Rencontre Territoire Engagé Transition Ecologique

Alimentation durable et gaspillage alimentaire : comprendre les outils et engager mon territoire ?

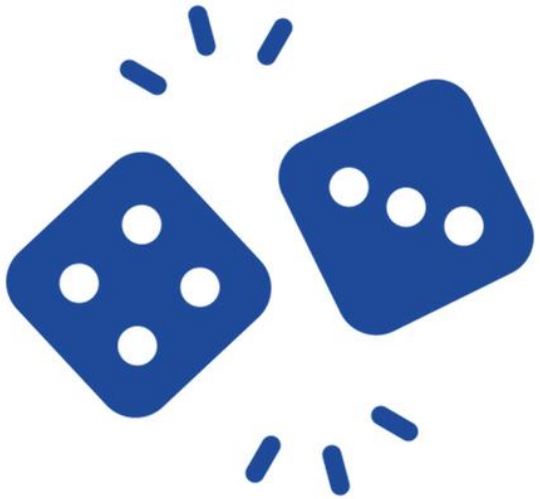
Marseille, Provence-Alpes Côte d'Azur
Journée n°2 | 2 avril 2025

Bienvenue à cette Rencontre !

CO’ALIM

Règles du jeu

- ➔ Assurer sa présence pendant tout le temps de la Rencontre
- ➔ Écouter avec attention, parler avec intention
- ➔ Fermer son PC et son téléphone (pour une fois vous n'en aurez pas besoin !)



Planning

Formation divisée en 4 demi-journées :

Module 1 : les enjeux de l'alimentation durable et leviers d'action

Module 2 : les outils de lutte contre le gaspillage alimentaire

Module 3 : les outils de gestion et démarches territoriales

Module 4 : les leviers pour une alimentation durable en restauration collective

Programme du jour

Séquence 1
9h30 - 10h50

Présentation de l'étude régionale et des outils de gestion de PAT

Séquence 2
11h05 – 12h15

Atelier de mise en pratique d'initiatives de PAT

Séquence 3
14h00 - 14h55

Les enjeux et outils de gestion de la restauration collective

Séquence 4
15h10 - 16h45

Témoignages et conclusion

3

L'accompagnement des démarches territoriales

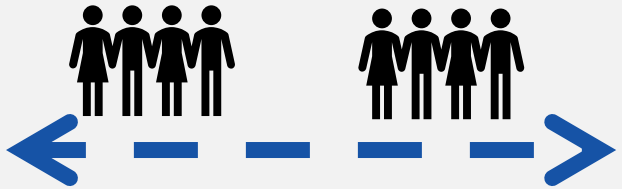
- Présentation de l'étude régionale
- Présentation des outils de gestion et témoignage
- Atelier de mise en pratique

Quel accompagnement pour mes démarches territoriales ?

15 minutes

Débat mouvant

J'ai une grande connaissance des démarches territoriales en lien avec l'alimentation durable en place sur mon territoire



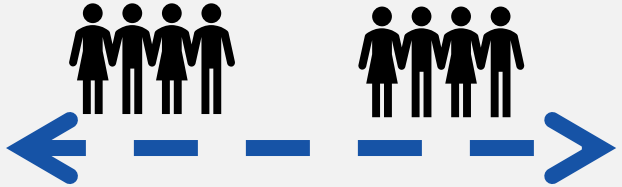
Complètement d'accord

Pas du tout d'accord

15 minutes

Débat mouvant

Je suis au clair sur les étapes de lancement d'un PAT et sur son suivi



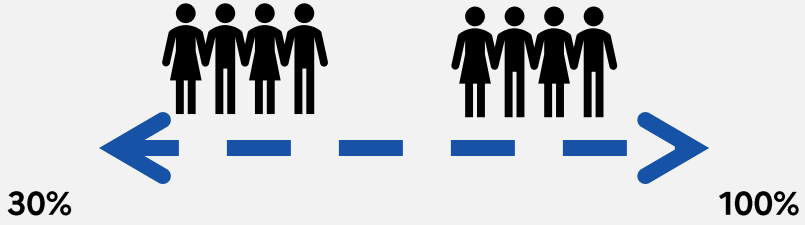
Complètement d'accord

Pas du tout d'accord

15 minutes

Débat mouvant

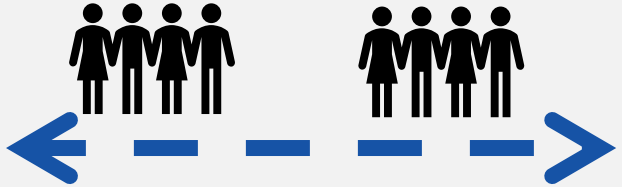
Pour vous quel pourcentage de PAT est porté par des EPCI sur les 450 répertoriés aujourd'hui ?



15 minutes

Débat mouvant

D'après vous quelle est la proportion de la population française couverte par un PAT?



0% 100%

La Co'Alim : accompagnement des projets d'alimentation durable en Provence Alpes Côte d'Azur

Depuis 2019, cette communauté de travail regroupe **6 partenaires** :

Un mode de fonctionnement structuré …

- **Mutualisation des appels à projets** sur l'alimentation durable (AAP PNA, AAP Mieux Manger pour Tous, AMI Lutte contre le gaspillage alimentaire…)
- **Réunions mensuelles**, concertation, unité

… pour :

- Construire une **politique cohérente et intégrale** de l'alimentation durable en région PACA
- Réunir des **compétences complémentaires** pour une **approche systémique** de l'alimentation durable
- Favoriser le **partage** d'informations et de ressources
- Améliorer l'**interconnaissance** entre institutions pour faire émerger le consensus
- **Améliorer l'efficience** sur le long-terme pour les porteurs de projets comme pour les instructeurs
- Rendre les **aides publiques plus efficientes** grâce à la concertation des différents financeurs

PRÉFET
DE LA RÉGION
PROVENCE-ALPES-
CÔTE D'AZUR
Liberté
Égalité
Fraternité

Les réseaux régionaux en appui aux thématiques du Programme National de l'Alimentation (PNA) en Provence Alpes Côte d'Azur

Co' Alim

3 axes thématiques du PNA

Justice sociale	Lutte contre le gaspillage alimentaire	Éducation alimentaire

PREC'Alim
Réseau Régional de Lutte contre la Précarité Alimentaire

Animatrice : Sandrine FAURE
sandrine.faure-zarattin@orange.fr

RÉGAL'im
RÉSEAU POUR ÉVITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Animatrice : Manon PULLIAT
mpulliat@sud.lacoopagri.coop

EDUC'Alim

Réseau régional de l'éducation à l'alimentation et au goût
en région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Animatrices :
Hélène MILAN (CRES)
helene.milan@cres-paca.org
Claire PIERRARD (GRAINE)
clairepierrard@grainepaca.org

2 leviers transversaux

Projets Alimentaires Territoriaux
Restauration collective

Réseau Régional des PAT

Animatrice : Christel FRANCART
cfrancart@maregionsud.fr

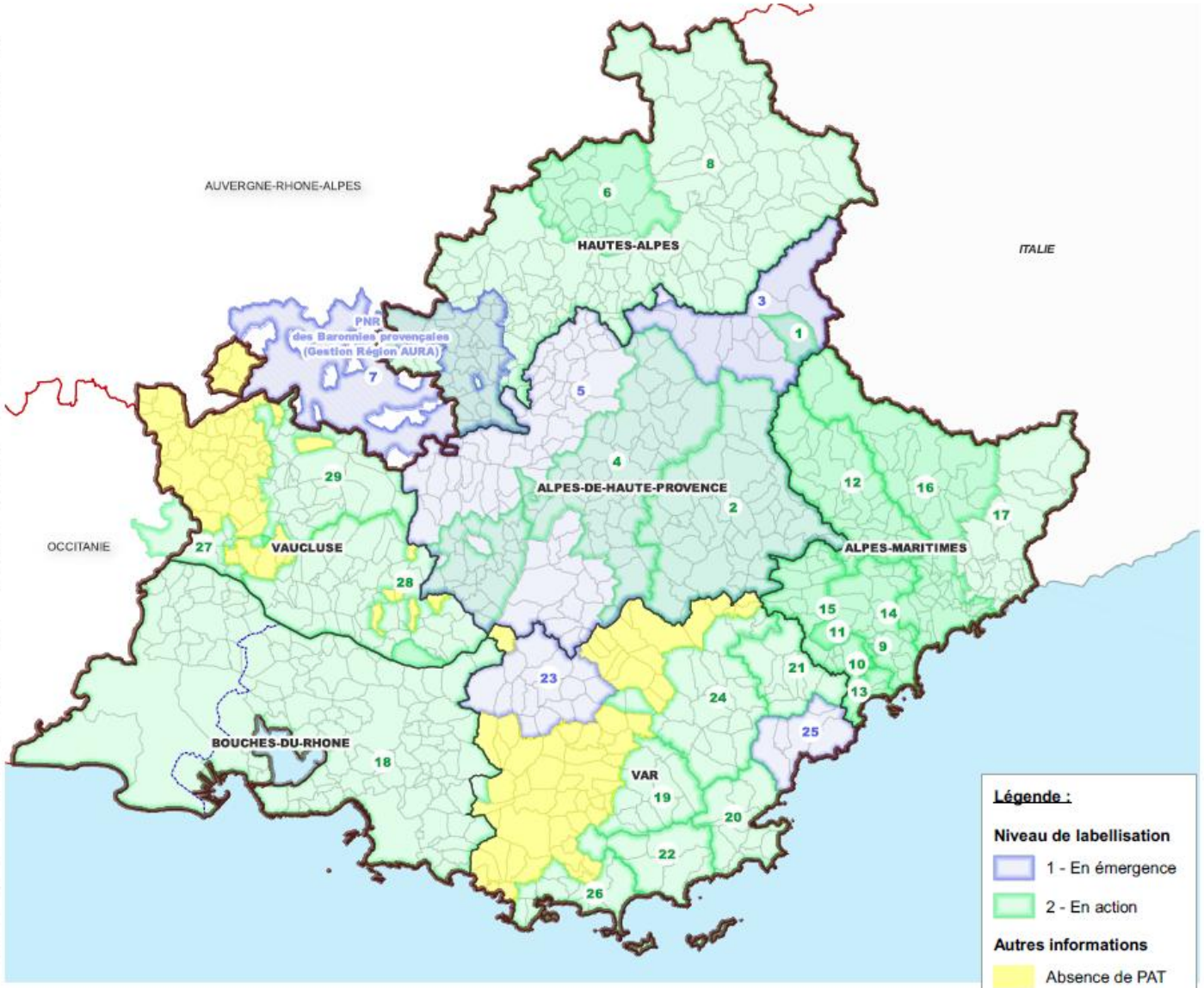
Des plateformes collaboratives thématiques (Intr'ADEME) associées :

- **Alimentation durable** charlie.chauffert@mouans-sartoux.net (poste relais ADEME)
- **Lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire** mpulliat@sud.lacoopagri.coop
- **Lutte contre la précarité alimentaire** sandrine.faure-zarattin@orange.fr

Accès sur demande d'inscription auprès des animatrices

Les 29 Projets Alimentaires Territoriaux en région PACA (2025) *par niveau de labellisation*

niveau	dep	porteur de projet	n°
1	04	CC Vallée de l'Ubaye - Serre-Ponçon	3
1	04	Département 04	5
1	05	PNR des Baronnies Provençales	7
1	83	CC Provence Verdon	23
1	83	CA Estérel Côte d'Azur Agglomération	25
2	04	Commune de Jausiers	1
2	04	CC Alpes-Provence-Verdon - Sources de Lumière	2
2	04	CA Provence Alpes Agglomération	4
2	05	CC Champsaur Valgaudemar	6
2	05	Département 05	8
2	06	Commune d'Opio	9
2	06	Commune de Mouans-Sartoux	10
2	06	Commune de Saint Vallier de Thiey	11
2	06	CC Alpes d'Azur	12
2	06	CA Cannes Pays de Lérins	13
2	06	CA de Sophia Antipolis	14
2	06	CA Pays de Grasse	15
2	06	Métropole Nice Côte d'Azur	16
2	06	Département 06	17
2	13	Métropole Aix Marseille Provence (AMP) et Pôle d'Equilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles (PETR)	18
2	83	CC Coeur du Var	19
2	83	CC du Golfe de Saint-Tropez	20
2	83	CC du Pays de Fayence	21
2	83	CC Méditerranée Porte des Maures	22
2	83	CA Dracénie Provence Verdon Agglomération	24
2	83	Métropole Toulon Provence Méditerranée	26
2	84	CA Grand Avignon	27
2	84	PNR du Lubéron	28
2	84	PNR du Ventoux	29



