association Revivre classiques de distribution alimentaire.

Le projet est achevé mais les « tournées » continuent.

L'outil « Précar-map » permet de cibler précisément, en Île-de-France et Auvergne-Rhône-Alpes, les lieux des actions en cours de l'association.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

www.revivre-monde.org revivre-monde@orange.fr

Région : Provence-Alpes-Côte d'Azur

12- « Améliorer l'offre alimentaire à la Maison d'Arrêt des femmes des Baumettes »

Porteur de projet : Direction Interrégionale des Services Pénitenciers (DISP) PACA – Corse

Ce projet propose de développer un système informatique de sélection des repas au sein de la maison d'arrêt, afin de mieux prendre en compte les besoins des personnes détenues et, donc, de mieux prévoir les quantités et ainsi lutter contre le gaspillage alimentaire.

Il était prévu que les détenus puissent choisir sur des bornes tactiles présentant l'offre alimentaire chaque repas, à l'aide d'un logiciel développé par le service informatique de la Direction Interrégionale des Services Pénitenciers.

Le projet concernant la lutte contre le gaspillage a été réalisé mais le déploiement informatique n'a pas pu être effectué en raison des contraintes techniques de la construction des Baumettes 2. Au sein de la prison pour femmes, des actions de sensibilisation au gaspillage ont été réalisées. De plus, il est désormais possible pour les prisonnières de choisir entre le menu de la cantine de la prison ou l'achat de denrées au prix des prisons, et elles peuvent faire un mélange des deux (entrée via cantine, plat via le panier). Ce choix se fait sous format papier du fait que le déploiement informatique n'a pas pu être réalisé.

Toutes les cellules ont été équipées de plaque de cuisson et des cours de cuisine ont été organisés, ces actions, non prévues dans le projet ont compensé la non réalisation du logiciel informatique.

Les deux personnes en charge du projet ont quitté leur fonction à la fin du projet, qui a néanmoins bien fonctionné grâce au système des paniers avec des matières premières, la réalisation de cours de cuisine, l'installation de plaques de cuisson. A noter que compte tenu que les détenues ne restent que quelques mois, il faut donc constamment continuer les actions.

Subvention accordée : 25 000 euros

Pour en savoir plus :

audrey.barile@justice.fr

nicolas-paul.duhamel@justice.fr

Tel : 04 91 40 86 40

14- « Création d'une boulangerie à la Maison centrale de Poissy »

Porteur de projet : Direction de l'Administration Pénitentiaire de Poissy (Île-de-France)

Dans le cadre de sa mission de réinsertion, la maison centrale de Poissy a conçu un projet global autour des formations aux métiers de l'alimentation et de l'amélioration de l'offre alimentaire des détenus, dans un double objectif de réinsertion professionnelle et de développement durable.

En 2014, ont notamment été proposées des formations préparant au CAP pâtissier, au CAP cuisine et au bac professionnel cuisine.

Afin de tenir compte des possibilités de débouchés plus importantes dans ce secteur, la maison centrale de Poissy propose désormais de mettre en place un CAP boulanger pour 12 détenus par an, et de créer une unité de boulangerie qui permettra de produire le pain pour le restaurant administratif et la cantine des détenus. L'implication directe des détenus permet d'améliorer la qualité du pain servi, tout en lui redonnant de la valeur aux yeux des détenus, et par là-même de réduire le gaspillage.

L'inauguration de la boulangerie a eu lieu le 18 décembre 2015. Le projet est achevé et le CAP boulangerie est opérationnel à compter de 2015.

Un reportage de la délégation à l'information et à la communication (DICOM) du ministère chargé de l'agriculture a été réalisé en octobre 2015 :

<http://agriculture.gouv.fr/la-maison-centrale-de-poissy-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>

Subvention accordée : 40 000 euros

Région : Bourgogne Franche-Comté

16- « ALIMS »

Porteur de projet : Université de Bourgogne

Le projet « ALIMS » (pour « Alimentation et lutte contre les inégalités en milieu de santé ») a pour objectif de réaliser un recensement et une étude des pratiques exemplaires en matière d'alimentation en milieu de santé. Sur cette base, il proposera de nouvelles approches pluridisciplinaires pour améliorer à la fois le bien-être perçu des patients, leur statut nutritionnel et diminuer le gaspillage alimentaire. Les protocoles ainsi élaborés seront duplicables ailleurs.

Le projet est terminé. Tous les résultats figurent sur le site Alim's et ont donné lieu à une publication préfacée par le Ministre de l'agriculture.

Les expérimentations ont été menées sur 3 types d'établissements différents : un centre anti cancer, un centre hospitalier général et une clinique privée. Deux protocoles ont été appliqués dans différentes unités de soins :

1) Sur les compléments nutritionnels oraux (CNO), pour lutter contre la dénutrition des plus de 75 ans. Des entretiens effectués auprès de patients recevant des CNO ont permis d'établir un protocole qui préconise :

- de les servir à distance des repas pour éviter le manque d'appétit au moment des repas,
- de varier les goûts et les textures pour éviter la lassitude du patient,
- de les prescrire en prenant en compte le ressenti des patients et non pas uniquement à partir de considérations strictement médicales.

2) Un protocole sur le choix, visant à permettre aux patients de choisir certains aliments en variante au menu type, démontre que la possibilité de choix dans la composition des menus (même restreinte, compte tenu de l'impact sur le travail en cuisine) améliore la satisfaction des patients et leur estime et limite le gaspillage alimentaire. Des ateliers cuisine ont été réalisés dans le centre anti-cancer de Dijon pour apporter des informations nutritionnelles en complément de la conduite ludique et socialisante des ateliers.

Une suite est prévue au projet Alim's pour adapter un outil de mesure du bien-être alimentaire en unité de soins.

Une valorisation des résultats du projet sur l'alimentation à l'hôpital, a été réalisée par une journée d'études le 16 juin 2016, et des publications scientifiques ou grand public :

- 90 articles ont été déposés dans la veille « alimentation-cancer » de google actualités pendant 3 mois,
- 18 discussions dans des forums spécialisés santé,
- 13 articles grand public.

Subvention accordée: 40 000 euros

Pour en savoir plus :

<http://projet-alims.fr/>

Région : Grand Est

13- « Qui mange bien jette moins »

Porteur de projet : Eco-Conseil

Ce projet s'inscrit dans le cadre d'une politique globale de développement durable de la Maison d'arrêt de Strasbourg, laquelle a d'ailleurs obtenu un prix anti-gaspi – remis par le ministre de l'agriculture - lors de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire du 16 octobre 2014.

Il s'agit de conduire un ensemble d'actions d'éducation et de sensibilisation à l'alimentation : des ateliers de cuisine, la réalisation de vidéos et d'un livre de recettes pour les détenus, des ateliers de jardinage avec utilisation en cuisine des légumes ainsi cultivés.

L'objectif est également d'améliorer l'offre alimentaire par un travail auprès des équipes de restauration, et d'éliminer les a priori négatifs des détenus sur les plateaux repas en faisant visiter les cuisines et en organisant des rencontres entre cuisiniers et convives.

Le projet et les actions continuent à se dérouler depuis au sein de la Maison d'arrêt de Strasbourg.

Subvention accordée: 44 800 euros

Pour en savoir plus :

<https://webtv.agriculture.gouv.fr/qui-mange-bien-jette-moins-alsace-video-4269.html>

<http://www.ecoconseil.org/actualites/archives/eco-conseil-laureat-du-pna>

contact@ecoconseil.org barbara.gehin@justice.gouv.fr

Deuxième Axe : L'éducation alimentaire de la jeunesse

7 PROJETS
2016 - 2017

Région : Auvergne-Rhône-Alpes

1- « Débat 2A »

Porteur de projet : Association de formation collective à la gestion de l'Ain (AFOCG 01)

Le projet porte sur la mise en place d'un dispositif innovant de débat et de réflexion autour de l'alimentation responsable, du gaspillage et de l'agriculture à destination des enfants de 9 à 12 ans.

Le projet a débuté plus tard que prévu suite à la défection du principal partenaire, qui a dû être remplacé. Le projet a démarré durant l'été 2017 ; la phase de construction de l'outil pédagogique - utilisable en classe en version amusante et intéressante pour les élèves - est en cours.

Le projet a été présenté pendant l'émission « Carnets de campagne » sur France-Inter le 18 septembre 2017.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

<http://www.interafocg.org/afocg01> j.mazue.ain@interafocg.org

Région : Bretagne

3- « Selfideal »

Porteur de projet : Club Experts Nutrition et Alimentation (CENA)

Le projet porte sur la réalisation d'une étude/recherche en restauration collective auprès des lycéens. Elle vise à mesurer l'impact sur le gaspillage alimentaire en faisant varier un paramètre dans la prestation (le nombre de choix, le mode de distribution). L'objectif est ainsi de mesurer l'impact du choix sur la découverte d'un nouvel aliment.

Le projet n'a pas encore démarré, la fin de l'action est prévue pour le 1er mars 2019

Subvention accordée : 25 000 euros

Pour en savoir plus :

<http://www.nutrition-expert.org> anneberaud44@gmail.com

Région : Hauts-de-France

4- « Je(u) mange autrement »

Porteur de projet : Parc Naturel Régional (PNR) de l'Avesnois

Le projet a pour but de créer un jeu social et interactif, en utilisant notamment la convivialité et le plaisir comme outils pour faire changer les comportements alimentaires. Il s'agit de faire comprendre les différents impacts des choix alimentaires, de mieux gérer son budget, de connaître les avantages des produits de qualité, etc. La plate-forme et le jeu interactif sont en cours de développement. Fin 2017, Cocktail Games a acquis les droits auprès de Gamewright et développe une version pour la France (puis export) des Sneaky Cards. Il s'agit d'un type de jeu, interactif, très développé outre atlantique (d'où son nom anglais) mais encore peu connu en France, qui se base sur la réalisation de défis par les joueurs, portés par des cartes de jeux qui s'échangent (réseau social physique), avec un lien fort avec les réseaux sociaux numériques. Par ailleurs, Gamewright a donné son accord pour une exploitation dans le cadre de « Je(u) mange autrement ».

Les prochaines étapes du projet sont les suivantes :

- le développement de l'application, par l'intégration de la série de défis du PNR par Cocktail Games sur sa plate-forme de jeu. L'objectif est de pouvoir accéder aux Happy Cards (cartes du jeu) via la plate-forme du jeu de Cocktail Games et, un peu comme sous la forme d'une bibliothèque, à une série spéciale « Je(u) mange autrement ».
 - la participation à la définition et à la sélection de 10 à 15 défis. Ces défis doivent être simples à réaliser, facilement compréhensibles et permettre de vivre une expérience positive.
 - l'édition des boîtes. Si une personne reçoit une carte et trouve l'idée agréable, elle pourra réaliser l'ensemble des défis en se rapprochant du Parc naturel pour obtenir la boîte contenant tous les défis. Il est ainsi envisagé d'éditionner 2 500 boîtes, chiffre qui reste à préciser ainsi que le format de la boîte. Il est prévu que 500 boîtes seront remises et diffusées via 15 classes. Le PNR de l'Avesnois va proposer aux autres parcs de la région des Hauts-de-France de mener également cette action. Dans ce cas, il conviendra d'éditionner plus de cartes.
 - la participation à la réflexion sur les systèmes de récompense. Les récompenses doivent-elles être individuelles ou collectives ? L'idée est d'engager les habitants dans une dynamique de changement de comportements individuels tout en valorisant une dynamique collective.
- Des établissements scolaires (lycée agricole et collège de Le Quesnoy) sont impliqués dans la définition des défis, dont le lancement a eu lieu mi-janvier 2017.
La convention se termine en juin 2019.

Subvention accordée : 68 850 euros

Pour en savoir plus :

contact@parc-naturel-avesnois.fr christophe.legroux@parc-naturel-avesnois.com

Région : Mayotte

7- « Mise en place d'un presseur pédagogique »

Porteur de projet : Marie de Dembéné

Le projet de la mairie de Dembéné est d'acquiescer un presseur pédagogique équipé d'une chaîne de pasteurisation pour valoriser les fruits et légumes locaux. Ce projet vise à appuyer le développement de l'éducation au goût sur le territoire, à promouvoir les productions locales auprès des jeunes mahorais et à lutter contre le gaspillage alimentaire via la production de jus pasteurisés.

La mairie de Dembéné a indiqué ne pas avoir pu entamer la réalisation de l'action de presseur pédagogique du fait de problèmes de personnels.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

mairie-de-dembeni@wanadoo.fr

Région : Provence-Alpes-Côte d'Azur

2- « Bien dans mon assiette, bien pour la planète »

Porteur de projet : Association Epicurium

Le projet vise à fournir aux enseignants des outils pédagogiques sur l'alimentation durable via une mallette pédagogique transdisciplinaire.

Le projet est en cours. Il est mis en œuvre comme prévu, en respectant le calendrier prévisionnel, avec l'objectif d'une diffusion aux enseignants à la rentrée 2018.

Il n'y a pas pour l'instant de résultats concrets puisque l'outil n'est pas finalisé. Une forte adhésion des enseignants au projet est observée par l'équipe d'Epicurium avec notamment une forte implication d'un groupe de travail de dix enseignants. Ces derniers vont tester des versions pilotes de l'outil dans leurs classes à partir de janvier 2018.

Subvention accordée : 35 000 euros

Pour en savoir plus :

www.epicurium.fr pauline.grison@epicurium.fr

Région : Réunion

5- « Favoriser l'adoption de comportements alimentaires plus durables »

Porteur de projet : Association pour le Respect de l'Environnement et du Cadre de vie (AREC)

L'association AREC vise à promouvoir l'alimentation durable et l'ensemble des circuits de distribution des productions durables dans le sud de l'île (ventes directes, marchés, points de vente collectifs, paniers...).

Le projet lauréat vise à concevoir des outils destinés à promouvoir des modes de production et d'alimentation plus durables auprès de publics ciblés (futurs parents et parents de jeunes enfants, adultes de plus de 50 ans). Ces outils seront accessibles sur internet et ont vocation à être développés pour un accès multimédia.

En novembre 2017, le projet est en cours. Les outils sont en cours de réalisation : mise en place d'un calculateur sur le site internet (quantité de fruits et légumes à manger pour calibrer le contenu du panier bio) ; saisonnalité des féculents, légumes et fruits ; recettes filmées.

Le site internet est en construction, il permettra de tester les outils élaborés dans le cadre du projet auprès de 800 familles de Saint Joseph et Petite Ile. Plusieurs rubriques sont en cours de rédaction pour présenter le sujet et l'alimentation durable. Une rubrique sur le thème de « L'assiette durable » (adaptée à la Réunion) nécessite la réalisation d'une étude par le partenaire de l'institut régional d'éducation nutritionnelle à partir des nouveaux repères du PNNS non encore publiés. Ce contretemps oblige à prolonger le projet.

Le planning de réalisation a donc été décalé comme suit :

- poursuite de la rédaction des rubriques et de la construction des outils pendant le premier semestre 2018,
- rédaction de la rubrique « Notre assiette durable » en août/septembre 2018,
- test auprès des cibles (800 parents de jeunes enfants, 200 personnes de plus de 50 ans) durant le 4ème trimestre 2018 et le 1er trimestre 2019,
- conclusion du projet au 2ème trimestre 2019.

Subvention accordée : 21 380 euros

Pour en savoir plus :

contact@asso-arec.fr www.asso-arec.fr

6- « Des goûts et des odeurs »

Porteur de projet : Passerelles.info

L'association Passerelles.info a souhaité développer un programme d'éducation au goût en milieu scolaire à l'école maternelle et à l'école primaire (jusqu'au niveau CE2), dans le prolongement du dispositif des Classes du goût du ministère chargé de l'agriculture. Le présent projet doit permettre de concevoir et de tester les outils du programme auprès des élèves de plusieurs écoles de La Réunion.

Ce projet s'inscrit également en complémentarité d'autres programmes du porteur de projet Passerelles en cours de déploiement, en particulier des programmes Manger bouger pour ma santé et Réduire mes déchets, nourrir la Terre.

Le projet est en cours.

La première version du guide Passerelles sur l'éducation au goût est terminée. L'association va la tester auprès d'écoles identifiées grâce au rectorat jusqu'en juin 2018.

Il est à noter que la subvention accordée dans le cadre de l'appel à projets national du PNA ne porte pas sur les phases d'expérimentation grandeur nature et de généralisation. L'expérimentation grandeur nature vise la production d'une maquette, l'iconographie, l'impression du guide (1000 à 2000 ex.), la réalisation et mise en ligne du site web, la diffusion des guides (gratuite sur inscription), des formations (quelques sessions) et **une évaluation sur quelques centaines d'utilisateurs dans quelques régions.**

Subvention accordée : 30 000 euros

Pour en savoir plus :

<http://www.passerelles.info> pierre.cesarini@passerelles.info contact@passerelles.info

7 PROJETS

2015 - 2016

Région : Auvergne-Rhône-Alpes

11- « Sensi'Agri »

Porteur de projet : *École Normale Supérieure de Lyon*

Le projet Sensi'Agri propose la mise en œuvre d'un outil innovant de pédagogie sur l'agriculture et l'alimentation à destination des collégiens vivant dans des espaces défavorisés. Il poursuit l'objectif de développer l'accès des adolescents à une nourriture suffisante, saine et de qualité.

Il comprend trois volets :

-Créer un kit pédagogique de sensibilisation à l'agriculture et à l'alimentation, destiné à améliorer le comportement alimentaire des adolescents et à insuffler, par les rencontres qu'il suscitera, une dynamique de projet au sein de la commune de l'établissement sur les thématiques agriculture / alimentation / justice alimentaire.

-Créer un kit de formation associé à ce kit pédagogique, à destination des enseignants, dans le cadre des enseignements pratiques interdisciplinaires et de l'éducation au développement durable. Il est envisagé d'utiliser la plateforme de formation M@gistère (ministère de l'éducation nationale).

-Créer un kit de collecte de données associé au kit pédagogique et à la formation, qui permette, pour le volet recherche du projet, d'éclairer la relation entre le comportement alimentaire des adolescents en situation de précarité ou issus d'espaces défavorisés et leurs représentations de l'agriculture locale.

Un congrès des élèves a eu lieu en mai 2017 afin de valoriser le travail effectué.

Le projet est terminé, la mise en ligne des kits est prévue en fin d'année scolaire 2017-2018.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

<http://grainesdexplorateurs.ens-lyon.fr/projets-en-cours/agriculture-et-justice-alimentaire/qui-sommes-nous> julie.legall@ens-lyon.fr

Région : Hauts-de-France

8- « Ateliers pédagogiques et clownesques « Je mange mieux » »

Porteur de projet : compagnie La Prima Porta

L'objet du projet est de réaliser des ateliers pédagogiques et clownesques 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 clownesques 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.

La convention a été soldée en octobre 2017. Au total, plus d'une trentaine d'enfants ont bénéficié d'un cycle de 12 séances d'ateliers et préparé un spectacle donné devant les familles, les autres enfants de l'institut médico-éducatif et les équipes éducatives. Les enfants ont évolué en acquérant des connaissances et retenu les notions pédagogiques abordées. Une vidéo (film de 20 minutes) reprenant la démarche est accessible sur le site Internet de la Prima Porta.

Subvention accordée : 20 000 euros

Pour en savoir plus :

compagnielaprimaporta@gmail.com <https://www.clowns-educatifs.com>

13- « Consommons la nature »

Porteur de projet : Parc Naturel Régional de l'Avesnois

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.

Le projet se poursuit sur l'année scolaire 2017/2018.

Suite à des retards et difficultés pour les remboursements d'actions via le programme « Un Fruit pour la Récré », la convention qui se terminait initialement en août 2017 est prolongée par avenant jusqu'au 31 mai 2018.

Subvention accordée : 24 300 euros

Pour en savoir plus :

<http://www.parc-naturel-avesnois.fr/blog/category/services/je-consomme-local/contact@parc-naturel-avesnois.fr> et marc.grzemski@parc-naturel-avesnois.com

Région : Centre-Val de Loire

9- « Des outils pour agir »

Porteur de projet : la Ligue de l'enseignement du Centre-Val de Loire

Le projet consiste à fournir aux établissements scolaires des outils d'animation leur permettant d'aborder la problématique du gaspillage alimentaire dans leur établissement scolaire, en s'appuyant sur l'expérience de la Ligue de l'enseignement dans le domaine des interventions pédagogiques sur l'alimentation. L'objectif est de construire des outils adaptés à chaque tranche d'âge (collège / lycée) et de les accompagner de séances de formation et de sensibilisation à destination des enseignants. Les outils ainsi développés seront valorisés à travers un site internet et une application numérique pour smartphone.

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.

Le projet est en cours, la convention a été prolongée pour une durée d'un an, jusqu'en septembre 2018. Les étapes de recensement et de construction d'outils d'animation sur la thématique ont été réalisées. L'élaboration du site est terminée : www.restatable.org. Il est organisé en 3 entrées principales : « s'informer », « s'entraîner » et « se lancer des défis ». Un espace « ressources » est également directement accessible. Son contenu va être enrichi progressivement. Les séances de formation et de sensibilisation à destination des équipes éducatives sont en cours de réalisation.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

mhuet@laligue.org tel : 06 76 90 13 10

Région : Corse

10- « De la fourche à la fourchette, da a tarra a u piattu »

Porteur de projet : Chambre d'agriculture de Corse-du-sud

L'objectif de ce projet est de créer un outil pédagogique et éducatif en ligne à destination des élèves du primaire : une application interactive pour découvrir les produits agricoles corses via une approche métier, qui peut notamment servir de support à une visite d'exploitation agricole pour les élèves de primaire. Après une présentation générale de l'agriculture, l'outil développe une présentation des métiers liés à l'agriculture, des produits, et propose des jeux pour tester ses connaissances ainsi que des idées d'activités en classe ou à l'extérieur. Le projet permet ainsi de développer un outil numérique pertinent et facilement utilisable.

Le projet, qui devait s'achever en septembre 2017, a pris du retard. Ce retard est dû au tournage de vidéos tenant compte de la saisonnalité. Un avenant à la convention a été signé pour repousser la date de fin de projet au 31/12/2017.

Une première présentation a été faite au salon de l'agriculture en 2017 :
http://www.corsenetinfos.corsica/Da-a-tarra-a-u-piattu-L-application-presentee-au-salon-de-l-agriculture_a26207.html

puis en Corse au moment de la foire agricole de la Gravona le 11 mai 2017 (journée réservée aux enfants).
Une interview vidéo de la coordinatrice du projet est disponible :

<https://www.youtube.com/watch?v=uh3W3bQnWnU>

L'application "Da a tarra a u piattu" est disponible en téléchargement gratuit sur les plateformes Appstore et Google Play pour les tablettes. Une version web est mise en place sur le site « agriculturanostra.corsica ».

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

https://www.corsenetinfos.corsica/Da-a-tarra-a-u-piattu--la-premiere-application-dediee-a-l-agriculture-corse_a31872.html

direction@corse-du-sud.chambagri.fr

Région : Réunion

12- « Lycéens, consom'acteurs citoyens »

Porteur de projet : Conseil Régional de la Réunion

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. Le projet a pris du retard et un avenant a été passé pour prolonger le projet d'un an, jusqu'en septembre 2018. Le travail concerne plusieurs thèmes : l'équilibre alimentaire (manger des fruits et légumes), les produits locaux et de saison, le gaspillage alimentaire... Des affiches, quatre vidéos, des recettes, des poèmes sur le manger local ont été réalisés. Ces productions pourront être dupliquées et diffusées plus largement. Une affiche en particulier sur l'intérêt de manger à la cantine a été commandée par tous les autres lycées.

La Région a travaillé de concert avec les établissements publics locaux d'enseignement pour transformer les snacks privés qui étaient présents dans l'enceinte des établissements en cafétérias publiques, gérées par la collectivité, afin d'assurer une offre alimentaire de qualité, alternative à celle de la restauration classique. Un autre objectif de ces cafétérias est de limiter la sortie des élèves à l'extérieur des établissements, et d'assurer leur sécurité tout au long de la journée.

A ce jour, 14 établissements ont des cafétérias publiques, et plusieurs autres sont en projet. Un travail partenarial avec des élèves d'un lycée professionnel est en cours, afin d'adapter l'offre de la cafétéria aux attentes des élèves, tout en prenant en compte les contraintes organisationnelles, réglementaires et sanitaires.

Subvention accordée : 12 400 euros

Pour en savoir plus :

region.reunion@cr-reunion.fr

Région : Occitanie

14- « Web-documentaire : Goûter le monde autour de moi »

Porteur de projet : Association Miamuse

Le projet a pour objet la construction d'un web-documentaire basé sur un programme éducatif existant, intitulé « Goûter le monde autour de moi ». Il vise à 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 prévoit des fiches générales sur les 6 étapes constitutives du projet : organiser les comités de pilotage et techniques, éduquer aux goûts, sensibiliser à l'environnement, apprendre les valeurs nutritionnelles, éduquer à la citoyenneté, créer des échanges et de la convivialité.

Les « G2M » sont des projets développés dans les établissements avec les élèves autour des thématiques de l'alimentation, l'environnement et la citoyenneté, l'art et la culture, en se basant sur le lien « produit-territoire-goût- santé ».

Le projet est dans son ensemble, d'envergure régionale, et vise à déployer des projets propres à chaque établissement. Il prévoit une présentation des G2M actifs ou ayant été mis en œuvre, sous la forme d'une cartographie interactive.

Enfin, une boîte à outils sera téléchargeable pour disposer de tous les documents utiles pour créer son propre projet.

Le webdoc est actuellement en phase de finalisation. Il doit être mis en ligne dans le courant du mois de décembre 2017.

Une première version non diffusable a été transmise à la DRAAF dans le courant de l'été 2017 pour avis et compléments techniques.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

Site internet du Webdoc : A paraître en décembre 2017

<https://www.miamuse-nutrition.com/projet-g2m>

Coordonnées : Catherine Amice - miamuse34@gmail.com - 04.67.86.20.27

6 PROJETS 2014 - 2015

Région : Auvergne-Rhône-Alpes

19- « Les lycées agr se mettent à table »

Porteur de projet : Lycée agricole de Cibeins et Conseil régional d'information pédagogique et technique (CRIPT)

L'objectif de ce projet est de faire réaliser des films courts par les élèves de lycées agricoles autour de la thématique du repas. Ce projet contribue à diffuser des messages simples et positifs autour de l'alimentation, en rappelant la dimension de convivialité et de lien social qui lui est attachée.

Il permet également de mettre en avant l'ancrage territorial associé, et d'apporter une vision humoristique en phase avec un public jeune.

Les supports vidéo permettent d'illustrer, grâce à des formats courts et attractifs, les quatre axes prioritaires du PNA.

Le projet est terminé depuis 2016.

Une sélection des meilleurs films doit être réalisée afin de pouvoir les diffuser via le site internet du ministère.

Subvention accordée : 40 000 euros

Région : Nouvelle-Aquitaine

15- « Transfert d'un projet pilote d'éducation à la consommation alimentaire entre collèges »

Porteur de projet : le centre européen des produits de l'enfant (Cepe)

L'objectif de ce projet est de définir les modalités de mise en œuvre du transfert d'un projet pilote d'éducation alimentaire entre deux collèges et de le mettre concrètement en œuvre.

À cet effet, il prévoit d'élaborer un guide méthodologique et une mallette pédagogique à destination de la communauté éducative.

Les actions éducatives dans le cadre de ce projet visent à intégrer l'éducation alimentaire dans différentes matières enseignées et en périphérie du temps scolaire. Il s'agit de différents ateliers complémentaires : cuisine, éveil sensoriel, sensibilisation aux arts de la table et aux métiers de bouche, éducation aux médias, au développement durable et aux cultures alimentaires.

Le projet est terminé et la convention a été soldée en 2017.

Le projet continue à vivre à travers différentes valorisations (colloques, articles de presse et sur le web, interviews, etc.) ainsi qu'à travers les ateliers qui continuent à se dérouler dans les établissements pilotes et dans de nouveaux établissements de Nouvelle-Aquitaine.

Son intérêt réel, l'efficacité des actions menées et la qualité des livrables justifient l'intervention de la Direction régionale de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt (DRAAF) de Nouvelle-Aquitaine pour en faire la promotion auprès des autres DRAAF ainsi que des collectivités et établissements scolaires de la région.

Subvention accordée: 30 000 euros

Pour en savoir plus :

<http://artsdefaireculinaires.blogspot.fr/> <http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/>
Arts-de-Faire-Culinaires-auvalerie.ines.de.la.ville@univ-poitiers.fr

Région : Occitanie

16- « Trop moche mais trop bon ! »

Ce projet, mené en méthode living lab (les enfants sont impliqués en tant qu'experts dans la construction du parcours au même titre que les animateurs et les concepteurs), a pour but de co-construire avec les enfants de 6 à 10 ans et les animateurs de CLAE et de centres de loisirs de Toulouse Métropole un parcours ludo-pédagogique composé d'expériences et d'ateliers pour aborder les légumes par une nouvelle approche centrée sur le jeu et l'apport de connaissances : cartes, dés, jeu de plateau, visites de jardins, dégustations, découvertes, cuisine, design culinaire... En parallèle de cette démarche de conception, CISALI conduit une étude sur l'acceptabilité des légumes par les enfants.

Les ateliers se sont construits en 2 temps : en juillet 2015 avec les enfants et animateurs du centre de loisirs du quartier de Beauregard et d'octobre à juin 2016 avec l'équipe d'animation et les enfants du centre de loisirs associé à l'école « Allée patte d'oie ». En tout, plus de 20 enfants ont été impliqués dans l'expérimentation.

Le parcours a donc évolué et été remodelé en fonction des retours d'expérience des enfants et des animateurs. L'équipe projet était composée de sociologues, designers, graphistes et cuisiniers. Après les deux expérimentations, le prototype de la mallette ludo-pédagogique a été finalisé courant 2016. Il prend la forme d'une malle en bois contenant près de 20 ateliers et de nombreux jeux sur les légumes moches qui servent de fil conducteur pour une, deux ou plusieurs semaines, selon les besoins du groupe d'enfants et ses disponibilités.

L'étude sociologique « et si les enfants aimaient les légumes » portant sur le mécanisme de la construction du choix et de la place des légumes dans le modèle alimentaire de l'enfant sera bientôt disponible en ligne.

Depuis octobre 2017, l'outil fait l'objet de formations de la part de CISALI auprès des animateurs des centres de loisirs des 37 communes de Toulouse Métropole, et une mallette sera laissée à disposition dans chacune des communes (formations et mallettes financées par Toulouse Métropole). En 2017-2018, la DRAAF Occitanie a prévu d'accompagner le CISALI à apporter des évolutions à l'outil afin de rendre sa diffusion plus facile sur d'autres territoires (mise en ligne de l'outil en version imprimable, adaptation de l'outil à une prise en main en autonomie, adaptation des jeux pour diminuer leurs coûts de fabrication, etc.).

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :
contact.cisali@gmail.com <https://www.cisali.org/decouvrir-trop-moche-mais-trop-bon>

Région : Normandie

17- « Conception et mise en œuvre d'un programme multipartenarial d'éducation alimentaire en milieu scolaire »

Porteur de projet : Institut régional de la qualité agroalimentaire (IRQUA)

L'objectif de ce projet était de créer un parcours pédagogique pour les écoles partenaires, mobilisant des étudiants de l'enseignement supérieur parrainés par des professionnels. Les actions pédagogiques concernent l'alimentation au sens large, avec notamment des ateliers de dégustation ou la présentation des métiers de l'alimentation, de l'hôtellerie et de la restauration. Un challenge inter-écoles était prévu afin de valider les acquis de ce parcours pédagogique. Enfin, un guide méthodologique devait être confectionné pour reproduire ce projet dans d'autres écoles (les livrables devant être aisément adaptables dans d'autres régions). 12 professionnels des 2 réseaux REGAL et EDUCALIM (réseaux respectivement spécialisés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'éducation alimentaire au sein des établissements d'enseignement) ont mis en commun leurs compétences pour élaborer ce programme multipartenarial d'éducation alimentaire en milieu scolaire sur l'année 2015/16. Ce parcours pédagogique a été réalisé tout au long de l'année par les professionnels des 2 réseaux eux-mêmes, et démultiplié avec l'appui d'étudiants en formation dans des établissements régionaux (École de Management de Normandie, École d'ingénieurs en agriculture, lycées de Granville et Saint-Lô There). Au total, entre octobre 2015 et mai 2016, ce projet a permis de réaliser 107 interventions dans 51 classes (33 écoles) auprès de 1300 élèves de cycle 3. De nombreux sujets ont fait l'objet d'animations auprès des élèves : le patrimoine alimentaire Normand, les démarches qualité, l'équilibre alimentaire, la lutte contre le gaspillage, des expériences de dégustation, la découverte des fromages AOP normands et des produits issus de la filière biologique, les mécanismes de la digestion... Par ailleurs, un agriculteur et un chef cuisinier se sont déplacés dans les classes à la rencontre des élèves pour leur faire découvrir leurs métiers « de la fourche à la fourchette ». De plus, pendant la semaine de l'industrie, chaque classe a pu bénéficier d'une visite dans une entreprise agroalimentaire locale.

Un livret pédagogique a été réalisé et utilisé pour mener à bien les animations.

Subvention accordée : 43 137 euros

Pour en savoir plus :
<https://www.irqua-normandie.serveur-client.fr/outils-pedagogiques/> idauid@irqua-normandie.fr

Région : Hauts-de-France

18- « Un potager dans mon école »

Porteur de projet : Association « En savoir plus »

Ce projet propose de promouvoir l'installation et l'utilisation de jardins potagers dans les écoles comme outil d'enseignement transversal, en impliquant les enseignants, le personnel de restauration, les collectivités locales et les parents. L'Agence Régionale de Santé et le Rectorat y sont associés.