1:1 500 000

PRÉFET DE LA RÉGION PROVENCE-ALPES-CÔTE-D'AZUR
Liberté Égalité Fraternité

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
Service régional de l'alimentation
Sources : DRAAF PACA - 05 février 2025 / ©IGN : AdminExpress®

PRÉFET
DE LA RÉGION
PROVENCE-ALPES-
CÔTE D'AZUR
Liberté
Égalité
Fraternité

Les champs d'intervention des structures membres de la Co'Alim

les personnes ressources :

- **ADEME** - **Agence de la transition écologique**
  - Environnement, Climat, Energie, Développement Durable, Economie circulaire
  - Entreprises, collectivités locales, pouvoirs publics, grand public

Emilie LE FUR : emilie.lefur@ademe.fr (Alimentation Durable)
Sandrine CANDELIER : sandrine.candelier@ademe.fr (Agriculture)
Marjorie MINUTOLO marjorie.minutolo@ademe.fr (référente territoriale 06)

- **ARS** - **Agence Régionale de Santé**
  - Prévenir, Soigner, Accompagner

Margaux GIANFRANCESCHI : margaux.gianfranceschi@ars.sante.fr
(prévention personnes âgées, sport, nutrition)
Aurélie TARDY : aurelie.tardy@ars.sante.fr
(prévention enfants, adolescents et jeunes dont nutrition)
Thomas MARGUERON : thomas.margueron@ars.sante.fr
(santé environnement)
Carine FLOCH : carine.floch@ars.sante.fr (santé environnement)

- **DRAAF** - **Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt**
  - Alimentation, Economie & Développement Durable des territoires, Enseignement agricole, France Agrimer (aides, données, dialogue)
  - Exploitations agricoles, Agroalimentaire, Forêt et Bois

Karine PASCAL-SUISSE : karine.pascal-suisse@agriculture.gouv.fr
(PAT 05, 13, 83 / Restauration Collective / Education au Goût)
Peggy BUCAS : peggy.bucas@agriculture.gouv.fr
(PAT 04, 06, 84 / Justice Sociale / REGALIM – Gaspillage Alimentaire)
Clara VIGAN : clara.vigan@agriculture.gouv.fr
(PAT 83 / Restauration Collective)

- **DREAL** - **Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement**
  - Climat/Air/Energie, Biodiversité/Eau/Paysages, Transition Écologique,
  - Aménagement/Logement/Construction/Foncier

Jérôme CROZY : jerome.crozy@developpement-durable.gouv.fr
(Fonds Vert)

- **DREETS** - **Direction Régionale de l'Economie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités**
  - Inclusion et Solidarités : lutte contre la pauvreté, dont la précarité alimentaire
  - Comité régional de lutte contre la précarité alimentaire, lien DREETS/DDETS

paca.precarite-alimentaire@dreets.gouv.fr
(Remplacement de Patricia MORICE courant 2025)

- **Région Sud** - **Conseil régional de Provence Alpes Côte d'Azur**
  - Plan Climat : alimentation saine, biodiversité, innovation, énergies renouvelables, changement de comportement
  - Champ d'actions large spectre

Celia PASQUETTI : cpasquetti@maregionsud.fr
(Service Souveraineté Alimentaire)
Joseph RANDRIAMANANANDRO : jrandriamananandro@maregionsud.fr
Christel FRANCART : cfrancart@maregionsud.fr (Réseau régional des PAT)
Marine ALLIX : mallix@maregionsud.fr *[non membre de la Co'Alim mais associée si sujet gaspillage traité]* (Economie circulaire et déchets)

15 minutes

Etude de durabilité et résilience en PACA

ADEME – Sandrine Candelier
sandrine.candelier@ademe.fr / Emilie Le Fur – emilie.lefur@ademe.fr

Améliorer la résilience alimentaire en Provence-Alpes-Côte d'Azur

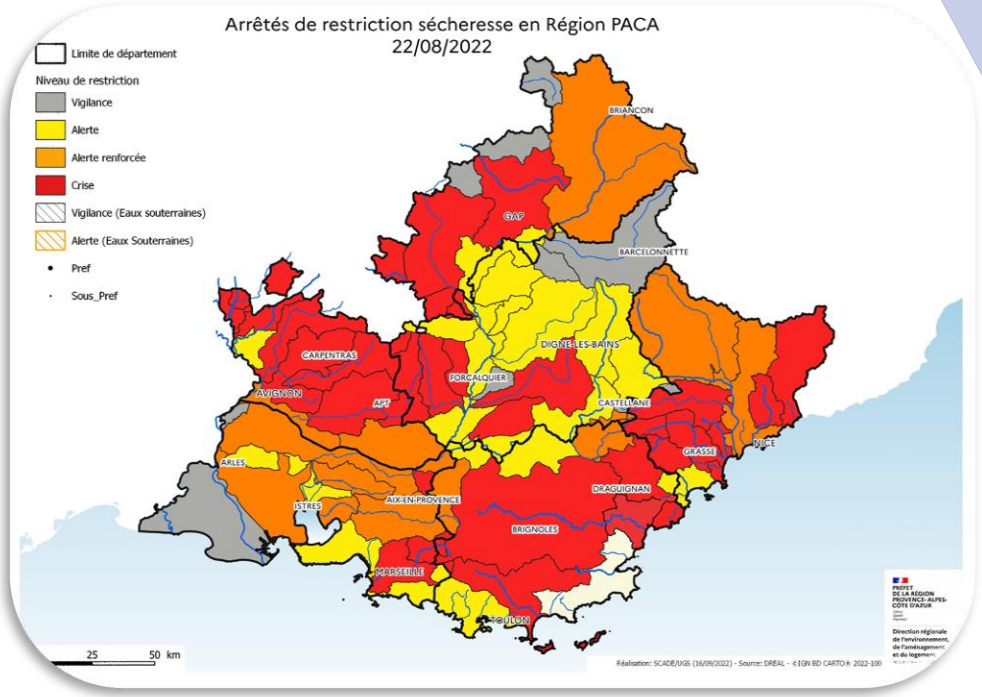
Un <u>enchainement d'aléas climatiques</u>

<u>(exemple</u> en région PACA : 11 aléas exceptionnels 2019-2022)

- Inondations du 22 au 24 novembre et 1er décembre 2019
- Tempête Alex en octobre 2020
- Gel du 7 avril 2021
- Sécheresse 2022

Un constat

- **Tous les départements et toutes les filières sont impactés**
- Multiplicité des aléas climatiques, augmentation de leur fréquence et de leur importance



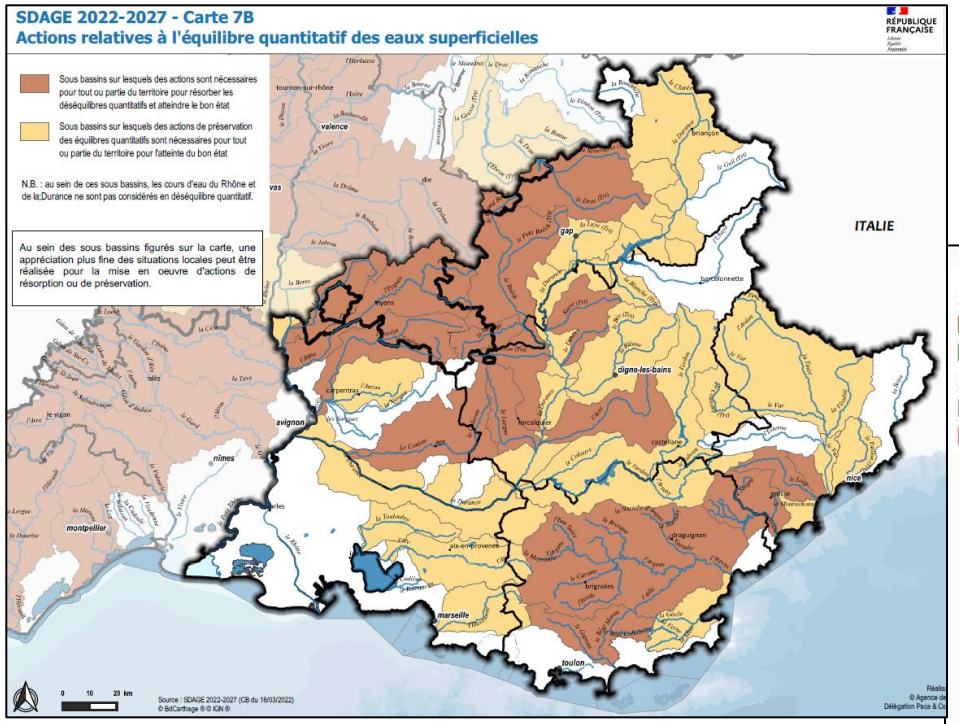
ce qui était exceptionnel ne l'est plus

Gaëlle THIVET - DRAAF

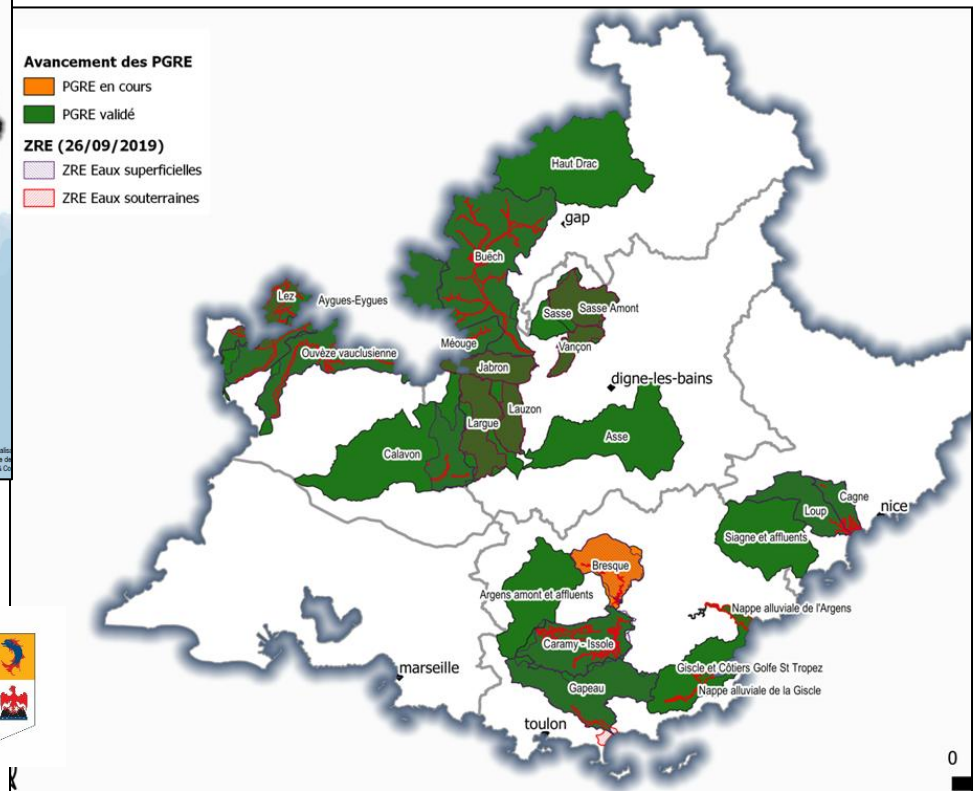
IMPACTS SUR LA RESSOURCE EN EAU : DES BASSINS DÉFICITAIRES

… de réelles problématiques locales

➥ des territoires où il faut rétablir l'équilibre quantitatif



Un outil : Le Plans de Gestion de la Ressource en Eau (PGRE)