Un guide d'accompagnement des enseignants dans la mise en place d'actions éducatives liées aux jardins potagers sera élaboré. Les protocoles ainsi établis devront permettre à d'autres écoles et centres de loisirs de mettre en place ces actions autour des jardins potagers, et ainsi de faire découvrir les modes de production des fruits et légumes aux enfants.

Dans le département de la Somme, un potager a été mis en place au lycée Pierre Mendès France de Péronne en 2015 et au collège Jean Moulin d'Albert. Une nouvelle session d'accompagnement au potager est programmée sur l'année 2016-2017, cependant un retard important est à signaler du fait de manque de ressources humaines. Le projet devrait se terminer en 2018.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :
<http://www.ensavoirplus.asso.fr/>
info@ensavoirplus.asso.fr

Région : Hauts-de-France

20- « A-tout jeune »

Porteur de projet : Les Anges Gardins

Ce projet consiste à réaliser un outil pédagogique d'éveil à la diversité alimentaire, adapté à la saison et aux différents niveaux scolaires à partir du primaire.

Il s'agit d'un outil universel de promotion de l'alimentation diversifiée et durable, permettant de nombreux apprentissages faciles et concrets, dans 4 domaines clés : les jardins potagers, la cuisine, la citoyenneté alimentaire et la connaissance du patrimoine local.

La convention est soldée depuis novembre 2016. Les fiches « A tout jeune » sont librement téléchargeables sur le site internet <http://www.a-toutjeune.fr>. Elles sont disponibles pour des interventions d'éveil à la diversité alimentaire lors des temps d'activités périscolaires, en collèges et lycées ou pour les centres de loisirs.

60 fiches ont été réalisées (57 fiches d'animation, 3 fiches pratiques de recommandations). De plus, un guide d'utilisation est proposé sous forme de 4 fiches générales sur chacune des 4 thématiques (jardin, cuisine, citoyenneté alimentaire et patrimoine local) et d'une fiche explicative sur « comment lire une fiche d'animation ».

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

<http://www.a-toutjeune.fr/> contact@angesgardins.fr ou dhays@angesgardins.fr

Troisième Axe : La lutte contre le gaspillage alimentaire

5 PROJETS

2016 - 2017

Région : Bretagne

1- « Glanage solidaire »

Porteur de projet : Horizons Solidaires

Ce projet vise à développer le glanage au travers de deux actions principales : la réalisation d'un « kit glanage » pour diffusion sur d'autres territoires et une étude de faisabilité pour la création d'une filière de glanage solidaire (création d'une entreprise de l'économie sociale et solidaire autour de la transformation issue du glanage).

Cette action fait suite à un premier travail réalisé par l'association Horizons solidaires en 2015 -2016. Une première version de guide méthodologique a été livrée à la DRAAF de Bretagne en mars 2017, sur la base des retours d'expériences de chantiers de glanages sur les zones maraîchères de Saint-Malo et de Rennes.

Le Conseil Régional de Bretagne et l'ADEME Bretagne ont par ailleurs retenu le 9 mars 2017, l'association « Horizons Solidaires » comme lauréat du Développement Durable pour leur projet de glanage solidaire.

La subvention attribuée via l'appel à projets national du PNA a permis à l'Association Horizons Solidaires l'embauche d'une coordinatrice du glanage solidaire qui est en charge de réaliser le « kit glanage », toujours en cours d'élaboration.

L'étude de faisabilité pour la création d'une filière de glanage solidaire, est conduite par l'association Horizons solidaires avec l'appui de TAG35 (pôle ESS de RENNES).

La DRAAF a participé au COPIL de lancement à Saint Malo le 13 mars 2017.

L'action doit se terminer le 1er mars 2019.

Subvention accordée : 42 245 euros

Pour en savoir plus :

<http://www.horizons-solidaires.fr> anne.castel@horizons-solidaires.fr
solenne.geffroy@horizons-solidaires.fr 02 99 82 82 34 06 44 33 03 32

Région : Île-de-France

2- « Guide du don agricole et des actions solidaires locales »

Porteur de projet : Solaal

Le projet vise à réaliser un guide (papier et numérique) de bonnes pratiques pour faciliter les dons des productions agricoles et à apporter des réponses concrètes et des témoignages à tout élu local, surtout en milieu rural, qui souhaite organiser la solidarité sur son territoire. L'édition du guide, téléchargeable sur le site de SOLAAL, a été réalisée et le guide présenté lors de la journée du don agricole du 21 septembre 2017. *Le projet est terminé.*

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

<http://www.solaal.org> d.briaumont@solaal.org
<https://www.solaal.org/infos-presse-documentation/documentation/>
<http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/Soutien-a-l-association-SOLidarite>

3- « MOOC Gaspillage alimentaire »

Porteur de projet : Fondation AgroParisTech

Le projet vise à mettre en place un Massive Open Online Course (MOOC) sur le gaspillage alimentaire. Cette formation en ligne, ouverte et gratuite, abordera la question du gaspillage alimentaire et des solutions possibles du champ jusqu'à l'assiette. *La mise à disposition du MOOC a eu lieu lors du salon international de l'agriculture 2018.*

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

<http://fondation.agroparistech.fr> marine.masson@agroparistech.fr
<http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/Soutien-a-la-Fondation,1181>

Région : Nouvelle-Aquitaine

5- « Gaspillage alimentaire : réduire, prévenir. (GARP Phase II) »

Porteur de projet : Lycée Marguerite de Valois

Le projet vise à développer une méthodologie de mobilisation des acteurs de l'enseignement secondaire contre le gaspillage alimentaire. D'un point de vue opérationnel, dans la continuité d'actions déjà réalisées, il s'agit d'étendre la dynamique actuelle de sept établissements à l'ensemble des treize établissements de la Charente et de tirer de cette expérience une méthodologie reproductible.

La convention a été signée le 19 mai 2017. Afin d'impliquer davantage l'ensemble des établissements dans cette démarche collective, le directeur académique des services de l'Éducation nationale de Charente a été sollicité par le proviseur du lycée Marguerite de Valois pour organiser une assemblée de lancement du projet en invitant les 13 chefs d'établissement, les gestionnaires, les chefs de cuisine, les chefs des services généraux. La DRAAF et un représentant du conseil régional y ont participé pour faire le lien entre cette démarche, le Programme national pour l'alimentation et la politique du conseil régional de Nouvelle-Aquitaine en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et d'approvisionnement de proximité des services de restauration (Plan régional de restauration collective dans les lycées).

Le projet est suivi par la DRAAF et s'inscrit dans plusieurs actions en lien avec le PNA, au sein de la région Nouvelle-Aquitaine, notamment dans les actions du projet alimentaire de territoire porté par Grand Angoulême. La motivation des équipes et la qualité des intervenants extérieurs expliquent ce fort ancrage territorial et l'aspect fédérateur du projet sur les questions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Subvention accordée : 37 400 euros

Pour en savoir plus :

<http://lyceevalois.com/> gilles.picon@ac-poitiers.fr

4- « Valoriser les excédents de production de la restauration scolaire au profit de la solidarité collective »

Porteur de projet : Ville de la Possession

Le projet vise à valoriser les excédents de production de la restauration collective au profit de l'aide alimentaire dans deux collectivités de la Réunion. Porté par les collectivités et différents partenaires, ce projet vise à évaluer les quantités d'excédents et à développer un processus de redistribution (reconditionnement, conservation) en l'associant à un programme de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'objectif est de pourvoir, à terme, essayer cette expérimentation à l'échelle régionale.

Le projet est conduit en partenariat avec la Croix Rouge. Il est prévu de congeler les excédents des cuisines centrales en barquette, et par composante de repas (viande, légumes...). Les destinataires des barquettes sont la Croix Rouge, le Centre communal d'action sociale de la commune, et l'épicerie sociale. Le volet de la sécurité sanitaire est essentiel et des réunions ont permis de caler le procédé de congélation et l'étiquetage des produits.

L'éducation alimentaire et nutritionnelle est abordée par le biais de la sensibilisation sur le gaspillage. Ainsi, à partir des interventions sur le gaspillage alimentaire, les écoles travaillent sur la qualité du repas, l'équilibre alimentaire, les conditions optimales pour le temps du repas et l'impact sur l'environnement...

5 écoles prioritaires ont été sélectionnées. Le projet prévoit aussi la transmission du nombre d'enfants effectivement présents à la cantine le jour dit (tenir compte des enfants absents, des classes en sortie, etc) afin que la cuisine centrale ait au jour le jour le nombre exact d'enfants présents. Une extension de l'éducation à la lutte contre le gaspillage alimentaire au niveau des enfants des écoles primaires est prévue.

Une boîte à outils sera mise en ligne

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :
courrier@lapossession.re

Région : Bourgogne-Franche-Comté

13 « Les familles zéro-gaspi »

Porteur de projet : Centre Permanent des Initiatives pour l'Environnement du Haut Jura

Ce projet avait pour but d'encourager des familles, notamment en précarité, à développer un comportement responsable vis-à-vis du gaspillage alimentaire. Le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement (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.

Le projet comportait plusieurs phases, mise en œuvre par chacun des 4 CPIE de Franche-Comté . La première phase a été l'organisation d'événements dans des lieux publics, dont 16 grandes et moyennes surfaces, pour « recruter » des familles volontaires. La capacité des CPIE à aller au-devant du public dans des lieux et avec des outils variés a été un point fort de cette phase qui a permis d'amener cette thématique dans l'espace public et d'interpeller les gens. Cela contribue à la construction d'un message de sensibilisation qui, s'il est répété, peut constituer un premier pas vers un changement de comportement. 700 personnes environ ont été touchées et 48 familles ont été mobilisées pour le Défi.

Dans une seconde phase, 48 familles ont été accompagnées pour « animer le défi ». Cette phase comportait un suivi individuel du gaspillage avec un outil de mesure qui a été adapté aux besoins et possibilités des familles. Par ailleurs, des visites de fermes et de centres de tri, ainsi que divers ateliers culinaires portant sur 4 thématiques (planification des repas et taille des portions, achats, stockage de la nourriture, valorisation des restes) ont été organisés. Ces animations ont permis d'apporter de nombreuses informations et conseils, de sensibiliser les familles à la valeur de l'alimentation et aux modalités de gestion des déchets pour développer des modes de consommation respectueux de l'environnement, et d'approfondir certains sujets de manière ludique.

Les outils de pesées et de suivi proposés dans le cadre du défi ont permis aux familles d'identifier et de quantifier les catégories de produits gaspillés. Ces outils ont permis la réalisation d'un état des lieux objectif et des prises de consciences rapides, permettant de dépasser les simples estimations ou constats subjectifs. Le suivi individuel des familles a permis la mise en place d'une sorte de plan d'action pour les familles. Les échanges avec les animateurs et entre familles, outre la convivialité et les liens créés, ont permis d'accélérer le processus de prise de conscience et de mise en action individuelle. Les résultats des questionnaires d'évaluation des familles révèlent une réduction du gaspillage alimentaire au cours du défi ainsi que des perspectives de réduction au quotidien de plus de 50% sur l'ensemble des types de déchets. Ils montrent la diversité et la multiplicité des pistes d'action envisagées par les familles pour réduire leur gaspillage alimentaire. Ils témoignent d'une mise en pratique déjà réalisée au quotidien.

Ce projet a permis la réalisation d'outils, réutilisables par d'autres territoires pour mener ce type d'action : tableau de mesure et fiche d'utilisation, fiche bilan de suivi de familles et fiche d'évaluation pour les familles, livret « les clés pour moins gaspiller », avec des astuces. Enfin, une vidéo relate cette aventure.

Le projet est achevé et a été mis en œuvre comme prévu.

Subvention accordée : 32 000 euros

Pour en savoir plus :

<http://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr/Operation-Familles-0-gaspi-uncontact@cpie-haut-jura.org> c.durochat@cpie-haut-jura.org <http://cpie-haut-jura.org/>

7- « Ensemble contre le gaspillage alimentaire en restauration collective »

Porteur de projet : Centre Permanent des Initiatives pour l'Environnement Bresse du Jura

Ce projet éducatif cible les acteurs directs ou indirects de la cuisine centrale de Lons-le-Saunier 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.

Entre janvier et juin 2017, 14 classes ont suivi le programme sur le gaspillage alimentaire. Ces classes bénéficiant de repas desservis par la cuisine centrale de Lons-le-Saunier, ont pu faire des propositions concrètes sur les points qu'elles estiment identifier en matière de gaspillage alimentaire. Ces retours ont été fait à la cuisine centrale de Lons-le-Saunier au mois de juin 2017. En parallèle 4 collèges ont bénéficié également d'interventions et comme les classes, outre les rassemblements collectifs, ont pu ensuite démultiplier en interne ce qu'ils ont acquis et compris, et souhaitent voir transmis aux autres acteurs de leurs communautés éducatives.

A l'automne 2017, deux classes supplémentaires ont bénéficié du programme afin de consolider les actions menées et élargir la répartition territoriale des interventions sur l'ensemble du territoire que dessert la cuisine centrale.

Les formations des personnels de service, ont permis de mobiliser de nouveaux salariés de communes ayant la fonction de personnels de service. Ces personnes ont pu prendre connaissance des enjeux liés à l'alimentation durable et surtout au gaspillage alimentaire, afin de devenir elles-mêmes actrices. Au premier semestre 2017, 39 personnes ont été formées. Afin de capitaliser les expériences pédagogiques et permettre une démultiplication, une formation des enseignants et des animateurs a été programmée au cours du 1er semestre 2018.

L'accompagnement de l'hôpital a débuté. Le CPIE a établi un diagnostic qui met en lumière que le gaspillage alimentaire au sein de l'hôpital est conséquent : plus 250 g/repas/patient. Toutefois cette moyenne est disparate en fonction des services : le service de gériatrie avoisine les 325 g alors qu'un autre service est proche des 190 g/repas/personne. Ce diagnostic a aussi permis d'identifier qu'une partie du gaspillage était dû à un écart entre le nombre de plats commandés et de personnes servies. Aussi des formations sur le logiciel de commande, ainsi que des actions de veille sur les ajustements journaliers des commandes vont être mises en place. Par ailleurs, un autre point de levier se situe au niveau de la cuisine relais. Cette dernière assure la mise en plateaux des repas et ainsi peut ajuster les quantités proposées aux convives, notamment sur les quantités de potages servies et la possibilité de mettre des demis portions.

Ces pistes d'actions devaient être présentées aux responsables de l'hôpital lors d'une prochaine réunion en décembre 2017.

Une première action de sensibilisation grand public a été mise en œuvre au printemps 2017 sur les enjeux liés à l'alimentation et plus particulièrement sur le gaspillage alimentaire. Cette action permet également de mobiliser les acteurs qui sont associés au Territoire ZDZG (zéro déchet zéro gaspi). Lors de cet événement, des micros trottoirs ont été animés, et des stands sur l'alimentation, le gaspillage alimentaire et le goût étaient aménagés dans le centre ville de Lons-le-Saunier afin d'interpeller les passants. Près de 200 personnes ont été sensibilisées lors de cet événement et un second événement aura lieu au printemps 2018. La création du site internet spécifique est en cours.

Les programmes et les formations des personnels font bouger les lignes sur le volet gaspillage. Le gaspillage alimentaire au sein des écoles est déjà en deçà des résultats nationaux toutefois, nous avons pu constater à l'automne 2017 lors de plusieurs sondages de pesées, que le point de levier se situe dans la formation des personnels qui servent les repas et la connaissance qu'ils ont de leurs convives afin de réaliser des ajustements de commande à livrer afin d'avoir moins de barquette non servies. Suite aux formations, une autre campagne de pesées a mis en évidence que ces offices scolaires pouvaient diminuer de 20 % leur gaspillage. Il est à noter que dans les offices de la ville de Lons-le-Saunier, le gaspillage est moindre du fait de la proximité de la cuisine centrale et d'une personne au sein de la ville qui gère les personnels de services. Alors que dans les communes rurales, où les personnes sont livrées à elles-mêmes, ces formations sont un réel levier pour les faire progresser. A titre d'exemple, une commune rurale qui gaspillait près de 75g/repas/enfants, suite à la formation et au programme d'animation scolaire, est passé à 35g/repas/enfants. Une autre école se situait à 120g/repas/enfants et à réduit son gaspillage de 30g/repas/enfants. Aussi une seconde vague de formation pour approfondir ces résultats et impliquer encore plus les personnels de services va être mise en œuvre au début du 1er semestre 2018.

En revanche, à l'hôpital, la mise en œuvre du projet est plus compliquée. En effet, bien que l'accompagnement soit financé, les équipes hospitalières doivent pouvoir être mobilisées pour avancer concrètement dans la réalisation d'actions correctives. Le CPIE rencontre des freins de la direction qu'il tente de lever afin de pouvoir faire avancer cet accompagnement et sa réduction du gaspillage.