- Joëlle HERVO, Agence de l'Eau
- Cécile PITTET, Région SUD

Les impacts sur la filière alimentaire

- L'agriculture, un des secteurs économiques les plus sensibles au changement climatique
  - Estimation de **30 à 70 % de stagnation de rendement sur le blé** en France (Inrae)
  - Languedoc **:** **perte de 11% de production** agricole en 30 ans
  - Drôme : Maïs irrigué : **+ 30% de demande d'eau**
- Floraisons plus précoces / gels tardifs : **jusqu'à 40 % de perte de rendements** (HCC)
- Modification de la phénologie des plantes (besoin en froid non satisfait) : **modification calendriers culturaux**
- Hausse de la température, augmentation des jours anormalement chauds… : **stress thermique**
- **Stress hydrique** **:** évapotranspiration plus forte, besoin en eau accru, baisse des ressources en eau, sécheresses…
- **Impacts dus aux événements extrêmes** : échaudage (canicules), érosion des sols

Les coûts du changement climatique sur l'agriculture (horizon 2050)

- Surcoûts liés à l'augmentation des aléas climatiques : **1 milliard d'euros par an** (ordre de grandeur) (source CGAAER)
- Coûts de l'adaptation liés à l'accroissement de l'usage de l'irrigation : **1 milliard d'euros par an**
- Conseils climatiques auprès des exploitants estimés à **150 millions d'euros par an**
- Coût de renouvellement du verger français estimé **à 600 millions d'euros par an** (10% du verger)
- **Soit 3 milliards d'euros par an,** auxquels on peut ajouter **400 euros /m² pour désimperméabiliser et végétaliser**

Sources : France Stratégie : Coût de l'inaction face au changement climatique

Plusieurs leviers à disposition

- S’adapter au changement climatique
  - Mieux connaître les vulnérabilités de son territoire, sa filière
  - Elaborer des stratégies d’adaptation au changement climatique des filières alimentaires
- Diminuer nos émissions de gaz à effet de serre
- Augmenter la résilience du système alimentaire
- Développer les coopérations

Etudes sur la résilience des systèmes alimentaires régionaux

Contexte

- Constat d'une déconnection entre bassins de production, d'emploi, de transformation et de consommation :

  > *quelle souveraineté alimentaire? Quelle durabilité et quelle résilience en cas de crise ?*

- Multiplication d'initiatives autour de la relocalisation de l'alimentation

  > *rôle structurant des projets alimentaires territoriaux*

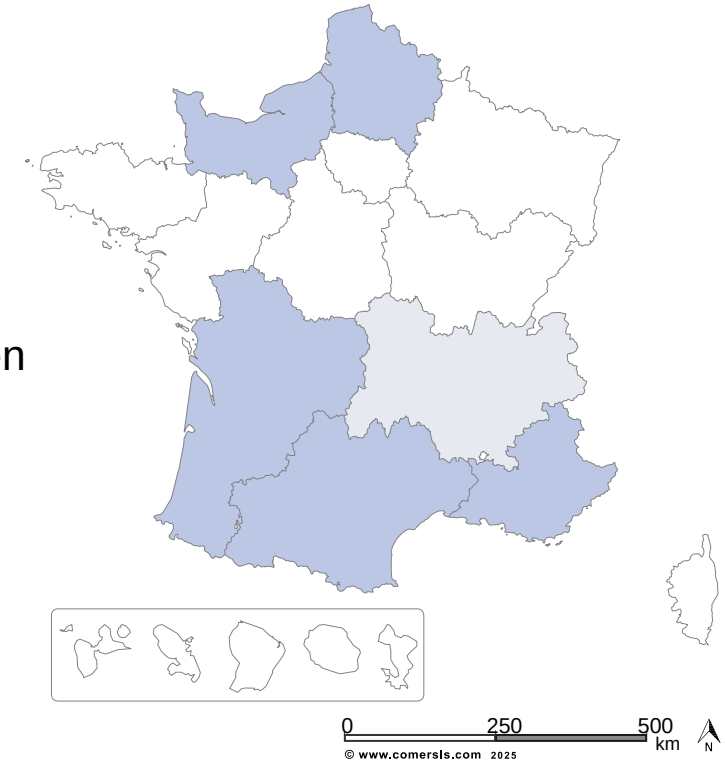
Objectifs

- Réaliser un diagnostic complet du système alimentaire régional et de sa durabilité
- Conduire une réflexion prospective à horizon 2050, coconstruite avec les acteurs du territoire, et proposer des leviers d'action

Résilience alimentaire : 6 régions étudiées

Publications disponibles sur la librairie ADEME :

- Diagnostic du système alimentaire de la région PACA, Utopies, 2022
- Diagnostic du système alimentaire de Nouvelle – Aquitaine, programme Serealina, 2022
- Diagnostic du système alimentaire des Hauts-de-France, Basic, Bio en Hauts de France, 2022
- Diagnostic du système alimentaire en Normandie, Basic, Bio en Normandie, CA Normandie, 2024
- Diagnostic du système alimentaire en Occitanie, Basic, Solagro, AlimEnTerres, 2024



Une note méthodologique pour les territoires qui veulent travailler sur leur diagnostic en lien avec la durabilité et la résilience alimentaire, Basic, 2024

DIAGNOSTIC du système alimentaire de la région Provence - Alpes - Côte d'azur

1 QUEL MÉTABOLISME DU SYSTÈME ALIMENTAIRE RÉGIONAL ?

2 QUEL IMPACT ENVIRONNEMENTAL DU SYSTÈME ALIMENTAIRE RÉGIONAL ?

3 QUELLES VULNÉRABILITÉS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE RÉGIONAL ?

4 APPROCHE PROSPECTIVE

5 QUELS POTENTIELS D'ÉVOLUTION DU SYSTÈME ALIMENTAIRE RÉGIONAL ?

Quelle est la consommation alimentaire de la région ?

11,4 milliards d'euros =

Consommation alimentaire des ménages (prix producteurs: hors marges commerciales et de transport)

53%

Part des produits alimentaires transformés

40%

Part des produits consommés en restauration

7%

Part des produits agricoles bruts

QUEL EST LE NIVEAU D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE DE LA RÉGION ?

Evaluer la part de la production fournie par le territoire

Seuls 12% de la production agricole et 38% de la transformation nécessaires pour satisfaire la consommation alimentaire des habitants sont issues de la région.

Cette situation reflète à la fois un défaut de production au regard des besoins ainsi que le fait que la production existante est largement tournée vers une demande extérieure au territoire ou des besoins non alimentaires

Élevage bovins viande
= 1,1%

Culture de légumes
= 28%

Culture de céréales, oléagineuses, légumineuses
= 0,7%

Abattage et produits à base de viande
= 9%

Culture de fruits
= 32%

Fabrication de céréales pour le petit déjeuner
= 51%

Filière fruits et légumes = autonomie régionale la plus élevée.

Filière céréales = autonomie forte sur la transformation et faible sur l'amont agricole

Filières animales = faible autonomie

Taux d'autonomie alimentaire

PRODUCTION AGRICOLE
= 12%
d'autonomie

TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE
= 38%
d'autonomie

Taux d'autonomie effectif = part de la production tournée vers le marché local dans la production nécessaire

4 A RETENIR

SCÉNARIO TENDANCIEL

- Hausse de la population
- Maintien du régime alimentaire actuel
- tendance à la baisse des surfaces agricoles et hausse modérée de la surface en bio

Une autonomie alimentaire régionale en recul

	2019	2050
Taux d'autonomie effectif pour la production agricole	11,5%	8%
Taux de couverture en surface agricole	36%	33%

Une consommation à impact environnemental plus élevé

+ 30 % en 2050 vs 2019

	2019	2050
CO_2	9,8 MtCO2e	10,5 MtCO2e
	11,1 Mt	12,2 Mt

SCÉNARIO DE TRANSITION

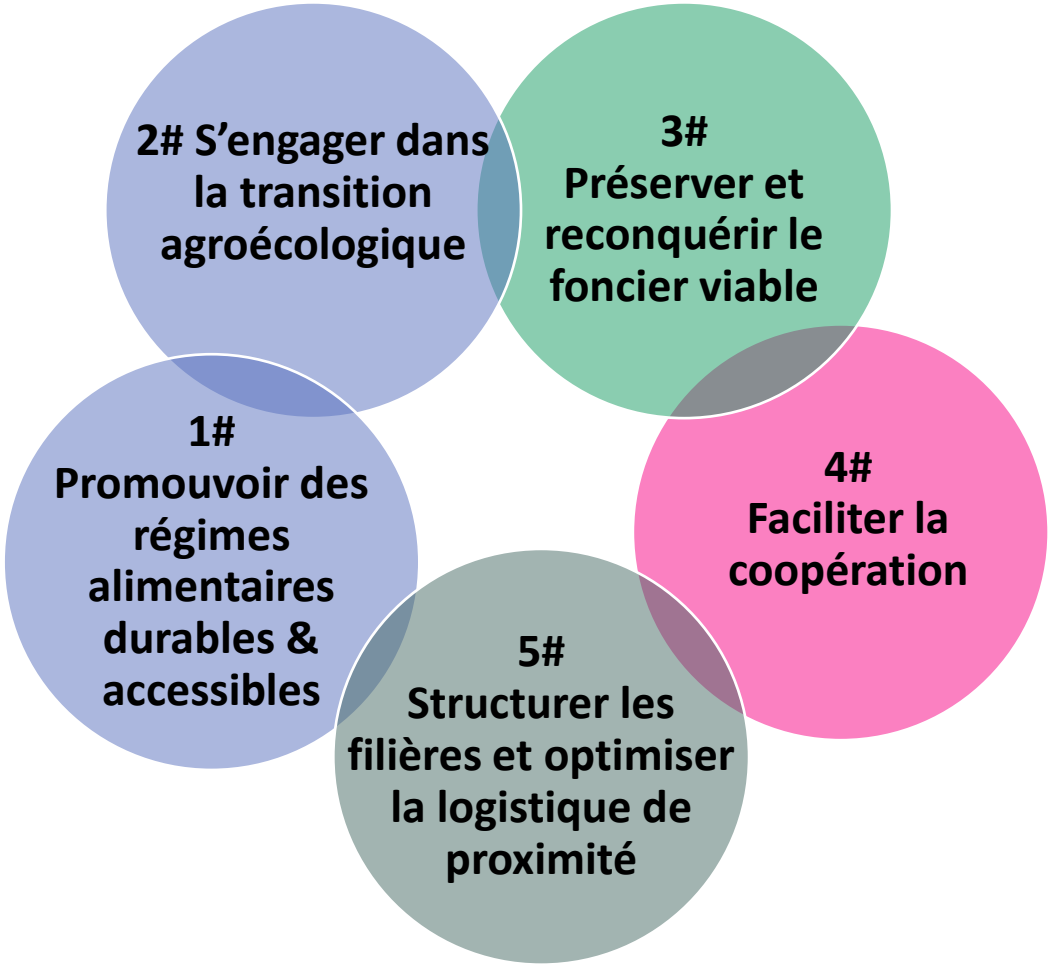
- Changement de régime alimentaire
- Taux de couverture en surfaces accru
- Évolution plus ambitieuse des surfaces en bio

Accroissement nécessaire de la surface régionale pour assurer un taux de couverture en surface agricole de 54%

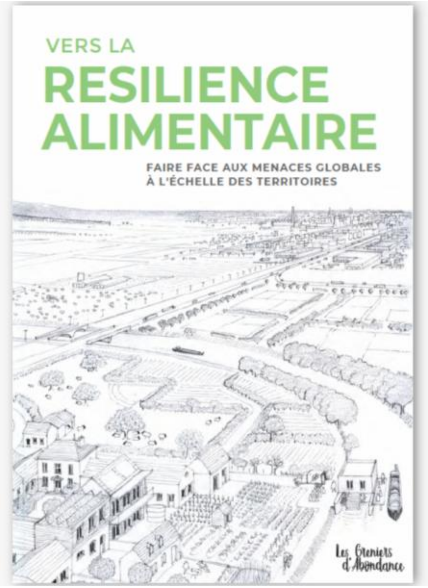
+31 % en 2050 vs 2019

2019	2050
647 000 ha	849 600 ha

5 COMMENT RELEVER LE DÉFI D'AMÉLIORER L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE TOUT EN RÉDUISANT L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL?



Ressources



- Ouvrages des Greniers d'Abondance
- Rapport, synthèse et plaquette de l'étude ADEME PACA
- Journée dédiée le 13 décembre 2023

La résilience dans les territoires de PACA

- Mouans Sartoux : partie prenant de l'élaboration de l'étude
- PAT Aix Marseille Provence / PETR du Pays d'Arles : présentation en commission, étude complémentaire sur les flux, plan d'actions…
- PNR Luberon : participation à l'étude ; démarche de résilience lancée ; partenariat avec la SAFER
- Cannes Pays de Lérins
- Pays de Fayence
- CA du Pays de Grasse

Participation de la CAPG à l'étude Résilience :

Un intérêt permanent depuis 2012 pour l'écosystème agricole régional (local), participation systématique aux réunions des réseaux :

- Circuits courts Région PACA
- PAT Coalim

Suivit de bout en bout de l'étude Résilience :

- Points d'étapes
- Apports ponctuels

Appropriation et partage de l'étude Résilience :

Dans le réseau du PAT du Pays de Grasse :

- Lancement du PAT émergent du Pays de Pays de Grasse
- Groupes de travail, News letter
- Assises de l'agriculture et de l'alimentation

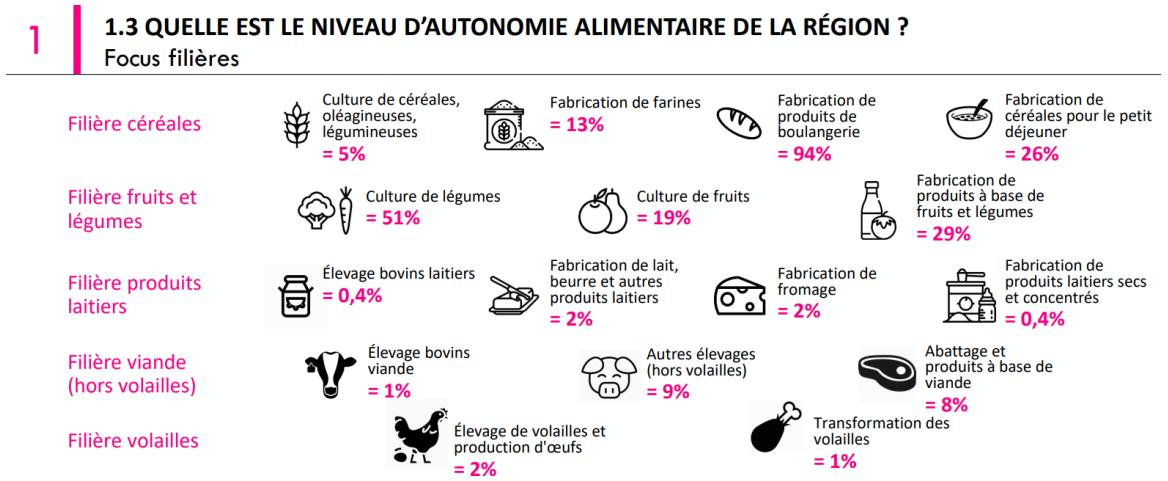
Bureau communautaire, Cotech et Copil, conférence

Inscription des enjeux à la Stratégie et au Plan d'actions du Projet Alimentaire du Pays de Grasse :

Concerne 4 axes sur 5, 40 actions sur 70

La Stratégie et le Plan d'actions du PAT ainsi que le PCAET sont inscrits au Projet de Territoire du Pays de Grasse

Une slide qui en dit long :



Inscription d'actions PAT au PCAET/TETE du Pays de Grasse :

- Action n° 3 : Faire évoluer les pratiques d'irrigation pour préserver les filières agricoles locales
- Action n° 43 : Soutenir l'installation d'agriculteurs, les circuits courts et les produits locaux dans la consommation locale
- Action n° 44 : Sensibiliser les habitants à une alimentation plus durable

Pays de Fayence

Provence d'Azur

© Communauté de Commune du Pays de Fayence

SCHÉMA DE RÉSILIENCE

AMONT

Agriculture

→ Lancement des conventions CCPF / CDA 83 « Redynamisation agriculture vivrière durable »+ « préservation de la ressource »
→ Animation d'un plan de reconquête des friches à vocation alimentaires
→ Création d'un groupe de progrès maraichage en Pays de Fayence
→ Audit gratuit des exploitations sur l'eau agricole + pratiques agroécologiques

Foncier Agricole

→ Création de Zones Agricoles Protégées en cours sur les 9 communes
→ Signature d'une Convention d'Aménagement Rural avec la SAFER
→ Dotation d'un fond dédié à la reconquête des friches à vocation alimentaire

Eau Agricole

→ Projet de création d'un réseau d'eau agricole + stratégie de substitution ressource eau potable + adaptation des pratiques agricoles au changement Clim
→ Sécurisation de 230 ha sur 3 premières communes de la plaine

UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES
RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

Programme FEADER
« Préfiguration d'un marché de relocalisation des filières alimentaires durables à destination de la RHD du Pays de Fayence »

→ **Accélérer les connexions**

AVAL

Restauration Scolaire - Loi EGALIM

→ Animation d'un réseau des cantines scolaires en pays de FAYENCE depuis 2022
→ Gros travail effectué par les communes et les personnels de cantines
→ Proposition de scénarii logistique d'approvisionnement facilitant la mise en œuvre
→ Animation de l'opération « Pas de Gaspi dans ma cantine »
→ Création du dispositif « Passeport Alimentation durable »
→ Résultats très encourageants
- Moyenne 2021 du territoire : 10 % appro Egalim dont 5 % de bio
- Moyenne 2024 du territoire : 40 % appro Egalim dont 24 % de bio

Pays de Fayence
Provence d'Azur

Ressources documentaires

Série documentaire
« Le Pays de Fayence au défi de la résilience alimentaire »

- « Volet1 - Portrait de territoire » : https://youtu.be/y-fmEVHmHLk
- « Volet 2 - Les voies de résilience » : https://youtu.be/kM5ofbhqbt8

Pays de Fayence
Provence d'Azur

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Emilie LE FUR
Alimentation durable – adaptation au changement climatique
Evaluation, prospective, numérique.

ADEME - Direction Régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur
04-91-32-84-59 / 06 84 14 31 62

emilie.lefur@ademe.fr

http://www.ademe.fr/

Réserve

PAT Pays de Grasse (pour explications / précisions par Elodie

AXE 1 - Pilotage en transversalité de la politique alimentaire

Projet territoire : transversalité des politiques publiques, expérimentation et recherche	5	Intégrer les recommandations du PAT dans les autres documents cadres et politiques de l'agglomération (CTG, PCAET, SCOT, PLPDMA, politique de la ville, PLESS…) et animer un réseau de pilote interne
	6	Encourager et faciliter les démarches de recherche, d'observatoire et d'expérimentation territoriale

AXE 2 - Conserver et développer les capacités nourricières du territoire ; anticiper les risques de ruptures d'approvisionnement, coopérer avec des territoires cohérents

Thématiques	N°	Actions
Protéger et mobiliser le foncier agricole	12	Participer aux actions de plaidoyer
	13	Création et animation d'une politique de préservation, de mobilisation et de reconquête du foncier agricole
	14	Création d'une agence du foncier agricole du Pays de Grasse
	15	Création et animation d'une cellule technique du foncier
Consolider les productions locales	16	Contribuer à la structuration de micro-filières maraîchères
	17	Soutenir les filières historiques du territoire (olive, ovins…)
	18	Accompagner le développement de la filière labellisée bio
	19	Contribuer à impulser de nouvelles micro-filières nourricières (légumineuses…)
Anticiper le risque de rupture d'approvisionnement	20	Étudier les outils permettant de se prémunir du risque de rupture d'approvisionnement et sensibiliser les acteurs en charge des risques
Coopérer avec des territoires cohérents	21	Appui à l'organisation d'une coordination régionale et inter-régionale de relocalisation de la production et de sa consommation locale

AXE 3 - Accompagner la mutation de l'économie alimentaire et agricole ; soutenir la création d'emploi ; assurer de bonnes conditions de vie et de travail

Thématiques	N°	Actions
Accompagner les mutations de l'installation - transmission et du travail agricole	22	Formalisation et animation d'une politique locale d'appui à l'installation-transmission
	23	Création et animation d'une cellule technique installation-transmission
	24	Étudier la possibilité d'intégrer les orientations et des représentants des PAT dans les instances locales foncier-installation-transmission
	25	Mieux comprendre le profil des nouveaux installés et des futurs retraités et leur besoin afin d'adapter les politiques publiques
	26	Travailler plus étroitement avec le legta Vert d'Azur et soutenir la formation agricole
	27	Valoriser une diversité de forme d'installation et de forme de travail en agriculture
	28	Accompagner le recours au salariat et à la main d'œuvre saisonnière
Consolider les moyens de production et l'autonomie des fermes	29	Encourager et soutenir le développement de projets de semences et d'espèces adaptées au territoire
	30	Encourager et soutenir les projets de substitution des intrants
	31	Encourager et soutenir les projets d'autonomie mécanique / Développement des CUMA
	32	Encourager et soutenir les projets d'autonomie énergétique des fermes
Consolider la phase aval de la production	33	Accompagner les agriculteurs dans l'évolution de la logistique des « 1er km »
	34	Soutenir la consolidation et le développement d'atelier de transformation collectif
	35	Consolider les modèles économiques (calcul coût revient) et la commercialisation locale
Commercialisation et commerce de proximité	36	Créer des liens avec les Grandes et Moyennes Surfaces pour échanger sur les problématiques locales et imaginer des solutions
	37	Étudier le maillage de commerce de proximité alimentaire, valoriser les initiatives innovantes (Bouge Ton Coq…) et encourager la création de point de vente collectif, de marchés de plein vent vers l'alimentation durable

AXE 5 - S'engager dans la transition agroécologique, s'adapter au réchauffement climatique, conserver les potentiels écologiques locaux

Thématiques	N°	Actions
Développer et expérimenter les pratiques agroécologiques	57	Former une communauté apprenante sur l'agroécologie et valoriser les pratiques déjà à l'œuvre sur le territoire (sol vivant, agroforesterie, sélection variétale…)
	58	Initier un réseau d'expérimentation des pratiques agroécologiques
	59	Tester des diagnostics ou auto-diagnostics des fermes
Soutenir et accentuer le développement de l'agriculture biologique	60	Valoriser l'agriculture biologique sur le Pays de Grasse
	61	Conditionner les aides et les baux à la mise en œuvre d'une agriculture biologique
	62	Mettre en place des diagnostics de conversion
Mieux partager et préserver la ressource en eau	63	Suivre et appuyer les démarches d'observatoire et de gouvernance de l'eau
	64	Lancer des campagnes d'information, de communication et de sensibilisation à la réduction de la consommation en eau
	65	Partager les bonnes pratiques en agriculture et équiper le territoire (sonde…)
	66	Travailler sur la tarification de l'eau agricole et débloquer les problématiques réglementaires d'accès à l'eau pour les agriculteurs en période de sécheresse
Favoriser la biodiversité fonctionnelle et la vie des sols	67	Soutenir et valoriser les démarches de soutien à la biodiversité fonctionnelle (GIEE sur la biodiversité fonctionnelle ; plantation de haies vives…)
	68	Favoriser le ré-ensauvagement
	69	Organiser le retour à la terre des matières organique (lien avec l'axe 2)

Pays de Fayence

Provence d'Azur

© Communauté de Commune du Pays de Fayence

Le PAT : stratégie et méthodogie d'action

7 axes d'intervention

AXE 1 : Répondre aux objectifs de la loi EGAlim au sein des cantines scolaires du territoire

AXE 2 : Sensibiliser et éduquer les enfants du territoire à une alimentation locale, de qualité et respectueuse de l'environnement

AXE 3 : Réduire le gaspillage alimentaire au sein des établissements scolaires et des EPHAD du territoire