Pour autant, des personnes clés comme la personne en charge du Développement Durable et des déchets souhaitent que l'accompagnement aboutisse.

Dans le grand public, il y a un réel effet constaté des interventions. Les personnes sont interpellées sur leur acte de consommation et de gaspillage, et bien qu'au démarrage, nombre d'entre elles disent « ne pas gaspiller » une fois le premier échange passé, elles reconnaissent pouvoir faire de nombreux efforts. Ainsi, à partir de ce moment-là, des outils de communication sur l'éco consommation, mais aussi des pistes comme des recettes pour moins gaspiller, mieux gérer ses achats en fonction des dates de péremptions sont proposées afin de leur permettre de limiter leur gaspillage et de mieux consommer.

Par ailleurs, cet événement permet de faire connaître les différentes démarches de réduction des déchets, de gaspillage et d'alimentation durable à l'échelle du territoire. C'est ainsi que les passants découvrent souvent pour la première fois les possibilités qui existent pour consommer autrement notamment en circuit court, et découvrir la dynamique souhaitée par le Territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage de relier la réduction du gaspillage alimentaire à la notion l'économie circulaire.

Compte tenu du retard pris par le projet, il devrait s'achever le 30 juillet 2018.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

cpie.bresse.jura@free.fr et y.boyer.cpiebj@free.fr <http://www.cpie-bresse-jura.org/>

Région : Nouvelle-Aquitaine

6- « 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

Ce projet part de l'expérience sur le gaspillage alimentaire menée depuis 2013 au sein du Centre Hospitalier de Saintonge et a pour objectif d'élaborer un guide dématérialisé à destination d'autres établissements (hôpitaux, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD), etc). Il vise à encourager le travail de lutte contre le gaspillage alimentaire en milieu hospitalier ou médico-social, permettant ainsi de réinvestir les économies réalisées dans la qualité des repas. Porté directement par des acteurs de terrain, le projet bénéficie 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.

La convention a été soldée en octobre 2017. Les différentes étapes du projet ont bien été menées (réalisation de diagnostics sur les quantités jetées dans deux types d'établissement et actions de sensibilisation et de communication en interne). Un guide dématérialisé a été produit, il sera mis en ligne sur le site de la DRAAF et diffusé aux autres établissements hospitaliers lors d'événements prévus avec l'agence régionale de santé (ARS) en 2018.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :
direction@ch-saintonge.fr l.fol@ch-saintonge.fr

Région : Nouvelle-Aquitaine

8- « Alimentation pour les citoyens sensibles »

Porteur de projet : CIBIAL - EPLEFPA de Limoges

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 notamment 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 sur le territoire et pourrait faire l'objet d'un essaimage via des actions complémentaires et duplicables sur d'autres territoires.

La convention a été soldée en 2017, cependant la collaboration entre le Cibial et la Banque alimentaire de Haute-Vienne se poursuit. Le bilan est très positif, avec de nombreux ateliers de préparation culinaires auxquels les bénéficiaires de l'aide alimentaire participent. Ce volet du projet contribue à améliorer le lien social pour ces personnes.

Ces ateliers ont permis de remettre dans les circuits de consommation et de valoriser d'importantes quantités de denrées (un peu plus de 10 tonnes) qui risquaient d'être jetées. La seule difficulté réside dans la complexité de la mise en œuvre d'un modèle économique pérenne pour cette collaboration, que le Cibial n'a pas encore réussi à déterminer.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :
christine.villeleger@educagri.fr tel : 05 55 48 44 05 epl.limoges-nord-haute-vienne@educagri.fr

7 PROJETS
2015 - 2016

Région : Auvergne-Rhône-Alpes

9- « Festitabl »

Porteur de projet : Pôle Métropolitain de Rhône-Alpes

Le projet expérimental Festitabl' conduit par le Pôle Métropolitain de Rhône-Alpes avait pour objectif de montrer qu'il est possible de « bien manger » lors d'événements culturels ou sportifs et de donner, lors de ces manifestations, de la visibilité aux filières locales auprès des habitants.

Ainsi ce projet visait à accompagner des organisateurs de festivals sportifs ou culturels désireux de s'engager dans une démarche d'approvisionnement local et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

A cet effet, il aide à la structuration d'une offre de restauration basée sur un approvisionnement local, et à l'adaptation des quantités de produits alimentaires au plus près des besoins pour limiter le gaspillage généré par de tels événements.

Un test grandeur réelle a été mené en 2016 avec 6 événements partenaires (Nuits de Fourvière, Jazz à Vienne, Woodstower, Sainté Trail urbain, 7 collines et Théâtre du Vellein), qui ont été accompagnés individuellement. Des échanges et rencontres commerciales ont aidé la mise en relation des acteurs économiques : producteurs agricoles, organisateurs d'événements, transformateurs et logisticiens. Le projet est terminé. Un bilan par territoire est disponible auprès de la DRAAF.

Le colloque de fin de projet a eu lieu le 12 décembre 2017. Le pôle métropolitain envisage de continuer à accompagner des projets en 2018.

Subvention accordée : 50 000 euros

Pour en savoir plus :
<http://www.polemetropolitain.fr/festitabl/projet-festitabl/presentation/> c.citerne@polemetropolitain.fr

Région : Nouvelle-Aquitaine

12- « Approche globale de la qualité et de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective des lycées et CFA »

Porteur de projet : Conseil Régional du Limousin

Ce projet s'inscrit dans le cadre des objectifs de la Charte régionale de lutte contre le gaspillage alimentaire signée en octobre 2014. Il s'agit pour la région d'accompagner une quinzaine d'établissements volontaires dans une approche globale de la restauration collective, intégrant la réduction du gaspillage alimentaire, une meilleure gestion des déchets et l'amélioration de l'offre alimentaire. Les économies réalisées seront réinvesties dans l'amélioration de la qualité des repas et l'accroissement de l'approvisionnement local, dont une partie en bio. Des guides de procédures ont été diffusés auprès de tous les lycées et centres de formation en alternance (CFA) du Limousin, ainsi qu'auprès des départements dans l'objectif d'atteindre les collèges de la région dans un second temps. Le projet s'est clôturé en octobre 2016 avec un séminaire régional présentant l'ensemble des dispositifs mis en œuvre. Du diagnostic à des aménagements des cuisines et selfs en passant par différents plans d'actions à l'échelle des équipes et des convives, ce projet constitue, pour l'ex-territoire Limousin, les prémices du plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire décliné dans l'ensemble des lycées de la Région Nouvelle-Aquitaine à partir de l'été 2017

Subvention accordée : 47 200 euros

Pour en savoir plus :

<https://www.nouvelle-aquitaine.fr/toutes-actualites/stop-au-gaspillage-alimentaire.html>
b-bouillaguet@cr-limousin.fr

Région : Martinique

10- « Agissons autrement, gaspillons moins! »

Porteur de projet : CAP Nord (Communauté d'agglomération)

Ce projet permet de mettre en lumière une initiative spécifique à un département d'Outre-mer. Son objectif est d'accompagner les restaurants scolaires dans la mise en œuvre de plans d'actions pour prévenir le gaspillage alimentaire, principalement autour de la sensibilisation des élèves. Le projet prévoit également de mettre en valeur le patrimoine alimentaire local par la découverte de produits du terroir, et des diverses façons de les cuisiner. Ce projet a connu un retard conséquent d'environ 12 mois du fait, entre autres, d'un retard de livraison des tables de tri par l'artisan local choisi par CAP-Nord Martinique.

La démarche conduite jusqu'ici est un premier pas pour mieux comprendre les freins liés aux démarches de réduction du gaspillage alimentaire en établissement scolaire. Ces enseignements restent toutefois à partager avec la collectivité territoriale de Martinique (CTM) qui a le projet avec le CNFPT de réaliser un séminaire sur le gaspillage en établissements scolaires. Par ailleurs, le sujet de la formation à la lutte contre le gaspillage alimentaire a déjà été identifié avec le CNFPT et une formation devrait être proposée en 2018.

Les temps forts du projet : Repas Zéro gaspi Zéro déchets du 16 au 20 janvier 2017, Semaine du goût à notre façon du 20 au 24 mars 2017 et Semaine « surprises du chef » du 2 au 5 mai 2017, n'ont pas réellement induit une diminution directe du gaspillage. Il aurait été intéressant d'avoir 15 jours de pesée à la fin de l'opération pour voir si des bonnes pratiques sont désormais ancrées dans ces établissements.

Exceptés quelques témoignages, on ne sait pas si les établissements vont continuer à travailler sur la réduction du gaspillage alimentaire, si des premières économies ont été réalisées par rapport à l'année passée et si l'écart a été réinvesti dans une amélioration de la qualité des repas.

Il semble qu'il demeure un grand nombre de questions organisationnelles dans ce projet. Par exemple, les gestes n'auraient pas encore été décrits, on ne sait pas si ce sont des propositions des établissements établies en concertation ou suite à des propositions du bureau d'études. Des questions se posent aussi sur la centrale d'achats : existe-t-il une structure sur certains légumes ? Les partenaires doivent-ils étudier comment améliorer leur offre ?

Il semble également que ce type d'opération au niveau local nécessiterait de faire des choix de départ, qui n'ont pas été faits. Ces choix pourraient conduire à travailler avec un ou quelques établissements sensiblement similaires dans le type de service de restauration et dans l'organisation du travail propre à chacun, voire-même dans le nombre de convives. Ou alors il faudrait envisager une action commune à grande échelle avec la CTM et les Epci, la DAAF et l'ADEME qui travailleraient à la création et à l'organisation d'une centrale d'achat sur les produits maraîchers et de fruits pour le territoire par exemple, et/ou à la formation et à la valorisation des fiches de postes des personnels de restauration par le biais du CNFPT.

En conclusion, il n'y a pas eu de réduction significative du gaspillage alimentaire, en effet, il semble n'être passé que de 134 gr à 127 grammes. Cependant, les pesées furent beaucoup moins régulières que souhaitées et le nombre de pesée des repas a été insuffisant. Par ailleurs, ces chiffres sont les moyennes de résultats des 10 restaurants scolaires, à fonctionnement différent, elles englobent donc des bons et des moins bons résultats. De plus ces chiffres concerneraient l'ensemble des biodéchets et non le gaspillage (car les peaux de banane, os... sont pesés). On ne sait pas non plus si le coût du gaspillage moyen est exprimé par jour ou pas.

Il est envisagé d'analyser les causes du retard important de ce projet. La communauté d'agglomération continue de travailler sur le projet.

Subvention accordée : 40 000 euros, dont 20 000 versés

Pour en savoir plus :

frantz.sinseau@capnordmartinique.fr fabrice.bazas@capnordmartinique.fr
<http://www.capnordmartinique.fr/actualite/gaspillage-alimentaire-non-mo>

11- « Création d'une plate-forme territoriale de collecte »

Porteur de projet : Communauté d'Agglomération Tour(s) +

Ce projet a pour ambition de créer une plate-forme logistique de collecte des surplus de fruits et légumes. L'objectif est de réceptionner, trier et reconditionner 350 tonnes de fruits et légumes (soit l'équivalent de 700 000 repas redistribués) en mutualisant ces gisements au bénéfice des associations caritatives partenaires (notamment les Restos du cœur, dont l'entrepôt sera utilisé pour ce projet, et les Banques alimentaires). La réalisation de cette plate-forme pourra servir de modèle concret pour d'autres collectivités. L'action s'accompagne d'une campagne de communication sur internet et dans les zones urbaines de la communauté d'agglomération de Tour(s)plus, à destination des professionnels du secteur et du grand public.

Le projet est aujourd'hui achevé. Le démarrage de la plate-forme ayant pris du retard, la consommation des crédits a été décalée, raison pour laquelle le solde de la subvention n'a pas été versé. La gestion technique de la plate-forme (réception, tri, stockage, conservation, redistribution) est totalement opérationnelle. Un retard dans la signature de la convention entre les associations n'a pas permis de faire un bilan quantitatif complet du fonctionnement de la plate-forme sur l'année 2016. On peut cependant noter que 14,3 tonnes de denrées ont été distribuées entre mi-juin et fin septembre 2016 par la plate-forme (la période estivale étant traditionnellement peu favorable). D'une manière plus globale, les résultats de la première année de fonctionnement ont été inférieurs à ceux attendus. L'arrivée de nouveaux producteurs dans le tour de table de la plate-forme a permis une augmentation des denrées reçues. Toutefois, la mobilisation du secteur agricole reste difficile dans le contexte actuel.

Pour 2017, les volumes traités sont encore inférieurs à ceux attendus, bien qu'en progression.

Subvention accordée : 34 000 €

Subvention perçue : 17 000 €

Pour en savoir plus :

s.guerin@agglo-tours.fr tours-plus@agglo-tours.fr

<https://www.francebleu.fr/infos/economie-social/inauguration-de-la-plateforme-de-collecte-de-fruits-et-legumes-tours-pour-lutter-contre-le-gaspillage-alimentaire-1442502883>

Quatrième Axe : L'approvisionnement de proximité et l'ancrage territorial de l'alimentation

6 PROJETS
2016 - 2017

Région : Auvergne-Rhône-Alpes

3- « Les Baronnie dans vos assiettes »

Porteur de projet : Chambre d'agriculture de la Drôme

Les objectifs du projet sont les suivants :

identifier le système d'acteurs concourant à l'alimentation du massif des Baronnie ;

définir un plan stratégique (enjeux, objectifs, plan d'actions, moyens, suivi) à court, moyen et long terme permettant d'augmenter la part des produits locaux dans l'alimentation de la population des Baronnie ;

sensibiliser la population locale et touristique (tous âges confondus) ainsi que les élus du territoire aux enjeux liés à l'alimentation locale ;

reconquérir les marchés locaux en se réappropriant les circuits dits « conventionnels » de distribution ;

faire connaître les outils existants, facilitant l'accès aux produits locaux : points de vente collectifs, marchés, fermes ouvertes au grand public, événements ayant trait au sujet, applications Drôme Saveurs, Croq05, etc.

Le projet se déroule selon deux axes :

Axe 1 Élaboration d'un programme éducatif multi-sectoriel tout public

Axe 2 Élaboration d'une stratégie de reconquête des marchés locaux

Le projet a débuté en 2017.

Subvention accordée : 54 055 euros

Pour en savoir plus :

nina.croizet@drome.chambagri.fr

<http://rhone-alpes.synagri.com/portail/accueil26>

Région : Nouvelle-Aquitaine

1- « Structurer les circuits alimentaires de proximité sur le bassin de vie basco-landais »

Porteur de projet : Comité de Bassin d'Emploi du Seignanx

Le projet vise à renforcer l'agriculture locale et favoriser une alimentation durable et de qualité en s'appuyant sur les débouchés que constituent les principaux restaurants collectifs du territoire. Il vise à structurer les filières et les circuits d'approvisionnement de proximité, éduquer et sensibiliser une diversité de publics autour de l'alimentation durable, agir sur le foncier en lien étroit avec les collectivités, etc.

Ce projet fait suite à un précédent projet déjà accompagné par la DRAAF sur des crédits régionaux en 2015. Le travail préalable, conduit dans le cadre du premier projet, a permis de dresser un diagnostic de la demande des restaurants et de l'offre en productions locales pour envisager des actions en matière de diversification d'approvisionnement, de création d'une légumerie (SCIC) et d'appui à l'installation de producteurs, par la recherche de foncier. D'autres actions sont poursuivies en parallèle sur l'animation des liens entre acteurs de l'approvisionnement territorial et l'éducation alimentaire des convives.

La convention pour le soutien du nouveau projet a été signée en octobre 2017.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

<http://cbe-seignanx.com>

cbe@cbe-seignanx.com

ptcesudaquitaine@cbe-seignanx.com

2- « Mont'Plateau, j'me régale avec le local »

Porteur de projet : association Mont'Plateau

Il s'agit d'accroître l'approvisionnement de proximité et de qualité en restauration hors domicile sur le territoire. Au-delà de l'objectif principal, le collectif multi-acteurs a les capacités de mettre en œuvre des actions autour des quatre axes du Programme National pour l'Alimentation afin de développer, à terme, un Projet Alimentaire Territorial complet.

La convention a été signée en juin 2017 faisant suite à un accompagnement de l'EPLFPA de Montmorillon, qui a contribué à la fédération d'acteurs autour de l'association Mont'Plateau, structure porteuse de ce projet.

Les actions visant la mise en lien des acteurs du territoire (animation) se poursuivent notamment par l'organisation d'un forum organisé fin septembre 2017. Malgré un changement récent d'équipe (le directeur du lycée, président de l'association et la chargée de mission), le projet continue dans ses objectifs et son fonctionnement.

Subvention accordée : 54 055 euros

Pour en savoir plus :

contact@montplateau.org

jacques.ferrand@educagri.fr

Région : Occitanie

17- « Mise en place d'une plate-forme de collecte et de valorisation des fruits et légumes locaux et biologiques »

Porteur de projet : Terra Alter

Le projet, porté par la SCIC Terra Alter, vise à la création d'une plate-forme de collecte et valorisation des fruits et légumes locaux et biologiques (uniquement), ou légumerie, pour répondre aux attentes de la restauration hors domicile (collective et commerciale). Un des objectifs est la création d'emplois pour les personnes en difficulté et la lutte contre le gaspillage alimentaire, tout en permettant l'approvisionnement de proximité et en bio de la restauration hors domicile, commerciale ou collective, dans toutes les gammes de fruits et légumes. 17 producteurs, dont 14 producteurs gersoises, étaient engagés dans le projet en juin 2017, avec un premier réseau de clients comprenant des collèges et lycées du département, des biocoop locales ou le marché public de Valence-sur-Baïse.

84 tonnes de fruits et légumes auront été traités en 2017 (sur 140 tonnes initialement visées) et l'objectif est d'atteindre 360 tonnes en 2018, avec 7 salariés dans la légumerie. L'année 2018 doit ainsi voir le passage à un outil industriel, pour une pérennisation et une diversification de l'activité à compter de 2019, avec des activités de stockage et conserverie. L'objectif à l'horizon 2020 est d'employer 26 personnes, dont 6 travailleurs handicapés et 4 postes d'insertion.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

<http://www.terraalter.org> terraalter32@gmail.com

Elodie Bonnemaïson, gérante-directrice - e.bonnemaïson@terraalter.org

Région : Provence-Alpes-Côte d'Azur

4- « Projet de recherche-action sur la relocalisation de la production alimentaire dans les Hautes-Alpes »

Porteur de projet : association ADEAR05

Ce projet est une démarche de recherche-action sur l'agroécologie de montagne initiée en 2015 par l'ADEAR05. Il vise à poursuivre et consolider le travail d'animation de dynamiques collectives autour de la relocalisation de la production alimentaire, sur des problématiques locales concrètes (réouverture des abattoirs de proximité, aux productions fromagères fermières, réflexion sur des outils favorisant l'autonomie des fermes et les pratiques agroécologiques...). Deux publics sont ciblés : des agriculteurs, acteurs incontournables du système alimentaire local, et des habitants aux habitudes alimentaires variées.

Le projet comporte 3 axes.

Le premier axe concerne les dynamiques collectives. Les actions de cet axe permettent d'accompagner les abattoirs par des enquêtes concernant les attentes des bouchers et des éleveurs, afin de définir une stratégie commerciale de long terme. Dans le secteur de la production de fromages de vache fermiers, des partages d'expériences entre producteurs sur les fromages à pâtes cuites, entre autres, ont eu lieu, des formations sont en cours, ainsi qu'un travail sur la stratégie commerciale. Des discussions sont en cours avec le syndicat caprin, une équipe projet a été mise en place. Par ailleurs, un groupe de femmes agricultrices très dynamique a créé un GIEE, et partage des outils de connaissance et de travail, conduit des chantiers collectifs, mutualise des déplacements sur le département, s'entraide ponctuellement (pour la gestion des congés notamment), valorise des sous produits (distribution du petit lait aux porcs, paille de lavande, aide pour la transhumance des ruches...). De plus ces femmes suivent des formations en comptabilité et stratégies de commercialisation.

Le deuxième axe concerne l'agroécologie : le répertoire des savoirs agro-écologiques est terminé, des fiches sont disponibles. L'objectif est de continuer les échanges sur les bonnes pratiques.

Enfin, le troisième axe concerne l'atelier consommateurs-producteurs qui est en cours. Ce volet a un peu de retard, il vise à intégrer les consommateurs dans la démarche. Quatre ateliers filières ont été mis en place sur l'accès à la consommation et des ateliers territorialisés vont être créés. Une démarche de communication est prévue pour donner de la visibilité au projet.

Subvention accordée : 20 000 euros

Pour en savoir plus :

adear05@orange.fr et julkaq@yahoo.com

<http://www.agriculturepaysanne.org/adear-des-hautes-alpes>

Région : Saint-Pierre-et-Miquelon

5- « FNE Saint-Pierre-et-Miquelon – Terre d'avenir »

Porteur de projet : France Nature Environnement (association)

Le projet vise à la mise en place d'un programme pilote visant à atteindre l'autonomie alimentaire. Ce programme se fonde sur une démarche participative multi-acteurs autour de l'agriculture urbaine et de la permaculture. Le projet a également pour objet de mettre en place des actions d'éducation à l'alimentation et à l'environnement et de mettre en valeur le patrimoine alimentaire de l'archipel.

Suite à des changements de personnel au sein de l'association porteuse France Nature Environnement (FNE), du retard a été pris dans l'accomplissement des actions prévues dans le cadre du projet.

L'association FNE a néanmoins commencé à mettre en œuvre des actions d'éducation à l'alimentation : des ateliers tout public autour du jardin et des animations avec des enfants sur les marelles nourricières (initiation des enfants à la permaculture dans des bacs en forme de marelle). La Coopérative Immobilière de Saint-Pierre-et-Miquelon a prêté un terrain afin de mettre en place des jardins partagés utilisant différentes techniques de recombinaison du sol (permaculture, culture en lasagnes, sur botte de paille...).

Une serre géodésique est en cours d'achat et devrait être installée au printemps 2018. L'association souhaite préparer par ailleurs le festival Alimentation Saine qui aura lieu pendant la semaine du goût en octobre 2018.

Un contrat aidé ayant été recruté pour assurer la conduite du projet, les fonds apportés par le PNA et prévus initialement pour le financement d'un animateur seront réemployés dans les actions prévues dans le cadre du projet.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

<http://www.fne-saint-pierre-et-miquelon.org> fne.spm@gmail.com

7 PROJETS

2015 - 2016

Région : Nouvelle-Aquitaine

6- « 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

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.

L'action est toujours en cours et a été prolongée via un avenant d'un an, soit jusqu'à fin août 2018. Le retard est dû à des difficultés de disponibilité de l'équipe d'animation. La plupart des actions prévues ont été conduites, néanmoins le kit d'accompagnement n'est pas encore complètement finalisé.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

contact@girondede.fr **tel : 05.56.99.33.33**

Région : Auvergne-Rhône-Alpes

7- « AP' PROCHE »

Porteur de projet : Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand

AP'PROCHE 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.

Le projet est entré dans sa phase finale.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

<http://www.auvergne-rhone-alpes-gourmand.fr/contact> d.ouerdani@comite-arag.fr

Région : Bretagne

8- « Construire un Plan Alimentaire Durable pour la ville de Rennes »

Porteur de projet : Ville de Rennes

La Ville de Rennes travaille à la construction d'un plan alimentaire territorial durable avec l'ensemble des acteurs impliqués pour atteindre en 2020 un approvisionnement de 40% en valeur 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.

La Ville de Rennes dispose d'une cuisine centrale qui élabore 10 000 à 12 000 repas par jour pour 48 groupes scolaires (maternelles et élémentaires), 7 EHPAD, 16 crèches et 5 restaurants administratifs municipaux.

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.

La subvention versée dans le cadre du PNA a permis à la ville de RENNES l'embauche d'une chargée de mission Plan Alimentaire Durable à la Ville de Rennes.

De février à novembre 2016, la ville de Rennes a travaillé sur la naissance d'un Plan Alimentaire Durable, afin de contribuer à l'évolution de l'agriculture vers des pratiques agro-écologiques et améliorer la durabilité de ses menus.

Le lancement du PAD s'est effectué lors d'une réunion plénière (300 personnes y participaient) en novembre 2016 et la DRAAF a participé à un COPIL en mars 2017. Une nouvelle assemblée plénière le 11 mai 2017 a permis de faire un bilan d'étape, avec notamment les conclusions de l'étude sur la lutte contre le gaspillage alimentaire qui a été confiée à Breizh-Phenix et a permis de définir un point zéro du niveau de gaspillage dans une partie des restaurants desservis par la cuisine centrale.

En juin 2017 le Plan Alimentaire Durable a été validé par le Conseil Municipal de Rennes. Le projet doit se terminer le 1er mars 2018.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

dap@ville-rennes.fr t.herre-barrailier@ville-rennes.fr Tel: 02-23-62-15-50 & 02.23.62.15.98
<http://metropole.rennes.fr/politiques-publiques/transports-urbanisme-environnement/l-environnement/le-plan-alimentaire-durable/>

Région : Hauts-de-France

9- « PICASOL – Picardie Alimentation Solidarité »

Porteur de projet : association ETS « Échanges pour une terre solidaire »

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.

La convention DRAAF/ARS est achevée. L'association ETS continue le programme en 2017 grâce à des financements du Conseil Régional et de l'ARS.

Sur le territoire du Pays de Bray, ETS a aidé 13 exploitants à se structurer en collectif (les Producteurs du Bout de Bray) pour développer un projet de point de vente. Une étude de marché a été réalisée pour valider les territoires d'implantation les plus opportuns pour le futur point de vente.

Il est ensuite nécessaire que les producteurs aillent à la rencontre des financeurs potentiels.

Sur le territoire Hamois (Somme), l'objectif était de renforcer les dynamiques alimentaires saines et locales. Une semaine Alimentation et Territoire du 19 au 22 novembre 2016 a sensibilisé 300 personnes à une alimentation saine et locale (enfants, public précaire, grand public). Au cours de cette semaine, une « rencontre des solidarités » a été organisée afin de renforcer les liens entre monde agricole et structures d'aide alimentaire pour augmenter les approvisionnements et la consommation de fruits et légumes locaux voire bio. 13 professionnels y ont participé.

Sur le secteur de Laon, ETS a cherché à renforcer les approvisionnements en produits locaux et bio en restauration collective. Une rencontre professionnelle « Les Restaurateurs à la rencontre des produits locaux » a été organisée en mai 2016 avec l'objectif de rendre visibles l'offre et la demande. Elle a réuni 50 participants dont 8 agriculteurs et 19 responsables de la restauration collective. Elle a montré un besoin de travailler au niveau du territoire au développement des filières. L'objectif était que, suite à la rencontre, des groupes de travail thématiques émergent, mais aucun n'a vu le jour. On peut noter toutefois que grâce à l'événement, des approvisionnements en produits locaux et bio ont eu lieu dans l'établissement public de santé mentale de l'Aisne.

Subvention accordée : 23 500 euros

Pour en savoir plus :

<https://www.echangesterresolidaire.org/contact> c.tauty@echangesterresolidaire.org

Région : Pays de la Loire

10- « Projet alimentaire pour approvisionner la Restauration hors foyer (RHF) en fruits et légumes sur le Pays du Mans »

Porteur de projet : EPLEFPA de la Germinière

L'EPLFPA 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.

Fin 2017, le projet est pratiquement finalisé avec la réalisation d'une étude des besoins en restauration collective élargie vers les points de ventes spécialisés. A partir des besoins identifiés, une étude technico-économique du site de production a été menée avec plusieurs scénarios.

L'étude des scénarios a conduit à une orientation vers production sous label agriculture biologique avec des investissements forts, adaptés à la production en maraîchage spécialisé et à l'ambition expérimentale du futur pôle d'excellence et d'innovation.

Ce projet s'est inscrit dans une filière de commercialisation, au sein de la profession agricole et s'est traduit par la participation à la création et à la structuration d'un groupement de producteurs sarthois dont l'objectif est la création d'une structure commerciale dédiée à la restauration hors domicile et aux grandes et moyennes surfaces de proximité.

Les différents partenaires portent aujourd'hui le projet du futur pôle d'excellence et d'innovation. Il s'agit d'un pôle d'expérimentation et de formation en maraîchage orienté vers l'agro-écologie et l'entrepreneuriat qui s'inscrit dans le cadre de la structuration d'une filière en maraîchage destinée notamment à la restauration collective et au commerce de proximité.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

legta.rouillon@educagri.fr tel: 02.43.47.82.00
benoit.lemeur@educagri.fr

Région : Pays de la Loire

11- « Projet alimentaire territorial de l'agglomération nantaise »

Porteur de projet : Nantes Métropole

La métropole nantaise définit et met en œuvre 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.

Après une phase de recensement, d'information des multiples acteurs régionaux et une phase de diagnostic, le projet alimentaire est aujourd'hui partagé par une diversité d'acteurs. La phase de consultation a été conduite en juin 2017 dans le cadre d'un grand événement autour de l'alimentation, Nantes Food Forum. La convention a été prolongée, en lien avec l'avancement du projet.

Fin 2017, la phase d'élaboration de la stratégie est engagée.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

dominique.barreau@nantesmetropole.fr tel : 02.40.99.48.66

Région : Grand Est

12- « 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

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.

En décembre 2017, le projet est en cours. Une prolongation a été accordée pour la mise en œuvre d'un volet éducation alimentaire dans le collège Charles Delaunay de Lusigny-sur-Barse. Dans cet établissement scolaire, des achats de produits locaux sont envisagés, un atelier cuisine devrait avoir lieu en 2017/2018, ainsi qu'une sortie dans une exploitation dans un élevage bovin et une exploitation maraîchère. Un repas pour 400 convives dans le collège à partir de produits locaux est prévu en fin d'année scolaire (mai/juin 2018).

Au-delà des actions conduites dans le collège, des groupes de travail se sont tenus pour structurer l'offre. Il en résulte par exemple la création d'un catalogue de produits locaux accessible via internet. Ainsi tous les producteurs du PNR ont été identifiés. Le parc est le relais de communication auprès des habitants : il envoie au territoire d'Orient un magazine annuel, le rapport d'activité aux communes et partenaires, utilise les réseaux sociaux et a réalisé deux communiqués de presse sur le sujet. Un comité syndical se réunit tous les deux mois et transmet les informations en cours.

Un dossier de labellisation PAT va être présenté à la prochaine commission régionale de 2018.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

secretariat@pnrfo.org tel : 03 25 43 81 94 dev2.local@pnrfo.org tel: 03 25 43 38 86
David LAPLANCHE Chargé de mission Développement - Circuits courts au PNR Tel. +33 03 25 43 81 93
<http://www.pnr-foret-orient.fr/fr/content/catalogue-des-produits-locaux-du-parc-naturel-r%C3%A9gional-de-la-for%C3%AAt-dorient>

4 PROJETS 2014 - 2015

Région : Centre-Val de Loire

14- « Méthodes et actions au service d'un projet alimentaire territorial »

Porteur de projet : InPACT Centre

Porté par l'association InPACT Centre en partenariat avec 2 associations locales, l'ADAR CIVAM 36 (association pour le développement agricole et rural) et le GD CIVAM 36 (centre d'initiatives pour la valorisation pour l'agriculture et le milieu rural), le programme proposé visait à recenser, formaliser et expérimenter des outils et méthodes pouvant contribuer à la mise en place de projets alimentaires territoriaux (PAT) en région Centre-Val de Loire.

Des actions de terrain, à destination des publics (gestionnaires/cuisiniers et convives) de la restauration collective scolaire et hors scolaire, ont été développées dans 2 territoires ruraux de l'Indre. En parallèle, ces actions ont été recensées et mutualisées afin de formaliser des orientations méthodologiques et de les diffuser auprès d'autres acteurs et territoires.

Le projet comporte 3 volets, qui se sont déployés simultanément.

- Volet 1 : Actions de terrain pour améliorer l'approvisionnement en produits locaux de qualité dans la restauration collective scolaire et hors domicile dans l'Indre. Les actions auprès de la restauration collective ont été réalisées par le CIVAM 36, conformément au cahier des charges.

A titre d'exemple, ont été réalisés :

- dans le cadre d'un diagnostic de territoire : un état des lieux de l'approvisionnement de la restauration collective scolaire en local, une enquête sur les pratiques d'approvisionnement, un état des lieux des circuits de livraison des producteurs...

- dans le cadre d'un appui à la concertation : la structuration d'un outil de mise en relation commerciale entre producteurs agricoles et sites de restauration collective, un accompagnement pour l'approvisionnement local d'un collège,

- dans le cadre d'une sensibilisation des acteurs : une exposition sur les circuits courts, l'organisation de temps d'échange entre personnels de cuisine de la restauration collective, des animations auprès des publics scolaires.

- Volet 2 : Formalisation d'une méthodologie pour la mise en œuvre d'un PAT. Un site internet spécifique a été créé en vue de proposer un cadre méthodologique pour la structuration des stratégies agricoles et alimentaires territoriales SAT (systèmes alimentaires territorialisés) / PAT et de capitaliser et valoriser les actions, méthodes d'intervention (accompagnements collectifs et individuels) et outils expérimentés par le CIVAM sur leurs territoires à destination des acteurs de la restauration.

Seule l'approche « collectivités » de la méthode a été développée. L'élargissement aux autres publics (RHD, grand public, organisations de producteurs, de consommateurs...) sera pris en compte dans un second projet à venir. Le site Internet est opérationnel: <http://systemesalimentaires.inpact-centre.fr> et apporte le cadre méthodologique. Il n'est toutefois pas encore diffusable en l'état, car la base de données nécessite d'être élargie, notamment en ce qui concerne la diffusion des outils et des pratiques d'accompagnement de l'ensemble des acteurs de l'alimentation, des producteurs aux consommateurs.