AXE 4 : Lutter contre la précarité alimentaire

AXE 5 : Reconquérir/ dynamiser l'agriculture vivrière / alimentaire en Pays de Fayence

AXE 6 : Santé / Nutrition

AXE Transversal : Gouvernance inclusive

Déclinaison par axes d'intervention :
1 dispositif d'expérimentation + 1 groupe de transition

(approche empirique)

AXE 1 → « Réseau des cantines »

AXE 2 → « Passeport alimentation durable »

AXE 3 → « Passeport alimentation durable / Pas de Gaspi dans ma cantine »

AXE 4 → « Groupe Local de Lutte contre la précarité alimentaire en PF »

AXE 5 → Groupe de progrès « agriculture vivrière » en PF

AXE 6 → « Passeport alimentation durable / Sport santé »

AXE T → « Conseil Local de l'Alimentation »

Pays de Fayence
Provence d'Azur

20 minutes

Les outils disponibles pour la gestion d'un PAT

Le PAT

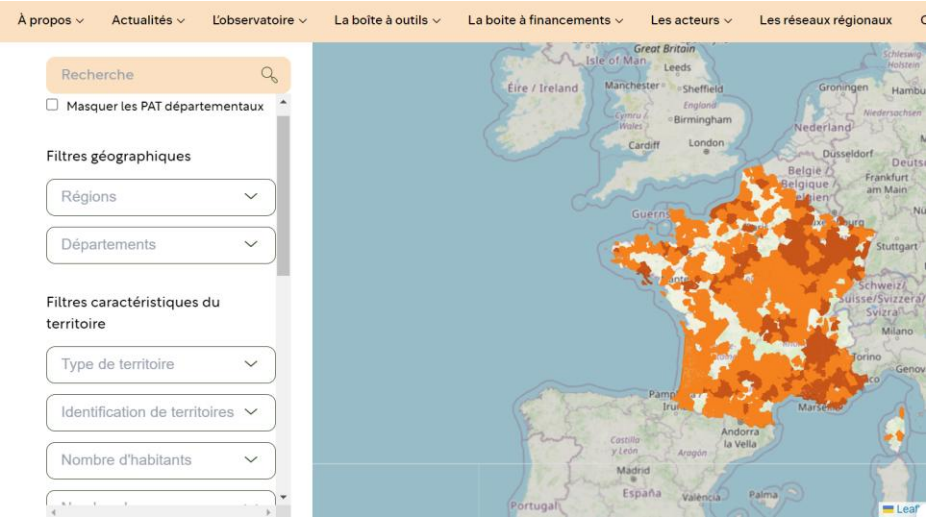
Pour rappel :

Dispositif qui a l'ambition de fédérer les différents acteurs d'un territoire pour faire face aux enjeux de transition agricole, alimentaire et environnementale.

En 2021, la Loi Climat et Résilience a introduit la création d'un **réseau national des PAT**.

Trois grandes missions affectées à ce futur réseau ont ainsi été inscrites dans le Code Rural et de la Pêche Maritime :

- **Suivre le déploiement des PAT au sein du territoire national**
- **Diffuser les bonnes pratiques et les retours d'expériences au plus proche du terrain**
- **Construire des outils méthodologiques opérationnels**



Cartographie interactive du portail France PAT

Le portail France PAT

Les fonctionnalités :

- Les actualités et événements
- L'observatoire PAT : vue d'ensemble des initiatives à travers le pays grâce à une cartographie interactive
- La boîte à outil : collection d'outil et de guides pratiques pour la mise en place de PAT
- L'annuaire des acteurs des PAT : répertoire des acteurs engagés, tant au niveau national, régional, que départemental
- Les réseaux régionaux de PAT : présentation des différents réseaux régionaux de PAT. Retrouvez les structures qui les composent, les principales activités qu'ils mènent, ainsi que leur contact

Evaluer l'impact d'un PAT sur le territoire

Labellisation niveau 2 « impose » des critères avec des indicateurs

Intéressants mais pas suffisants pour déterminer l'impact d'un PAT

Proposition d'utiliser le [suivi/évaluation pour le pilotage des PAT]

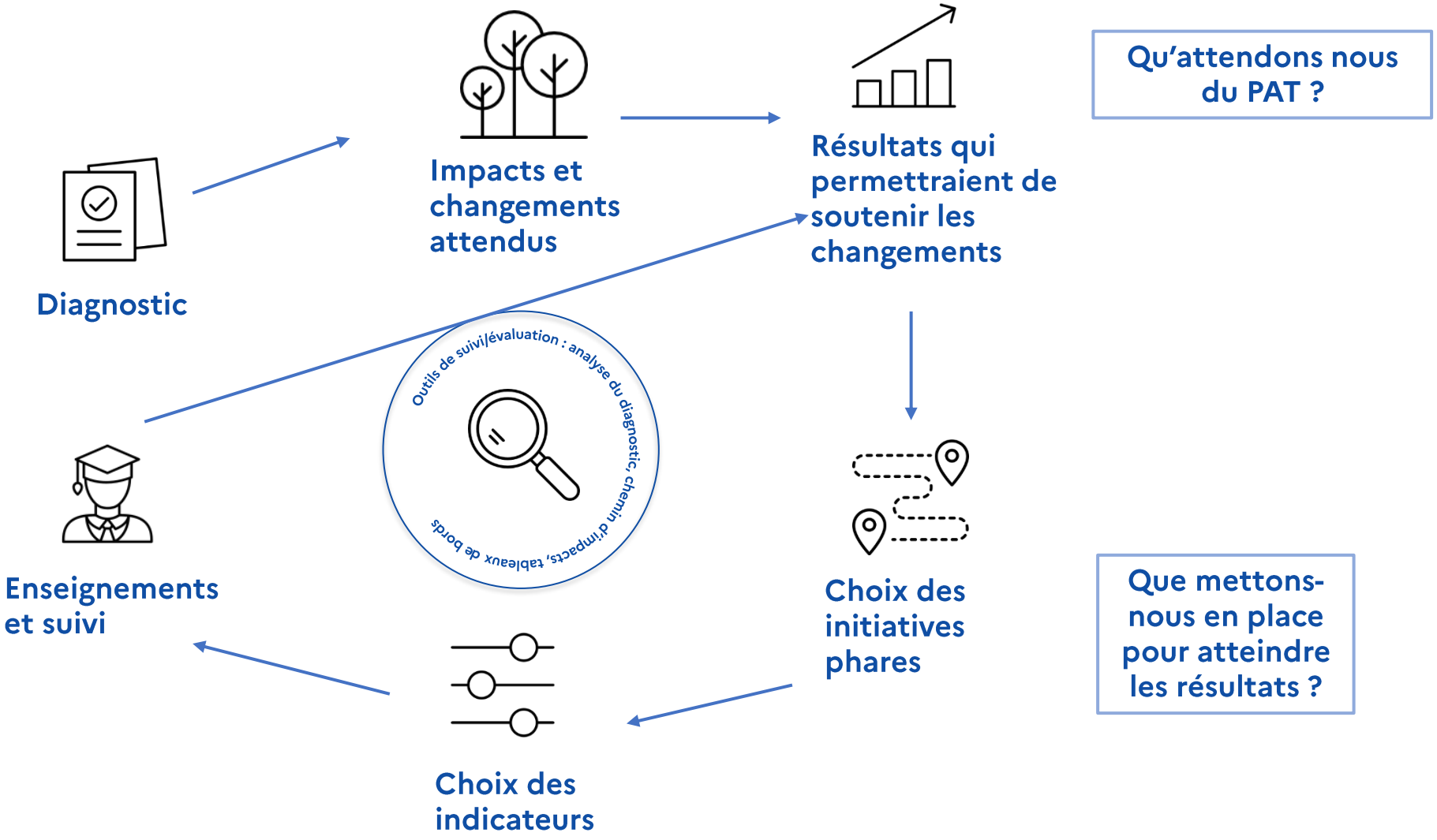
Conclusions et recommandations

- Un panel de méthodologies et d'outils d'évaluation existants complet et adapté aux PAT…
- …mais pas forcément facile à appréhender pour le non initié.
- Besoin de sensibiliser/former
- Favoriser la prise en compte des enjeux suivi/évaluation dès la conception/révision du PAT

Possibilité de mutualiser?

- Capitaliser sur les expériences évaluatives existantes
- Financement dédié pour l'évaluation mais ne pas tout externaliser

Le pilotage par le suivi-évaluation



Guide méthodologique «pour des territoires de démocratie alimentaire »

Objectif du guide opérationnel:

Accompagner dans la préfiguration et l'animation d'une politique alimentaire territorialisée grâce à la méthode d'intelligence collective

Se lancer dans la méthode en 3 volets:

- **Diagnostic initial de la réceptivité du territoire**
- **Construction d'un socle commun**
- **Déploiement du PAT**

Originalité « faire taire les oui, mais… »

Application sur des territoires tests en cours

Où trouver le guide : ici

TERRITOIRE ENGAGE TRANSITION ECOLOGIQUE : 1 programme, 2 labels

➢ **Stratégie globale d'amélioration continue pour la transition écologique pour les CRTE, les PCAET et les TEPOS**

Il s'agit d'un accompagnement complet sur les démarches de transition écologique, destiné aux **EPCI** et aux communes. Ce programme est composé de **deux labels complémentaires** :

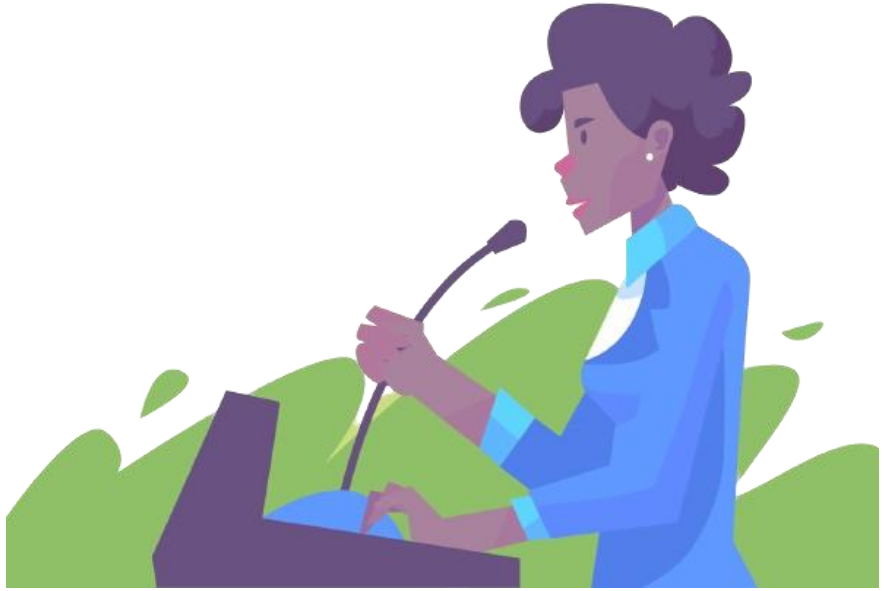
- Territoire Engagé Transition Ecologique - ADEME
- Une Plate-forme numérique : Territoires en Transitions
- 45 territoires engagés sur Climat, Air, Energie
- 26 territoires engagés sur Economie Circulaire