- Volet 3 : Diffusion – régionalisation. Un atelier spécifique a notamment été réalisé dans le cadre des rencontres nationales des agricultures (RNDA) qui se sont déroulées en région Centre-Val de Loire en 2016.

A ce jour, le projet est achevé, mais il n'a pu réaliser la totalité des actions initialement prévues. Le site internet est à approfondir et un des partenaires de l'action a été contraint de se désengager du projet : les actions prévues auprès de publics en difficulté n'ont donc pas pu être menées.

Un nouveau projet, financé dans le cadre de l'appel à projets régional 2017, va permettre de consolider le site internet créé dans le but d'alimenter et de diffuser une base de données élargie (expériences, outils, méthodes) et ainsi de le rendre accessible à tous.

Subvention accordée: 40 000 €

Subvention perçue : 31 250€

Pour en savoir plus :

Contact : inpact.centre@yahoo.fr /

09 54 70 77 44 & 06 95 84 20 68

<http://www.inpact-centre.fr/>

Région : Occitanie

15- « Politique alimentaire départementale du Gard »

Porteur de projet : Conseil départemental du Gard

Ce projet intitulé « La politique alimentaire départementale du Gard, un projet citoyen à faire partager » est la déclinaison concrète d'un projet alimentaire territorial à l'échelle départementale. En 2008, le département du Gard lance un audit de l'agriculture biologique qui donne lieu à la co-construction et la mise en œuvre partenariale d'un plan d'actions pluriannuel de développement de l'agriculture biologique gardoise.

Ce Plan Bio est suivi d'un diagnostic et du Plan d'actions Circuits de Proximité. Le département souhaite alors prendre en compte de nouveaux enjeux et fait évoluer sa politique agricole vers une nouvelle politique transversale et territoriale, la Politique Alimentaire Départementale, qui se décline autour de trois axes d'intervention principaux:

- Structurer une offre alimentaire de qualité sur le territoire,

- Faciliter l'accès des Gardois à cette offre alimentaire,

- Encourager la consommation responsable et valoriser le patrimoine gastronomique du Gard

Il s'agit en premier lieu d'accompagner le développement d'une agriculture durable et diversifiée : maintien des espaces et des activités, valorisation des produits agricoles et alimentaires de qualité (animation foncière, installation, dynamiques agro-environnementales, ateliers de transformation...). Il s'agit, par ailleurs, de mailler le territoire par différentes modalités de vente, d'achat et de consommation des produits locaux (vente à la ferme, boutiques collectives, marchés paysans, drive fermier, restauration privée et collective...). Il s'agit enfin de sensibiliser le consommateur quant à l'impact de son alimentation pour lui-même et le territoire, de faire de l'alimentation un facteur de lien social et de donner à connaître la richesse des produits du territoire à sa disposition (Ecol'ofruit, Jardins partagés, Ateliers collectifs de cuisine, Militant du Goût...).

Afin de garantir la cohérence des interventions du département et d'encourager les acteurs du territoire à se saisir de la question alimentaire et à s'engager dans des Projets Alimentaires Territoriaux, le département met en œuvre une gouvernance alimentaire gardoise à deux échelles, interne et territoriale. La gouvernance interne s'appuie sur la désignation depuis 2015 d'une Vice-Présidente du Conseil départemental déléguée à la qualité alimentaire. Afin de la renforcer, une Mission Qualité Alimentaire est créée en 2017, mission directement rattachée au Directeur Général Adjoint Développement et Cadre de Vie. Elle a en charge le pilotage et l'animation de la Politique Alimentaire Départementale. Dans son objectif d'ancrer la Politique Alimentaire Départementale sur les territoires gardois, d'y associer le plus grand nombre d'acteurs locaux, le département s'engage dans la mise en œuvre d'une gouvernance alimentaire gardoise, territoriale. A l'échelle des territoires infra-départementaux, les instances traitent des enjeux spécifiques aux territoires. Bénéficiaire de l'appel à projet PNA 2015 (projet terminé), le Gard continue de faire évoluer sa politique alimentaire et incite ses territoires à s'engager dans des projets alimentaires de territoires. Il est membre fondateur du RnPAT. Ce projet a bénéficié d'une reconnaissance de projet alimentaire territorial par le ministère.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

<http://agriculture.gouv.fr/ancrage-territorial-de-l'alimentation-zoom-sur-le-gard>
Philippe Castanet – direction générale adjointe développement et cadre de vie – philippe.castanet@gard.fr

Région : Pays de la Loire

16- « Typologie des politiques publiques de restauration collective durable et locale »

Porteur de projet : Programme LASCAUX en Pays de Loire

Ce projet entend établir une cartographie des expériences existantes en matière de politiques publiques liées à la restauration collective.

En fonction des objectifs de ces politiques, les porteurs de projets (élus locaux, acteurs socio-économiques) pourront s'appuyer sur une typologie qui constituera un outil d'aide à la décision.

Ils pourront ainsi définir et calibrer leur modèle de restauration collective en fonction des objectifs socio-économiques qu'ils souhaitent atteindre. Cet outil leur permettra également d'identifier et de surmonter les difficultés juridiques et techniques qui pourraient entraver la réalisation et la pérennité de leur projet.

Le projet a recueilli les témoignages et expériences de différentes collectivités (de la commune à la région) sur l'ensemble de la France pour dresser un vaste panorama des politiques pouvant être mises en œuvre pour permettre une restauration collective durable et locale, explorant des thématiques multiples.

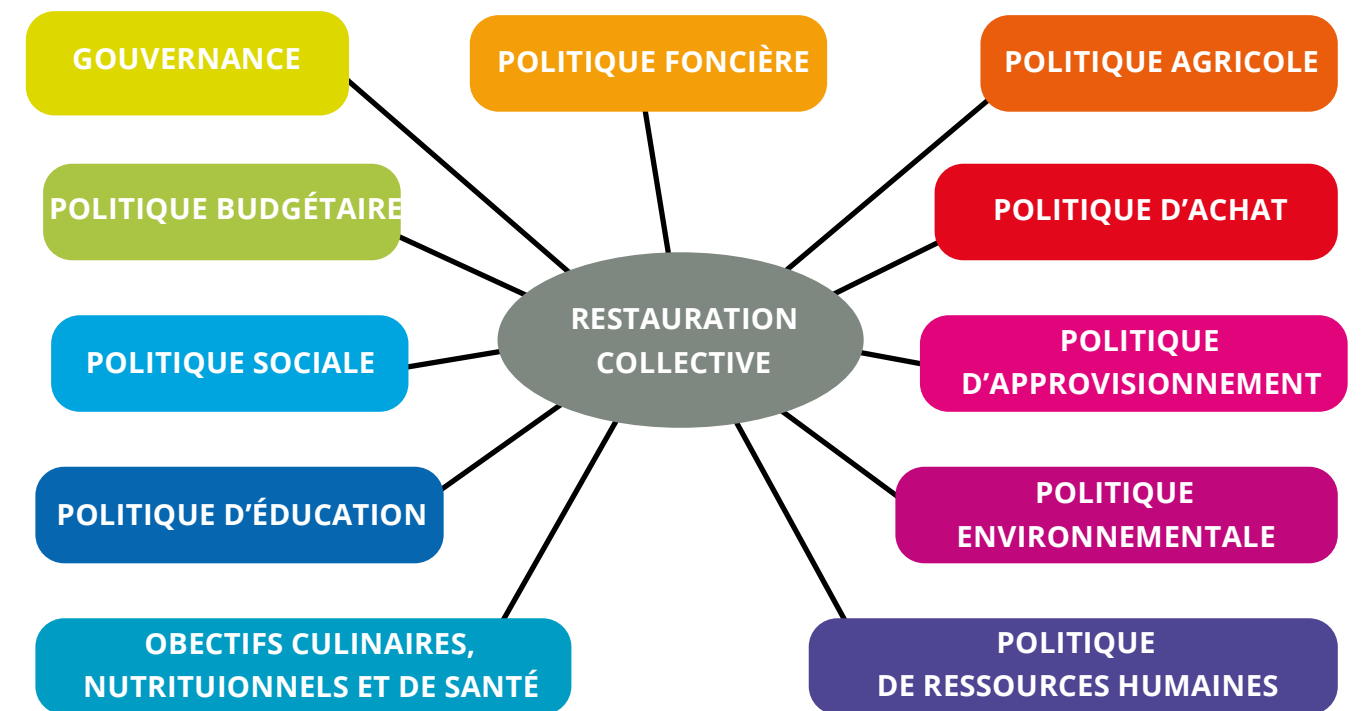
Les données sont aujourd'hui disponibles à travers un recueil et également consultables sur le site de l'observatoire de la restauration collective et durable. Il s'agit d'un site internet de recensement et de partage d'expériences. Il doit permettre à des élus, des agents, des chefs de cuisine, mais aussi à des citoyens de trouver des exemples près de chez eux, des actions menées par des collectivités comparables à la leur, et ce dans différents domaines : préservation des terres dans le plan local d'urbanisme, mise en place de zones tests pour l'installation de jeunes agriculteurs, approvisionnements en produits locaux et de qualité, inscription de la restauration collective dans un agenda 21, programme d'éducation alimentaire, lutte contre le gaspillage.

Afin de poursuivre le recueil des expériences à une plus grande échelle et de permettre l'enrichissement des travaux de cette première phase, le ministère de l'agriculture et de l'alimentation contribue à l'évolution de la plate-forme et de sa gestion via une convention qui permet de pérenniser l'observatoire, en l'associant à l'observatoire élaboré par l'association Un Plus Bio.

Subvention accordée : 40 000 euros via l'appel à projets national du PNA + 4 000 € de subvention régionale

Pour en savoir plus :

<http://lascaux.hypotheses.org/1000> www.observatoire-restoco-durable.org
lascaux.recherche@univ-nantes.fr



Région : Provence-Alpes-Côte d'Azur

13- « Bien manger dans les lycées agricoles de la région PACA en favorisant l'approvisionnement en produits locaux »

Porteur de projet : Complexe Régional d'Information Pédagogique et Technique (CRIPT)

L'objectif de ce projet est de développer les approvisionnements locaux dans les cantines, de renforcer les liens agriculteurs/élèves, et de sensibiliser aux notions du « bien manger », au patrimoine alimentaire, à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les actions prévues ont porté majoritairement sur les équipes de cuisines et les gestionnaires (formations, échanges de pratiques, visites d'exploitations, gestion des marchés publics pour un approvisionnement plus local).

Les élèves ont aussi été concernés par le projet et, dans tous les lycées, une sensibilisation ou des animations autour du goût ont été conduites. Par exemple, le lycée d'Orange a travaillé sur le goût et a réalisé un film sur le goût. Une journée a été réalisée dans un lycée sur le goût des légumineuses.

Le projet s'est achevé selon le calendrier initial. Les différentes actions du projet ont été réalisées et ont permis de :

- développer la dynamique d'approvisionnement local sur une partie des établissements,
- valoriser le travail des équipes de cuisine auprès des élèves et du personnel,
- développer les projets pédagogiques autour du thème de l'alimentation durable, en lien avec le restaurant scolaire,
- développer de nouveaux partenariats avec des organismes de développement agricoles du territoire sur la thématique de l'approvisionnement local de la restauration scolaire,
- positionner l'enseignement agricole public de Provence-Alpes-Côte d'Azur comme un acteur du territoire sur le thème de l'approvisionnement local vis-à-vis des partenaires locaux.

Cependant, il n'a pas été possible de quantifier l'augmentation de la part de produits locaux utilisés entre le début et la fin du projet, les établissements n'ayant pas pu mettre en place de système de suivi adapté car leurs logiciels n'intègrent pas encore cette donnée. Toutefois, il est certain, au regard de l'augmentation des fournisseurs des établissements en circuits courts, que cette quantité a significativement augmenté.

L'établissement le plus engagé se situe aujourd'hui autour de 30% de produits locaux achetés (calculé sur le coût des matières premières) par rapport à l'ensemble des achats de denrées alimentaires.

Sur onze des douze lycées, en juin 2016 l'approvisionnement se fait en direct auprès de :

- 24 producteurs locaux,
- 6 exploitations de lycées agricoles,
- 2 plate-formes de producteurs : Échanges Paysans (05) et Goûter au 13 (13),
- 1 magasin de producteurs.

L'objectif en 2017 est de maintenir la dynamique d'achats locaux pour les prochaines années. A noter cependant que PACA n'étant pas une région de production de viandes et de fromages, il est difficile d'augmenter le pourcentage des approvisionnements de ces produits locaux. Le conseil régional développe un nouveau logiciel pour tracer la provenance des achats de denrées alimentaires. En 2017, ce logiciel est en phase test dans quelques lycées, et il devrait être opérationnel en 2020 dans tous les établissements.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

<http://www.eapcriptpaca.educagri.fr/alimentation-et-developpement-durable-c266.html>

fanny.garric@educagri.fr

Tel: 04 42 65 78 67 Accueil CRIPT: 04 42 58 47 03

« Focus » sur [Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)]

22 PROJETS

2016 - 2017

Région : Auvergne-Rhône-Alpes

1- « PAT du Pôle d'équilibre territorial et rural du Grand Clermont »

Porteur de projet : PETR du Grand Clermont

Le Parc naturel régional Livradois Forez et le Grand Clermont, forts d'une coopération de longue date, s'associent pour élaborer un PAT en cherchant à assurer un lien entre l'urbain et le rural.

Le territoire comprend des milieux naturels, paysages et productions agricoles de grande qualité aujourd'hui menacés par une certaine déprise agricole et une perte de diversité des productions. Actuellement, le taux d'auto-approvisionnement du territoire est très faible et une part de la population, en situation de pauvreté et de précarité, peut être considérée comme à risque en termes de mauvaise alimentation et de ses conséquences sur la santé.

A travers ce projet, le PNR Livradois-Forez et le Grand Clermont cherchent donc à offrir aux habitants de leurs territoires ruraux et urbains une alimentation saine, de qualité, accessible à tous, issue de circuits de proximité et contribuant au développement d'une agriculture rémunératrice pour l'agriculteur et respectueuse de l'environnement. Ce deuxième volet se décline par la volonté de structurer les filières de production agroalimentaire rapprochant l'offre avec la demande locale, les agriculteurs avec les citoyens, et contribuant à dynamiser l'économie locale, notamment par la diffusion de nouveaux modes de production agro-écologiques.

Par une démarche participative et adossée à la recherche (projet INVENTER du PSDR4), il s'agira de mettre en cohérence les actions menées et les nombreuses initiatives locales existantes dans le domaine de l'alimentation, afin d'aboutir à un document d'orientation sur lequel les acteurs pourront s'engager. Enfin, la mobilisation des élus et des acteurs concernés permettra une intégration des enjeux agricoles et alimentaires dans la gouvernance territoriale.

Le projet bénéficie de la reconnaissance du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation comme projet alimentaire territorial.

Le calendrier du projet est le suivant :

- été 2017 : Travail documentaire et entretiens avec les acteurs du territoire,
- octobre 2017 à La Roche-Noire : 1ère réunion plénière avec les acteurs-clé du territoire,
- fin octobre à fin décembre 2017 : Ateliers fermes grandes cultures et élevage et ateliers thématiques: foncier, production, transformation, distribution individuelle et collective, consommation (éducation, santé, accessibilité sociale)
- février 2018 : 2ème plénière avec les acteurs-clés du territoire, printemps 2018 : formalisation d'un plan d'action et de modalités de gouvernance pour permettre une mise en œuvre opérationnelle du projet.
- mai 2018 : dernière plénière,
- juillet 2018 : entrée dans la phase opérationnelle

Subvention accordée: 40 000 euros

Pour en savoir plus :

<http://www.legrandclermont.com/projet-alimentaire-territorial>

<http://www.legrandclermont.com / developpement@legrandclermont.fr>

<http://www.parc-livradois-forez.org/ info@parc-livradois-forez.org>

Région : Auvergne-Rhône-Alpes

21- « Alimentation et développement territorial »

Porteur de projet : Chambre d'agriculture d'Ardèche

Le projet vise à la mise en place d'un projet alimentaire territorial (PAT), qui doit permettre à l'Ardèche méridionale de s'appuyer sur sa diversité pour replacer l'alimentation au centre de sa politique territoriale. En s'appuyant sur des actions opérationnelles, le SYMPAM, Ardèche le goût et la Chambre d'agriculture de l'Ardèche, ont l'ambition de mettre en avant le bénéfice d'une approche multi-thématique concertée pour amener le territoire à définir un projet alimentaire qui saura créer les liens entre les différentes dimensions de l'alimentation.

Le travail préalable d'analyse des études réalisées et la connaissance des dynamiques sur le territoire, ont amené à identifier des actions prioritaires :

Action 1 - la consolidation de l'offre alimentaire par une vision partagée du foncier dédié.

Action 2 - l'ambition de rendre présente et visible la production locale sur des marchés d'envergure territoriale.

Action 3 - la sensibilisation pédagogique au gaspillage alimentaire.

Action 4 - Une quatrième action permettra d'animer ce projet et de faire émerger un PAT avec les collectivités

Pour cette action 4, l'émergence de PAT se fera à 2 niveaux :

- durant la mise en œuvre des actions 1, 2 et 3 : mobilisation par l'illustration au travers d'actions concrètes,
- durant les séminaires, phases collectives de travail et de bilan. Le séminaire de lancement permettra de travailler les objectifs que veulent se donner les collectivités. Le séminaire de bilan, sur la base de l'analyse des actions conduites, doit permettre aux collectivités présentes de se donner de nouveaux objectifs et de les structurer dans un PAT.

Le séminaire de lancement du projet a eu lieu le 27 septembre 2017.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

lucia.latre@ardeche.chambagri.fr

Région : Bourgogne-Franche-Comté

2- « PAT de l'agglomération bisontine »

Porteur de projet : Grand Besançon

Le PAT de l'agglomération bisontine doit permettre notamment la structuration de filières d'approvisionnement local à partir d'un diagnostic des acteurs et flux alimentaires du territoire, d'un plan d'action, d'une étude de faisabilité et d'accompagnement de projets collectifs.

Les impacts de ce projet, dont le démarrage est récent, ne peuvent pas encore être évalués. Néanmoins plusieurs avancées peuvent être signalées.

Le premier comité de pilotage s'est réuni en juin 2017, et il était prévu que le complément de diagnostic soit remis lors d'un prochain comité avec la construction des objectifs et un zoom sur quelques actions. En décembre 2017, des groupes de travail bilatéraux avec la chambre d'agriculture ont été organisés et des groupes de travail spécifiques sur des actions en cours ou en émergence sont créés.

En restauration commerciale, une action concrète a démarré pour mettre à disposition des producteurs et acheteurs de la restauration commerciale du territoire un outil informatique en libre accès (plateforme) pour passer les commandes de produits. Une présentation a été faite aux restaurateurs et producteurs en octobre 2017. Deux sessions de formation pour les producteurs ont eu lieu.

Grâce à cela, des escargots doivent être disponibles à la commande et des légumes à partir de mars 2018. Quatre restaurateurs commandent chaque semaine des volailles, poissons, produits laitiers à un groupement de producteurs (sans passer par la plateforme en ligne, mais grâce au contact créé). Un maraîcher s'est entendu avec un restaurateur sur un approvisionnement hebdomadaire en légumes. L'agglomération travaille pour établir des liens entre les divers acteurs et projets de commercialisation de proximité sur son territoire.

Un travail est en cours sur un projet de commercialisation locale de produits à base de jus de soja. Le lien a été fait entre producteurs de soja et l'ENIL pour réaliser des tests à l'automne 2018, la pré-étude de marché est prévue.

De plus la Chambre travaille sur un projet de développement d'une filière lentille, sur un projet de transformation de lait bio (voire conventionnel) non AOP sur la zone basse, ainsi que sur les résultats d'une enquête producteurs pour l'approvisionnement en viande de la restauration collective. Les travaux se poursuivent sur le projet de légumerie (contacts d'acteurs, notamment 2 producteurs intéressés, état des besoins avec la Ville de Besançon).

Poursuite des anciennes actions toujours en cours contribuant au PAT mais non financées par le PNA (renouvellement de maraîchers sur l'espace test agricole, suivi opportunités foncières, bilan de marchés de producteurs...)

Un groupe de travail est prévu en février 2018 sur le volet justice sociale, pour aborder le sujet de l'accessibilité des plus pauvres à des produits locaux.

Subvention accordée : 27 810 euros

Pour en savoir plus :

<http://www.grandbesancon.fr>
agglomeration@grandbesancon.fr
cecile.piganiol@grandbesancon.fr

Région : Bourgogne-Franche-Comté

15- « Projet alimentaire territorial nivernais »

Porteur de projet : Conseil départemental de la Nièvre

Le projet a pour but de fédérer les territoires nivernais, de coordonner les actions concernant l'alimentation, de développer des circuits courts en lien avec la santé, dans un souci de développement durable et de cohésion sociale. Ce PAT construit et élaboré avec les EPCI et les PETR du territoire doit prescrire des actions au plus près des producteurs et des consommateurs.

Le projet est en cours, et le démarrage récent. Il est encore trop tôt pour évaluer des impacts sur le territoire. On peut signaler quelques difficultés qui entraînent un retard sur le démarrage des sous-actions. Cela pourra peut-être avoir un impact sur le calendrier général et le déroulement de la stratégie globale qui doit se nourrir des résultats de ces actions pilotes, mais il est encore un peu tôt pour se prononcer.

Afin d'assurer la gouvernance du projet, le Conseil Départemental de l'Alimentation, sorte de comité de pilotage du projet, a été constitué et s'est réuni début juillet 2017. Suite à cette réunion, il était prévu que 4 groupes de travail se réunissent à partir de mi-décembre 2017 pour élaborer un diagnostic départemental de manière dynamique et concertée.

Les thèmes des 4 groupes sont : alimentation pour tous, ancrage territorial, éducation au goût/gaspillage alimentaire, tourisme/culture/gastronomie. Le rendu du diagnostic est prévu fin janvier 2018.

Plusieurs actions sont conduites :

-Une étude sur la filière légumes va être réalisée grâce au recrutement d'un stagiaire, en cours par la chambre d'agriculture.

-Depuis septembre 2017, la cuisine centrale organise des ateliers du goût et des actions de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles qui souhaitent une intervention (Cuisine des Césars).

-La communauté de communes des Amognes Coeur du Nivernais a lancé un appel d'offres pour retenir un prestataire chargé de réaliser l'étude sur la consommation et la production locale. Le marché sera notifié dès que la convention de financement sera signée. L'étude devrait débuter en janvier 2018.

Subvention accordée : 51 000 euros

Pour en savoir plus :
<http://www.cg58.fr>
maxime.albert@nievre.fr

Région : Bretagne

9- « La restauration publique exemplaire, première marche du PAT du Pays de Lorient »

Porteur de projet : EPCI Lorient Agglomération

Ce projet, première pierre à la mise en œuvre du PAT du Pays de Lorient, propose un programme d'actions partagé en faveur d'une politique alimentaire publique durable avec plusieurs volets dont le développement d'actions d'éducation à l'alimentation et au gaspillage alimentaire envers les jeunes des écoles primaires, l'approvisionnement en produits locaux, le rapprochement ville-campagne via les jardins familiaux ou l'approvisionnement des structures d'aide alimentaire à partir des actions de lutte contre le gaspillage aux champs.

La convention avec l'agglomération de Lorient est en cours de signature. Le PAT de Lorient est le premier « PAT reconnu » de Bretagne. Il s'articule autour de 4 défis :

Défi 1 - Préserver et valoriser les ressources de l'agriculture et l'emploi

Favoriser l'emploi et préparer la prochaine génération d'agriculteurs via la formation, l'installation et la transmission

Assurer la protection des espaces agricoles dans les différents documents de planification, à leurs échelles respectives

Valoriser en concertation les outils de production agricole : terres et équipements

Défi 2 - Co-construire un projet alimentaire territorial durable et partagé

Organiser collectivement et gouverner la filière alimentaire locale terre et mer

Développer l'agriculture de proximité

Développer la commande publique en produits locaux de qualité et notamment biologiques

Définir une stratégie d'organisation et d'équipement logistique

Promouvoir une alimentation de qualité accessible à tous et permettre aux habitants d'être acteurs de leur alimentation

Défi 3 - Cultiver la qualité territoriale du Pays de Lorient et favoriser la transition

Contribuer activement à révéler la qualité territoriale du Pays de Lorient

Aider à l'évolution des pratiques agricoles et des filières de production, en cohérence avec les politiques de bassin versant

Développer le tourisme rural et le tourisme lié aux produits de la mer

Connecter territoire et agriculture, connecter rural, périurbain et urbain en cohérence avec les territoires voisins et les dynamiques régionales

Défi 4 - Agir pour une mise en œuvre adaptée, concertée et volontariste de la Charte

Animer la charte

Communiquer sur la Charte de l'agriculture et de l'alimentation

Évaluer la mise en œuvre des actions et leur impact

15 ans après sa première version, une nouvelle charte de l'agriculture a été signée le 4 avril 2017. La 3ème conférence verte de l'agriculture à Lorient s'est tenue le 29 novembre 2017.

Subvention accordée : 51 000 euros

Pour en savoir plus :
<http://lorient-agglo.fr> contact@agglo-lorient.fr

Région : Bretagne

11- « Ensemble, construisons un PAT pour le Finistère »

Porteur de projet : Conseil départemental du Finistère

Du fait de sa transversalité et de l'importance des thèmes abordés, ce PAT a été identifié dès début 2016 comme l'un des 5 projets emblématiques du projet départemental 2016-2021 du département du Finistère. Le département du Finistère impulse une très forte dynamique à ce projet.

Le département du Finistère a annoncé officiellement le lancement du projet, lors de d'une réunion plénière en novembre 2017 et le pilotage politique de ce PAT 2016-2021 a été confié à un conseiller départemental. Ce PAT s'intègre dans la démarche régionale BREIZH ALIM lancée en décembre 2016 par le Conseil Régional de Bretagne. Cette démarche incitative invite les acheteurs de la restauration collective à s'impliquer dans un achat économiquement responsable. BREIZH ALIM va dans un premier temps déployer un plan d'actions à l'attention des 116 lycées publics de Bretagne.

En s'engageant dans ce projet, le Conseil départemental du Finistère a la volonté de favoriser la consommation d'une alimentation saine, de proximité, à un prix adapté aux 900 000 Finistériens, producteurs ou consommateurs. Le PAT fait le lien entre les différentes politiques départementales qui visent notamment à promouvoir une alimentation saine, préserver la biodiversité, favoriser le lien social, accompagner les personnes les plus en difficultés, œuvrer pour l'inclusion sociale.

Pour répondre à cette ambition, sur l'année 2017, tous les acteurs du territoire ont participé à un diagnostic territorial. Lors des premières Assises départementales de l'alimentation, en novembre 2017, le CD29 a présenté les conclusions du diagnostic territorial ainsi que les lignes directrices du plan d'action 2018-2021.

Le plan d'action 2018-2021 de ce PAT concernera les 4 axes prioritaires du Programme National pour l'Alimentation :

Axe 1 : La justice sociale. Cet axe relève du volet de l'action sociale du CD29 qui va apporter son appui (appui sur le volet logistique, favoriser la mise en relation des acteurs de territoires entre donateurs et bénéficiaires, animation d'ateliers nutrition alimentation, etc.) aux structures d'aide alimentaire. Les ateliers d'insertion et ESAT seront également sollicités pour apporter leur appui et leur valeur ajoutée dans la construction des filières d'approvisionnement de proximité (voir le projet de légumerie collective Abio sur le pays de Brest, porté par l'association AILES).

Axe 2 : L'éducation alimentaire de la jeunesse. Cet axe est déjà mis en œuvre par la dynamique déployée par le CD29 concernant les collèges publics (voire la charte « qualité de la restauration » signée par tous les chefs cuisiniers des collèges). Il conviendra de favoriser le déploiement d'actions éducatives sur le temps scolaire, péri-scolaire et extra scolaire, avec l'appui d'intervenants reconnus telle l'association «Aux Goûts du Jour» de QUIMPER. Les dispositifs européens « Un Fruit Pour la Récré » et « laits aux écoles », le dispositif français des classes du goût, participent également de cet axe.

Axe 3 : La lutte contre le gaspillage alimentaire. Cet axe est déjà mis en œuvre par la dynamique déployée par le CD29 concernant les collèges publics.

En lien avec l'ADEME, le CD29 souhaite coordonner les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire déjà menées sur les territoires, notamment les 2 territoires «territoires zéro déchet, zéro gaspillage» du Finistère. Enfin la lutte contre le gaspillage alimentaire est un élément essentiel pour favoriser certains dons alimentaires aux populations démunies (ateliers de glanage solidaire, distribution par la restauration collective de plats cuisinés non servis, etc.)

Axe 4 : L'ancrage territorial et patrimonial de l'alimentation. Le CD29 souhaite apporter un appui aux collectivités territoriales (CD, mairie) dans leur volonté d'acheter des denrées de qualité et de proximité. La Chambre d'Agriculture du Finistère et la Maison des Agrobiologistes seront mobilisées pour apporter leur appui et expertise aux filières locales (production végétale et production animale) afin qu'elles répondent aux attentes des consommateurs.

Dans le cadre du PAT, le CD29 a décidé :

- d'acquiescer l'outil AGRILocal, une plateforme de mise en relation entre l'offre alimentaire (locale) et la demande (principalement celle de la restauration collective).

- de coordonner les démarches alimentaires que souhaitent développer les territoires : pays de Brest, Pays de Cornouaille, etc.

La convention a été signée le 13 octobre 2017 et le projet doit s'achever au plus tard le 1er mars 2019.

Subvention accordée : 51 000 euros

Pour en savoir plus :

<http://www.finistere.fr> contact@finistere.fr

Contact : Bruno LE MEN, Chef de projet PAT, Tel : 02 98 76 62 93 , bruno.lemen@finistere.fr

Région : Grand Est

3- « Développement d'une agriculture urbaine innovante et durable »

Porteur de projet : Ville de Strasbourg

La Ville de Strasbourg développe des actions dans son projet alimentaire territorial ciblant les agriculteurs, notamment biologiques, et les publics en situation de précarité ou d'obésité en accompagnant les changements de comportements alimentaires.

Le projet est en cours et a bénéficié de la reconnaissance du ministère comme projet alimentaire territorial.

Subvention accordée : 42 500 euros

Pour en savoir plus :

<http://www.strasbourg.eu>

anne.frankhauser@strasbourg.eu

elodie.signorini@strasbourg.eu

Région : Grand Est

17- « Imaginons ensemble un PAT du sud meurthe-et-mosellan »

Porteur de projet : Conseil départemental du Finistère

Porteur du projet : Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle

Le projet conjugue deux niveaux d'intervention : une animation au plus près des territoires, portée par les pays et établissements publics de coopération intercommunale (EPCI), et une animation à l'échelle du sud meurthe-et-mosellan, faisant le lien entre toutes les initiatives locales.

Le projet comporte une dimension environnementale importante par son approche sur le gaspillage alimentaire, la valorisation des biodéchets et l'impact sur l'eau.

Le projet est en cours et a bénéficié de la reconnaissance du ministère comme projet alimentaire territorial.

Subvention accordée : 49 300 euros

Pour en savoir plus :

<http://www.meurthe-et-moselle.fr> dircom@departement54.fr

Région : Hauts-de-France

4- « PAT de la Communauté d'agglomération Béthune-Bruay »

Porteur de projet : Artois Comm

Artois Comm souhaite poursuivre les dynamiques d'actions, élargir les interventions et associer de nouveaux acteurs en mettant en œuvre un projet alimentaire territorial à compter de 2018. Les orientations du programme visent principalement au renforcement des filières de proximité, au développement de l'approvisionnement en produits locaux et à la mise en place d'actions de promotion du « bien manger » et des objectifs du Programme National pour l'Alimentation auprès d'un public large.

Le projet est en cours (convention jusqu'en février 2019).

Subvention accordée : 25 800 euros

Pour en savoir plus :

www.bethunebruay.fr contact@artoiscomm.fr et fanny.favrepicon@bethunebruay.fr

Région : Hauts-de-France

5- « Formalisation et déclinaison du PAT de la CAD : leviers pour un changement d'échelle dans le développement d'une alimentation locale, saine et durable pour tous »

Porteur de projet : Communauté d'agglomération du Douaisis (CAD)

Il s'agit d'une formalisation et de la déclinaison d'un projet alimentaire territorial à l'échelle de la CAD qui vise à démultiplier l'impact sur le territoire des initiatives agricoles et alimentaires engagées par la CAD et ses partenaires auprès des publics cibles : les citoyens consommateurs et les professionnels du système alimentaire.

Le PAT de la CAD a bénéficié de la reconnaissance du ministère comme projet alimentaire territorial.

La journée de lancement d'Alimcad (Partie « alimentation -santé-environnement » du PAT) a eu lieu le 17 octobre 2017, avec l'annonce du plan d'action à cinq ans. Le changement d'échelle du PAT prévu dans la convention DRAAF/CAD va débiter par la commune de Coincy. En 2018, 2 communes puis 2 établissements scolaires seront ainsi accompagnés pour passer du PAT territorial au PAT communal puis au PAT d'établissement.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

<http://www.douaisis-agglo.com> communaute@douaisis-agglo.com et turban@douaisis-agglo.com

Région : Île-de-France

10- « Un PAT pour relier ville et agriculture dans le Sud-Ouest de la métropole parisienne »

Porteur de projet : Terre et Cité

Le Triangle Vert et Terre et Cité œuvrent avec les communautés d'agglomération à la préservation et à la valorisation de l'agriculture, en associant l'ensemble des parties prenantes. Ce projet vise à structurer une démarche multi-partenaire basée sur des expérimentations concrètes. Le PAT permettra de développer l'offre locale de proximité. Il structurera la gouvernance alimentaire locale. Il facilitera la mise en correspondance de l'offre et de la demande par un travail d'animation et le développement d'outils techniques à destination des acteurs locaux. Il sensibilisera le grand public grâce à des événements et des actions de valorisation. La phase de diagnostic partagé prévue dans le projet, est en cours. Deux comités de pilotage et une réunion publique ont été tenus. Le projet devrait s'achever durant l'été 2018.