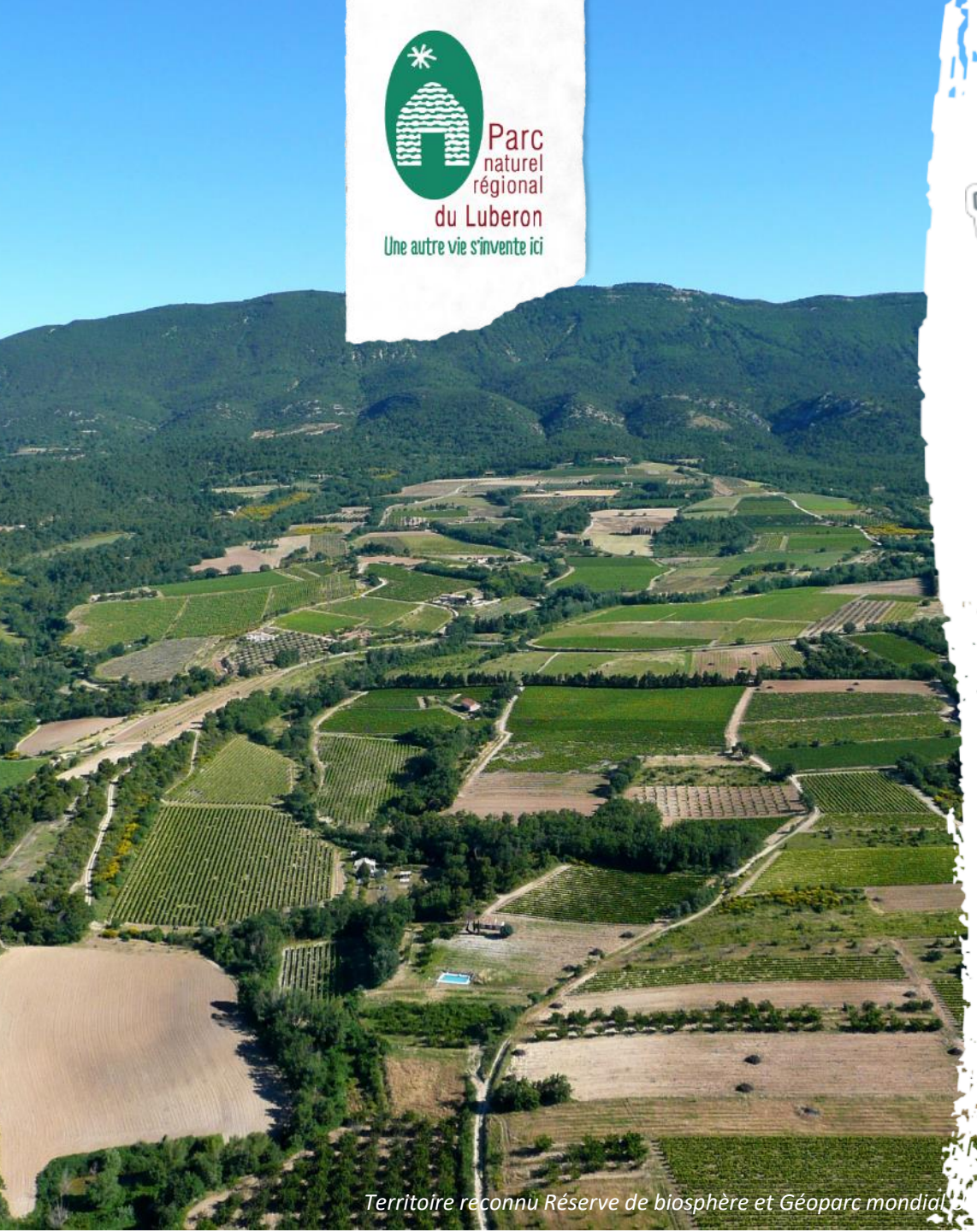
45 minutes

Témoignages

PNR du Luberon (84|04)

Julie RIGAUX





Parc naturel régional du Luberon
Une autre vie s'invente ici

Territoire reconnu Réserve de biosphère et Géoparc mondial

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU LUBERON

Journées ADEME

02 avril 2025
Marseille

PAT du Luberon

1. **Présentation du territoire**

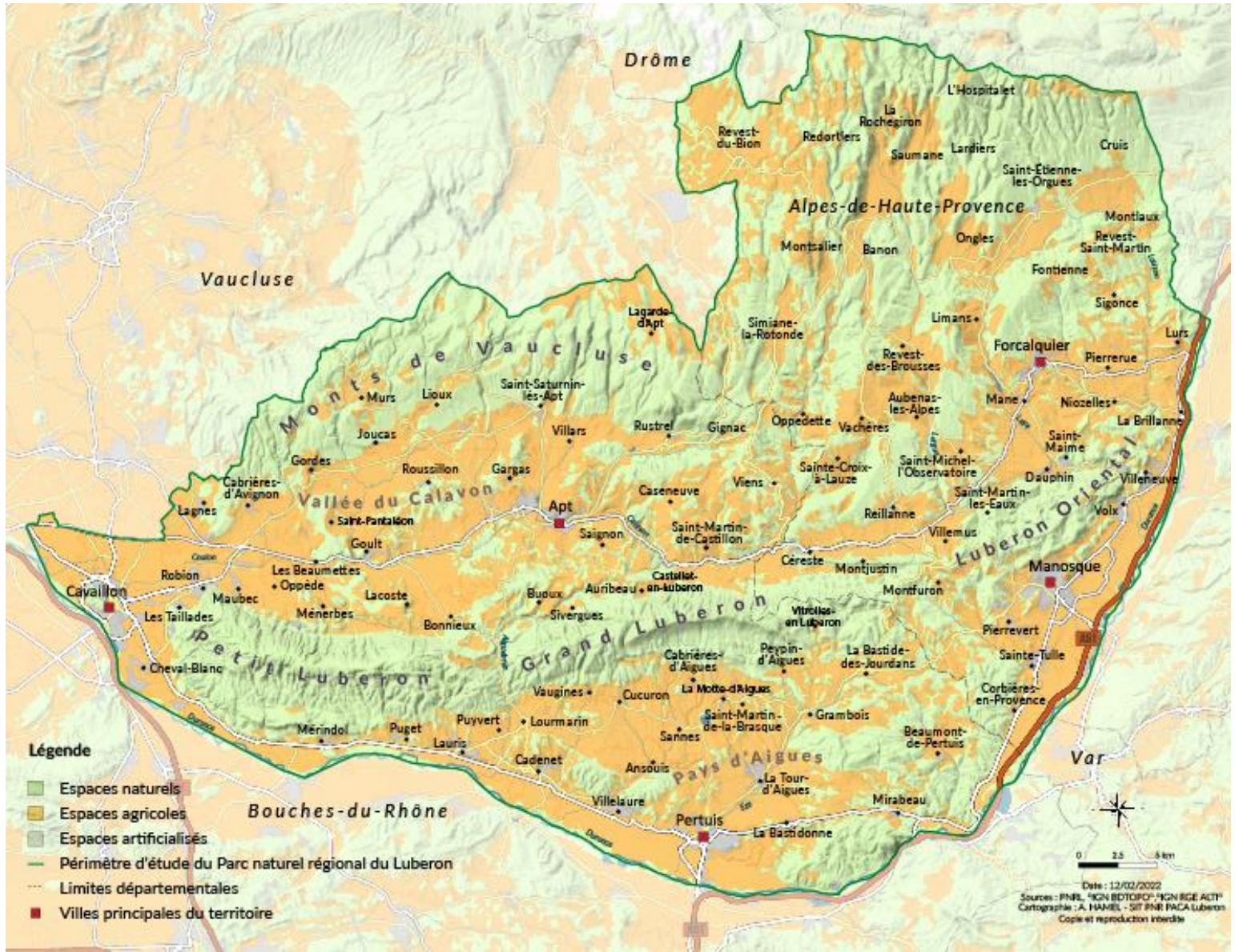
2. **Le PAT du Luberon : historique de la démarche**

3. **La gouvernance : l'évolution des acteurs impliqués**

4. **Exemple de l'accompagnement d'une collectivité pour l'évolution du système alimentaire local**

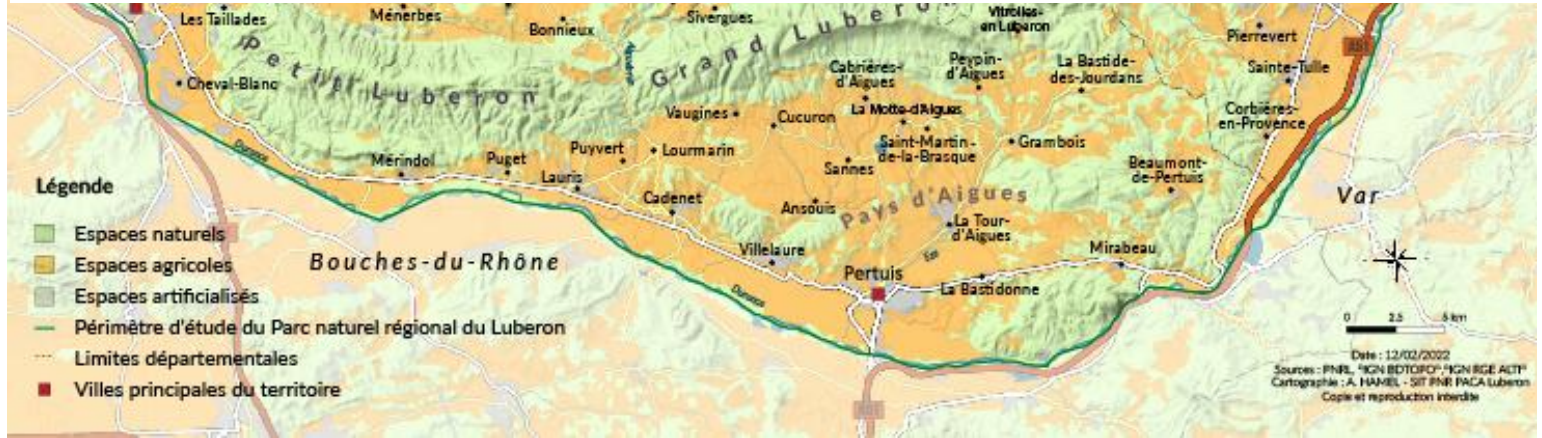
5. **Outils pédagogiques en cours de création**

1. Le territoire du PNR



1. Le territoire du PNR

- **Surface agricole utile : 30%** soit 53670 ha
- **Grande diversité de production : composantes de la diète méditerranéenne**
- **19 % de la superficie en agriculture biologique**
- **Nombreux signes de qualité : 14 AOP – IGP**
- **Vente directe très développée : x 1,5 en 10 ans** (marchés, magasins de producteurs, à la ferme, AMAP)

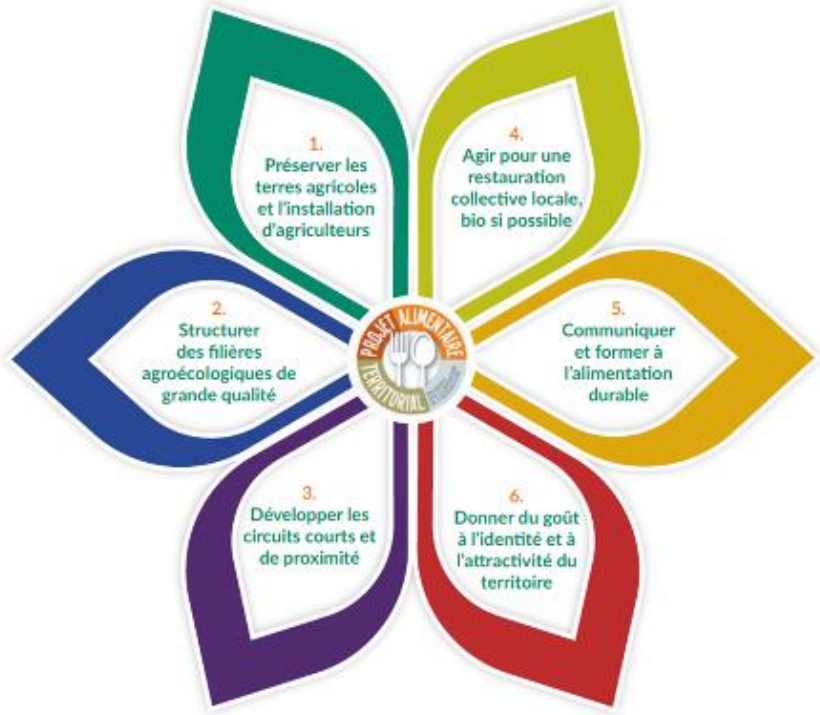


1. Le territoire du PNR

- **Surface Agricole Utile : -15 %** en 20 ans
- **Nombre d'exploitations : 1726 en 2020 : - 40% en 20 ans**
- **Âge des agriculteurs : 33 % des chefs d'exploitation ont plus de 60 ans**
- **Cultures nourricières : - 50% de surface de céréales** (5800 ha)
- **Scénario tendanciel :** Le potentiel nourricier passe de 37% à **19% en 2030**