Subvention accordée : 46 750 euros

Pour en savoir plus :

<http://terreetcite.org> dorian.spaak@terreetcite.org

Région : Normandie

6- « Vers un projet alimentaire pour la région havraise »

Porteur de projet : Communauté de l'agglomération havraise (CODAH)

Ce projet vise à faire émerger les opportunités économiques de la chaîne alimentaire locale, à l'appui du développement d'un outil innovant et transférable de cartographie des flux alimentaires du territoire : la "Toile Alimentaire", à apporter un service de conseil territorial et à donner de la visibilité aux initiatives locales.

La mise en place d'un Comité Local pour l'Alimentation assurera la gouvernance partagée de ce projet alimentaire territorial.

Ce projet est toujours en cours. L'une des actions importantes est la réalisation de la "Toile Alimentaire", qui a débuté au printemps 2017.

Subvention accordée : 59 759 euros

Pour en savoir plus :
<http://www.codah.fr> contact@codah.fr

Région : Nouvelle-Aquitaine

7- « Développer une économie circulaire alimentaire sur Tulle Agglo ; s'engager dans un PAT »

Porteur de projet : Tulle agglo

L'objet du projet est la mise en œuvre d'un projet alimentaire durable à l'échelle de Tulle agglo pour une meilleure valorisation économique des productions agricoles locales, la reconquête d'une alimentation de qualité accessible au plus grand nombre et la restauration des liens entre producteurs, professionnels des métiers de bouche et consommateurs.

La convention a été signée en juillet 2017. Le projet a démarré et il est porté par une collectivité très impliquée (tant au niveau des élus que des services). Le projet s'inscrit par ailleurs dans des actions plus larges, telles que le projet de gouvernance alimentaire porté par la DRAAF, la DREAL et l'ARS.

Subvention accordée : 42 721 euros

Pour en savoir plus :
<http://www.tulleagglo.fr> tulleagglo@tulleagglo.fr

Région : Nouvelle-Aquitaine

18- « Démarche PAT : poursuite et consolidation »

Porteur de projet : Association du Pays du Grand Bergeracois

Le projet a pour objet d'animer les acteurs, d'approfondir la connaissance du territoire et d'accompagner le système alimentaire par la conduite d'actions-pilotes (ex : création d'un réseau de cuisiniers et mobilisation d'opérateurs économiques).

La convention a été signée en septembre 2017. Le PAT bénéficie du label « PAT reconnu par le ministère de l'agriculture ». L'évolution du projet suit son cours, malgré des changements de personnes fin 2017.

Subvention accordée : 42 500 euros

Pour en savoir plus :
<http://www.pays-de-bergerac.com> contact@pays-de-bergerac.com

Région : Provence-Alpes-Côte d'Azur

20- « PAT du Lubéron »

Porteur de projet : Parc Naturel Régional du Lubéron

Ce projet vise à promouvoir une alimentation locale et de qualité accessible à tous via l'implication de nouveaux acteurs et leur coopération pour aider à la décision publique, mais aussi via la sensibilisation de différents publics aux questions liant agriculture, alimentation et santé.

Le projet est en cours.

Le diagnostic agricole du PNR du Lubéron a été réalisé, ce qui a permis de recenser tous les lieux de vente de produits alimentaires locaux (hors vente à la ferme) et d'estimer la consommation locale. Des programmes de classes vertes expérimentales vont être définis. Le Conseil régional devrait également participer au financement de ce projet.

Le PAT du Lubéron a bénéficié de la reconnaissance du ministère comme projet alimentaire territorial.

Subvention accordée : 47 600 euros

Pour en savoir plus :
<http://www.parcduluberon.fr> accueil@parcduluberon.fr

Région : Occitanie

8- « Élaboration et mise en œuvre d'une politique alimentaire territoriale »

Porteur de projet : Montpellier Méditerranée Métropole « 3M »

Depuis 2014, Montpellier Méditerranée Métropole a engagé une démarche collaborative d'élaboration d'une politique agro-écologique et alimentaire métropolitaine, dont la mise en œuvre progressive a débuté mi 2015.

Cette politique transversale prend appui sur d'autres champs de politiques publiques investis par 3M (urbanisme, eaux, déchets, développement économique, cohésion sociale, participation citoyenne, santé, tourisme...), et s'insère dans des documents structurants (Schéma de Cohérence Territoriale en révision en 2017, Plan Climat Air Énergie Territorial).

La Métropole a signé à Milan le 16 octobre 2015 le pacte des politiques alimentaires urbaines, au côté d'une centaine de villes du monde.

Les finalités de la politique agroécologique et alimentaire sont les suivantes :

- Offrir une alimentation saine et locale au plus grand nombre,
- Soutenir l'économie et l'emploi agricoles et agroalimentaires,
- Préserver le patrimoine paysager et les ressources naturelles,
- Limiter les émissions de gaz à effet de serre et s'adapter au changement climatique,
- Favoriser la cohésion sociale, en soignant le lien avec la nature, les liens entre ville et campagne.

Le projet alimentaire territorial de Montpellier Méditerranée Métropole s'articule selon 5 axes opérationnels :

- Consolider le tissu des fermes agro-écologiques en vente directe,
- Favoriser l'approvisionnement local de la ville, en particulier celui de la restauration collective,
- Soutenir l'innovation dans les domaines de la production, de la transformation et des services à l'agriculture,
- Mobiliser les citoyens autour de l'alimentation et du lien producteur consommateur,
- Construire une démarche cohérente d'intégration de l'agriculture dans des projets d'aménagement durables.

Montpellier Méditerranée Métropole a obtenu la reconnaissance de son PAT par le ministère en septembre 2017.

Le projet pour lequel 3M a été lauréat PNA en 2016 est en cours. Il porte plus précisément sur les points suivants :

- Donner à voir la mosaïque territoriale : la proposition d'une plate-forme collaborative : les travaux des groupes de travail mis en place en 2015-2016 convergent sur la pertinence de la mise en place d'une plateforme collaborative des initiatives pour les rendre lisibles et visant quatre publics (jeune public, grand public, professionnels, recherche/enseignement supérieur) autour de trois premiers « objets » :
 - un agenda mutualisé (fêtes de terroir, ateliers, ciné-débats, conférences, formations, colloques...),
 - une cartographie interactive des circuits alimentaires de proximité (paniers, marchés de plein vent, primeurs...),
 - les lieux ressources de ce foisonnement (fermes ressources, écolo-thèque, associations, médiathèques, jardins collectifs, les composteurs collectifs...),

- Les rendez-vous territoriaux de l'agro-écologie et de l'alimentation : le mois de l'agro-écologie et les assises territoriales de l'agro-écologie et de l'alimentation,

- Stimuler les initiatives : en 2017, celles qui contribuent à réduire la précarité alimentaire,

- Mettre en place le dispositif de suivi évaluatif,

- Engager une prospective alimentaire territoriale,

- Déployer la coopérative de services aux communes, notamment en restauration collective,

- Re-territorialiser la consommation alimentaire : faciliter la connexion entre l'offre agricole et la demande alimentaire locales : « BoCal (« du bon et du local »), guide papier et guide interactif en ligne, a été lancé à l'automne 2017 avec la communauté de communes du Grand Pic Saint-Loup et la communauté d'agglomération du Pays de l'Or.

Subvention accordée : 42 500 euros

Pour en savoir plus :

<http://www.montpellier3m.fr/vivre-environnement/agro%C3%A9cologie-alimentation>

<http://www.montpellier3m.fr/agroecologie>

<https://bocal.montpellier3m.fr/>

[Sarah Pariente - s.pariente@montpellier3m.fr](mailto:s.pariente@montpellier3m.fr)

Région : Occitanie

12- « PAT du Pays de Tarbes Lourdes Pyrénées »

Porteur de projet : Communauté d'agglomération Tarbes Lourdes Pyrénées

Il s'agit pour la Communauté d'agglomération de définir les contours d'un PAT s'appuyant sur les acteurs et les initiatives existantes en répondant aux attentes sociales et sociétales.

Le projet alimentaire territorial de la communauté d'agglomération Tarbes-Lourdes-Pyrénées est en cours de déploiement.

Il comporte 4 axes stratégiques déclinés en 13 actions :

- Axe 1 : Mieux connaître : Développer les connaissances pour appuyer le développement d'une politique alimentaire territoriale
- Axe 2 : Animer / Sensibiliser autour du système alimentaire territorialisé
- Axe 3 : Insertion sociale par l'alimentaire et lutte contre le gaspillage alimentaire
- Axe 4 : Structuration de la filière agricole et agroalimentaire

Exemples d'actions : réalisation d'un diagnostic agricole et alimentaire sur le territoire en cours, notamment convention avec l'ISTHIA (institut supérieur tourisme – hôtellerie – alimentation) de Foix pour un diagnostic sur les acteurs de l'alimentation ; partenariat avec la chambre d'agriculture pour une plate-forme d'approvisionnement en produits locaux (SCIC « Mangeons HAPY ») ; zone d'activité « Cap-Pyrénées » pour l'approvisionnement local et production/transformation locale développée sur la commune d'Adé (65)...

Le projet initial avait été présenté par la communauté de communes du Pays de Lourdes, qui a fusionné avec la communauté d'agglomération du Grand Tarbes et les communautés de communes du canton du canton d'Ossun, de Bigorre-Adour-Echez, de Gespe-Adour-Alaric, de Batsurguère et du Montaigu pour former la communauté d'agglomération Tarbes-Lourdes-Pyrénées totalisant 127 085 habitants répartis sur 86 communes.

Plusieurs actions portées par d'anciennes communautés aujourd'hui fusionnées doivent être intégrées à la démarche du PAT afin de bâtir une politique publique ambitieuse en la matière. Par exemple : Projet « Bio pour tous », jardins partagés en quartier prioritaire politique de la ville, etc. De nouveaux acteurs ont été également identifiés et invités à intégrer la démarche, par exemple, « la formation ISTHIA de Foix », « La ruche qui dit oui ! de Chis », « Carré fermier (Tarbes) » ou « GAB 65 ».

7 groupes de travail ont été mis en place : diagnostic alimentaire, communication, insertion sociale, gaspillage alimentaire, structuration de filière agricole, filière biologique et tourisme/gastronomie. Le projet alimentaire territorial a obtenu la reconnaissance comme « projet alimentaire territorial reconnu par le ministère de l'agriculture » en septembre 2017.

Subvention accordée : 42 457 euros

Pour en savoir plus :
Le site de l'agglomération en cours de construction **Audrey Lebars – audrey.lebars@agglo-tlp.fr**

Région : Occitanie

13- « Metre la man a la pasta » (Mettre la main à la pâte) ; PAT Midi Quercy »

Porteur de projet : Pôle d'équilibre territorial et rural du Pays Midi Quercy

Le projet se compose de 2 volets : une dimension "gouvernance territoriale" avec un travail de pilotage autour de la co-construction et l'élaboration du PAT et une dimension inclusive avec un programme d'animations pour accompagner et créer de la médiation autour du PAT.

Le projet « Metre la Man a la pasta » s'inscrit dans le cadre du projet alimentaire de territoire du Pays Midi-Quercy.

Le PAT, dont le développement a débuté, s'appuie sur 5 axes stratégiques :

- Axe 1 : Conforter et soutenir la production / transformation / commercialisation en circuits-courts
- Axe 2 : Construire et porter un discours cohérent sur le terroir et les patrimoines alimentaires
- Axe 3 : Reconnaître le lien alimentation et santé
- Axe 4 : Assurer et permettre la capacité à l'auto-production des habitants et habitantes du territoire
- Axe 5 : Assurer la pérennité de la dynamique agricole

Ces axes stratégiques sont déclinés en objectifs opérationnels, dont certains ont débuté leur mise en œuvre en 2017. C'est le cas, par exemple, de l'action « identifier et accompagner le potentiel des jardins de tous types sur le territoire » (Axe 4), qui prévoit la réalisation d'un diagnostic territorial sur les jardins, la mise en place de formations et animations sur cette thématique et l'accompagnement à l'émergence de nouveaux projets de jardins. D'autres sont planifiés pour les années 2 et 3 du PAT, comme « Connecter l'alimentation à l'activité physique » (axe 3) ou « Articuler la planification urbaine à l'agriculture » (axe 5).

Le projet alimentaire territorial a obtenu la reconnaissance comme « projet alimentaire territorial reconnu par le ministère de l'agriculture » en septembre 2017.

Subvention accordée : 40 545 euros

Pour en savoir plus :
<http://paysmidiquercy.fr> **Florence Padié - circuitscourts-pmq@orange.fr** **Tel : 05 63 24 60 64**
pays.midi.quercy@info82.com

Région : Pays de la Loire

14- « PAT du Sud Mayenne : manger local et durable »

Porteur de projet : Groupe d'action locale (GAL) Sud Mayenne

Le GAL Sud Mayenne et ses trois collectivités ont la volonté d'approfondir des actions déjà engagées en élaborant un projet alimentaire territorial qui a pour ambition de promouvoir l'alimentation locale et durable pour tous et l'agriculture locale en mobilisant plus largement les acteurs du territoire : agriculteurs, consommateurs, distributeurs...

Le projet a démarré à l'automne 2017, avec un premier comité de pilotage orienté sur l'interconnaissance des acteurs et la mise en œuvre de la phase de diagnostic.

Subvention accordée : 38 500 euros

Pour en savoir plus :

<https://galsudmayenne.wordpress.com> gal@sud-mayenne.com

Région : Pays de la Loire

19- « Localiterr »

Porteur de projet : Parc Naturel Régional de la Brière

Ce projet vise à créer une dynamique collective autour d'une agriculture et d'une alimentation locales et durables, en favorisant notamment l'approvisionnement bio, local et de qualité en restauration collective (animation d'un dialogue territorial incluant la mise en œuvre d'une charte de produits locaux et des formations, pérennisation d'une légumerie approvisionnée en bio à destination de la restauration collective et préfiguration d'une plate-forme logistique multi-produits...).

Le projet a démarré à l'automne 2017 et un premier comité de pilotage s'est tenu début décembre 2017.

Subvention accordée : 42 500 euros

Pour en savoir plus :

<http://www.parc-naturel-briere.com> info@parc-naturel-briere.fr

Région : Provence-Alpes-Côte d'Azur

16- « Maison d'éducation à l'alimentation durable (MEAD) »

Porteur de projet : Ville de Mouans Sartoux

L'articulation du projet alimentaire territorial (PAT) avec l'agenda 21 a pour objectif de conduire des actions à haute valeur environnementale dans l'esprit de la définition de l'alimentation durable de la FAO. La Maison d'éducation à l'alimentation durable porte le PAT avec l'objectif de mettre en œuvre des actions de développement de l'agriculture bio et de structuration des filières d'approvisionnement de qualité, d'éducation et d'égalité d'accès à l'alimentation durable.

En 2017, le projet est en cours et fera l'objet d'un suivi régulier avec la tenue de 2 comités de pilotage par an. Dans le domaine de l'agriculture, une stagiaire agronome travaille sur l'installation de nouveaux agriculteurs, comme par exemple à Mouans Sartoux, où il n'y en a plus. Il est suggéré de s'appuyer sur des partenaires compétents, et de réfléchir à la problématique du logement des nouveaux agriculteurs.

Concernant l'éducation, il est prévu de rencontrer le CODES 06, de réfléchir au programme Opti'Courses pour les publics précaires et mettre en place des actions pédagogiques pour tous les publics autour de l'alimentation durable.

Dans le domaine de la recherche-action, plusieurs projets d'étudiants du programme Lascaux, en lien avec l'université de Nice, restent à définir concernant le droit à l'alimentation, l'impact pour les collectivités et la sécurité alimentaire. Des propositions d'étudiants de Skema sur des actions d'alimentation durable en entreprise sont actuellement à l'étude.

Enfin une nouvelle version de la brochure restauration durable et du dépliant MEAD ont été présentées, ils sont accessibles sur le site internet en cours de construction, le projet de la commune est également visible sur les réseaux Twitter et Facebook.

Le projet de Mouans Sartoux a bénéficié de la reconnaissance du ministère comme projet alimentaire territorial.

Subvention accordée : 71 910 euros

Pour en savoir plus :

<http://mouans-sartoux.net> mead@mouans-sartoux.net mead-mouans-sartoux.fr



CONTACTS PRESSE

Service de presse du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
tél. 01 49 55 60 11