2. Contexte du PAT

- L'alimentation au cœur d'une approche systémique
- Labelisé en 2017 et en 2020 ⟶ Actions depuis 2008
- 2009 – Création du réseau de la ferme à ta cantine



Réalisations des fiches et films thématiques autour du PAT :

https://www.youtube.com/playlist?list=PLX7IzlyQG9Rxrvr9yYNY00tar7QOE6lNY

https://youtu.be/odJtGtpuFkI

Réalisation de l'exposition du PAT – Financement Région Sud

⇨ 6 rolls up : un général sur le PAT et les autres spécifiques aux thématiques

2. Contexte du PAT

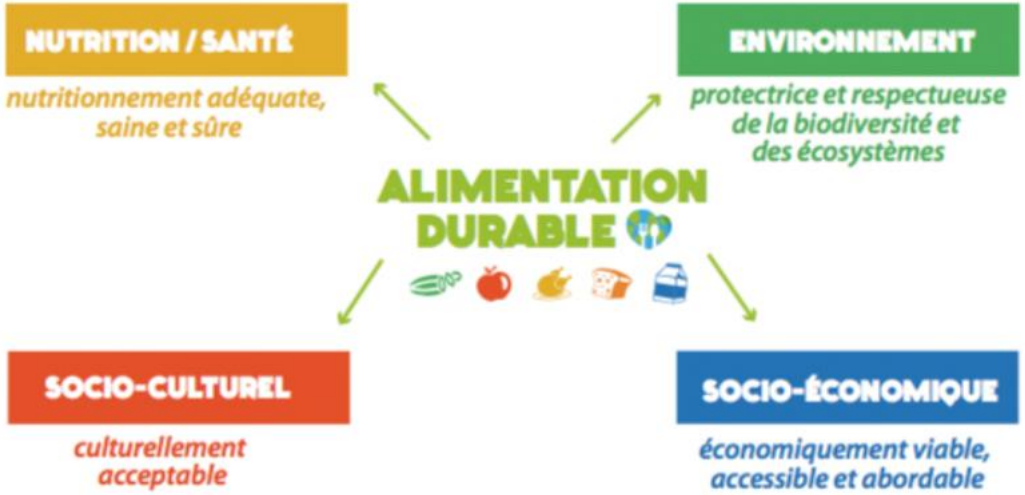
Les alimentations durables

Les alimentations durables sont les systèmes alimentaires à faibles impacts environnementaux qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle des générations présentes et futures.

En favorisant des régimes alimentaires sains, diversifiés et adapté au plan culturel, l'agroécologie contribue à la sécurité alimentaire et à la nutrition, tout en préservant a santé des écosystèmes.

En modifiant ses pratiques alimentaires, il est possible de réduire son impact sur la planète entre 28 à 86%.

FAO : Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture



2. Contexte du PAT

L'alimentation méditerranéenne

L'alimentation méditerranéenne inscrite au patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO depuis 2011

3. La Gouvernance du PAT du Luberon

- **Comité des partenaires du PAT : lieu d'interconnaissance des acteurs**
  - ⇨ 60 partenaires : institutions, collectivités (Région, Départements, Intercommunalités), associations, structures techniques, magasins de producteurs, etc.
  - ⇨ Se rassemble 1 à 2 fois par an (ou plus si besoin)
  - ⇨ Porté à connaissances des actions autour du PAT : Parc et Partenaires
  - ⇨ Créé une culture commune, une connaissance à large échelle des actions en cours ou envisagées

- **COPIL du PAT : suivi des actions / financement / présentation de la feuille de route**
  - ⇨ Membres de la COALIM
  - ⇨ CD04 et 84
  - ⇨ Elus référents du PAT
  - ⇨ Se rassemble 1 fois par an

- **Commission tourisme et agriculture durables du PNR Luberon : validation politique préalable**
  - ⇨ Elus et partenaires techniques
  - ⇨ Se rassemble 1 fois par an

- **Comité syndical du PNR du Luberon : validation politique finale**
  - ⇨ Tous les 2 mois (environ)
  - ⇨ Vote des délibérations

3. La Gouvernance du PAT du Luberon

- **Comité de pilotage par projet :**
  - ⇨ Fixe : réseau « De la ferme à ta cantine »
  - ⇨ Fixe, en partenariat avec « Au Maquis » et le Village de Lauris : Cité vivante de l'alimentation
  - ⇨ Actuel : PNA « Alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques »
  - ⇨ Actuel : Terres nourricières en plaine de Durance (Projet FEADER)

- **Comités techniques thématiques selon les besoins**

- **Forum du PAT : bisannuel depuis 2010** (antérieur à la labellisation)
  - ⇨ Evènement de restitution du travail réalisé et de réflexion autour des prospectives
  - ⇨ Conférences, témoignages et retours d'expérience pour inspirer de nouveaux projets
  - ⇨ Prochain : automne 2025

- **Conseil scientifique du Parc : Denis Lairon, expert nutritionniste, Directeur Emérite de l'INSERM**
  - ⇨ Accompagnement essentiel pour apporter un éclairage scientifique qui justifie les actions du PAT
  - ⇨ Permet d'argumenter et de justifier les engagements pris dans les projets du PAT

4. Exemple d'un projet spécifique : Accompagnement de la Ville d'Apt

« Alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques »
Lauréat du Programme national pour l'alimentation 2023-2025
Financé par le Ministère de la Santé.

Objectifs :

- **Développer et promouvoir l'alimentation méditerranéenne et les liens alimentation / santé** auprès des convives de la restauration collective et du grand public
- **Engager les collectivités vers une transition agricole et alimentaire** afin de favoriser les productions nourricières biologiques

Sous-objectifs :

- Créer une culture commune autour de l'alimentation durable : élus / agents / parents
- Former les équipes pluridisciplinaires sur les bienfaits de l'alimentation méditerranéenne de qualité
- Faire évoluer les menus dans ce sens
- Développer l'approvisionnement en produits locaux et biologiques
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

4. Exemple d'un projet spécifique : Accompagnement de la Ville d'Apt

« Alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques »

Lauréat du Programme national pour l'alimentation 2023-2025
Financé par le Ministère de la Santé.

Cuisine centrale d'Apt : Liaison froide / 1200 couverts en moyenne / 12 satellites livrés (scolaires et médico-sociaux)

Méthodologie en 2 temps :

Réalisation d'un stage du diplôme universitaire chef de projet en alimentation durable en 2024 (fev-sept) :

- Diagnostic alimentaire en concertation avec tous les acteurs (mairie, associations, agriculteurs, etc.) : identification des rôles et responsabilités de chacun dans l'écosystème alimentaire local
- Réunions de présentation du projet, comités de pilotage réguliers, interventions en conseil municipal

  ⇨ **Etapes essentielles pour une large appropriation du projet et des enjeux associés par tous**

Accompagnement dans la continuité depuis septembre 2024 :

- 3 réunions de présentation de la suite du projet : auprès des différents services de la Mairie, des établissements livrés et de la cuisine centrale
- Intervention d'un prestataire pour des formations sur plusieurs mois – Le Loubatas
- Intervention du PNR dans chaque conseil d'école de la ville : directions, ATSEM, enseignants et représentants des parents d'élèves et auprès du service animation
- Continuité des pesées dans les établissements livrés en partenariat avec le SIRTOM

Signature d'une convention quadripartite pour acter les engagements de chacun dans la durée :

PNR du Luberon / GIP d'Apt / Ville d'Apt / SIRTOM

4. Exemple d'un projet spécifique : Accompagnement de la Ville d'Apt

5. Outils pédagogiques

Création d’un livret et d’un outil pédagogiques

Accompagnement scientifique par Denis Lairon, nutritionniste et Directeur Emérite de l’INSERM

Objectif :

Apport de connaissances scientifiques vulgarisées sur les liens entre alimentation méditerranéenne et santé(s).

Document utilisable pour tout public adulte. A destination également des professeurs vers un public adolescent

Choix retenus :

- ⇨ Création d’un livret de 36 pages – édition en avril 2025
- ⇨ Création d’un outil : Poster A0 - Pyramide méditerranéenne à compléter par des photos d’aliments / plats
- ⇨ Création d’une conférence

Avez-vous des questions ?

15 minutes

Pause café

Retour en salle à 11h05

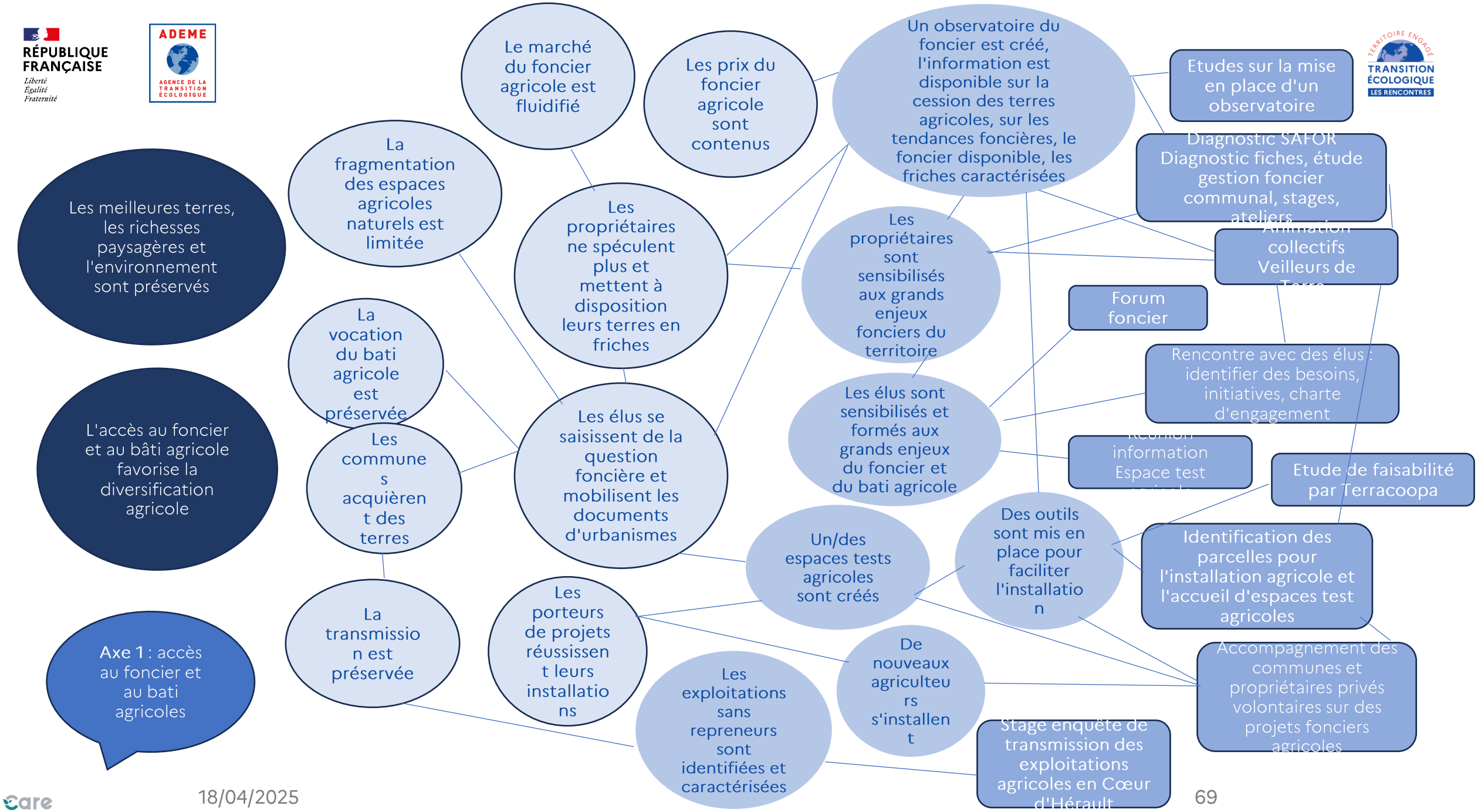
1h15 minutes

Atelier de mise en pratique

5 minutes

Des objectifs récurrents des PAT

- Structurer un approvisionnement durable et local
- Une alimentation de qualité accessible pour tous
- Préserver les terres agricoles et l'installation des agriculteurs
- Communiquer et former à l'alimentation durable


Les meilleures terres, les richesses paysagères et l'environnement sont préservés
L'accès au foncier et au bâti agricole favorise la diversification agricole
Axe 1 : accès au foncier et au bati agricoles
La fragmentation des espaces agricoles naturels est limitée
La vocation du bati agricole est préservée
Les commune s acquièren t des terres
La transmissio n est préservée
Le marché du foncier agricole est fluidifié
Les propriétaires ne spéculent plus et mettent à disposition leurs terres en friches
Les élus se saisissent de la question foncière et mobilisent les documents d'urbanismes
Les porteurs de projets réussissen t leurs installatio ns
Les prix du foncier agricole sont contenus
Un observatoire du foncier est créé, l'information est disponible sur la cession des terres agricoles, sur les tendances foncières, le foncier disponible, les friches caractérisées
Les propriétaires sont sensibilisés aux grands enjeux fonciers du territoire
Les élus sont sensibilisés et formés aux grands enjeux du foncier et du bati agricole
Un/des espaces tests agricoles sont créés
Des outils sont mis en place pour faciliter l'installatio n
De nouveaux agriculteu rs s'installen t
Les exploitations sans repreneurs sont identifiées et caractérisées
Etudes sur la mise en place d'un observatoire
Diagnostic SAFOR Diagnostic fiches, étude gestion foncier communal, stages, ateliers
Animation collectifs Veilleurs de Terre
Forum foncier
Rencontre avec des élus : identifier des besoins, initiatives, charte d'engagement
Réunion information Espace test agricole
Etude de faisabilité par Terracoopa
Identification des parcelles pour l'installation agricole et l'accueil d'espaces test agricoles
Accompagnement des communes et propriétaires privés volontaires sur des projets fonciers agricoles
Stage enquête de transmission des exploitations agricoles en Cœur d'Hérault

40 minutes

Consigne de l'atelier

Sur la base du canva du Pays Cœur d'Herault et en petits groupes, réfléchir à l'impact suivant : **"la qualité des repas est améliorée pour tous, en restauration collective et individuelle" (concernant un axe qui serait une alimentation de qualité accessible à tous)**

Afin de réfléchir aux liens entre actions/activités et impacts vous pouvez vous aider des questions suivantes :

- Quels changements sont nécessaires pour atteindre l'impact souhaité ?
- Quels résultats peuvent être attendus/souhaités ?
- Quelles actions peuvent être mises en place pour atteindre ces résultats ?

IMPACTS	CHANGEMENTS	RESULTATS	ACTIVITES / INITIATIVES
La qualité des repas est améliorée pour tous en restauration collective et individuelle			

AXE 1

Alimentation de qualité accessible pour tous

La situation actuelle fictive

A l'heure actuelle, cet accès n'est pas garanti.
Premièrement, il n'y a pas suffisamment de denrées alimentaires durables produites ou accessibles localement.
Deuxièmement, les mangeurs eux-mêmes ne s'orientent pas vers une alimentation durable. Par manque de sensibilisation, mais surtout par manque de moyens d'accès (localisation, coûts, choix).

Enfin, la restauration collective, notamment scolaire, ne joue pas suffisamment son rôle de levier pour l'alimentation durable.
Pourtant, elle constitue le lieu où potentiellement tous les élèves du territoire s'alimentent au moins 4 fois par semaine.

L'impact principal qui va être visé sera : « la qualité des repas est améliorée pour tous, en restauration collective et individuelle »

15 minutes

Restitution

(15 minutes)

- Avez–vous trouvé l'exercice difficile ?
- Etes-vous plus au clair sur les impacts possibles des PAT ?
- Comprenez-vous l'intérêt d'un suivi tout au long du PAT ?

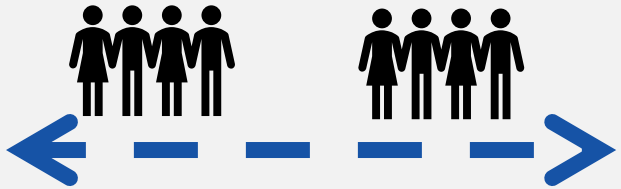
15 minutes

Conclusion – ligne imaginaire

15 minutes

Débat mouvant

Je me sens plus outillé(e), et donc plus à l'aise, pour coordonner un PAT sur mon territoire



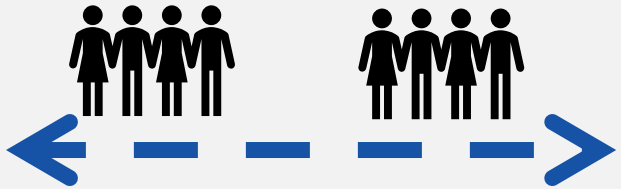
Complètement d'accord

Pas du tout d'accord

15 minutes

Débat mouvant

Je me sens SUPER motivé(e) pour porter un PAT sur mon territoire



Complètement d'accord

Pas du tout d'accord

Pause déjeuner
… jusqu'à 13h45

Planning de l'après-midi

Module 1 : les enjeux de l'alimentation durable et leviers d'action

Module 2 : les outils de lutte contre le gaspillage alimentaire

Module 3 : les outils de gestion et démarches territoriales

Module 4 : les leviers pour une alimentation durable en restauration collective

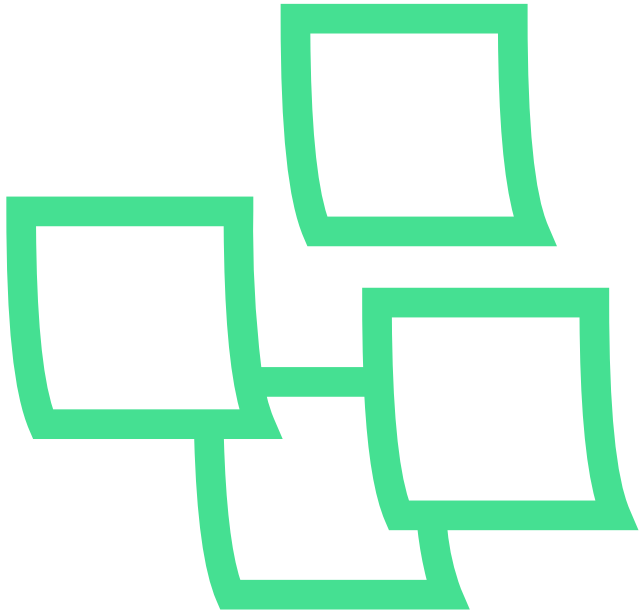
4

Les enjeux d'alimentation durable dans la restauration collective

- Présentation du contexte, des enjeux et des outils pour agir en restauration collective
- Session de témoignages

15 minutes

Energizer



Les 3 points :

En groupe de 3 :

- *3 problématiques que vous rencontrez concernant l'alimentation durable en restauration collective*
- *3 leviers pour convaincre les élus de s'investir sur le sujet de la restauration collective durable*

Au bout de 6 min changez de trio

40 minutes

Comment les enjeux d'alimentation durable se traduisent dans la restauration collective ?

Le contexte actuel

Aujourd'hui en France :

1 repas sur **6** pris à l'extérieur du domicile

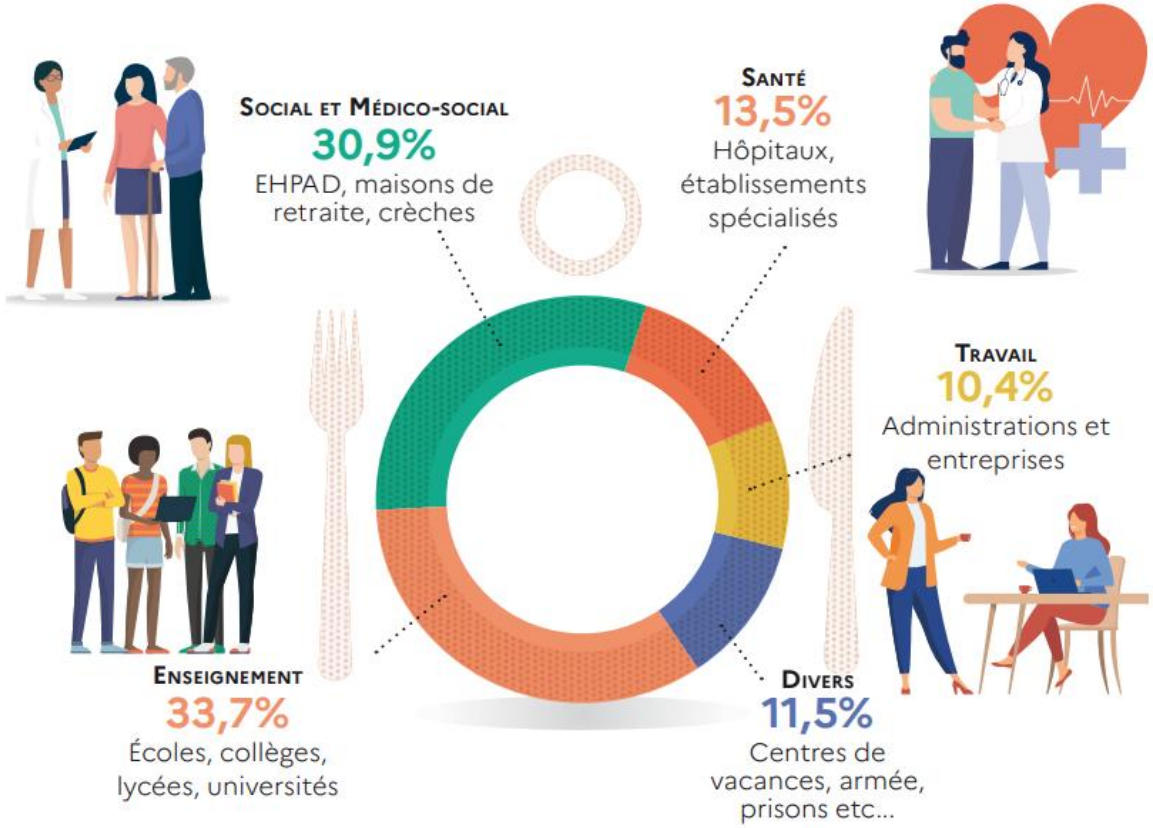
4 milliards de repas/an

80 000 restaurants

Principaux enjeux de la restauration collective

- **Santé publique**: qualité nutritionnelle des repas
- **Environnemental** : durabilité de l'offre alimentaire, soutien aux filières d'appro durable
- **Socioéconomique** : accessibilité pour tous
- **Pédagogique** : toute la population concernée, à différents moments de vie

RÉPARTITION DES REPAS SERVIS DANS LES DIFFÉRENTS TYPES DE RESTAURATION COLLECTIVE



(étude Xerfi, la restauration collective à l'horizon 2021)

La qualité nutritionnelle des repas

- Les recommandations actuelles ont été définies par le GEM-RCN, qui donne un **cadre aux achats publics alimentaires** (marchés publics).

- Fixe des **règles de fréquence de présentation des plats** (sur 20 repas) ; de **structure** (nb composantes) ; de **composition menus** (grammages)
  - ✓ Ex : plats de type « frites » : pas plus de X fois tous les 20 repas
  - ✓ Ex : 40g de pain par repas en école élémentaire

Concernant les grammages, il s'agit de recommandations

- La **réglementation relative aux grammages** a un champ d'application limité aux plats « prêts à consommer » préparés par des fournisseurs extérieurs et permet une variation de +/- 10%

- Il **revient aux collectivités d'adapter les grammages aux besoins des convives** dans leurs documents contractuels

Ces recommandations sont en cours de révision dans le cadre du GT Nutrition du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC), qui a pris le relais du GEM-RCN

Question : quels sont les principaux leviers pour favoriser une alimentation durable en restauration collective ?

Répondez sur Wooclap

1. Allez sur wooclap.com
2. Entrez le code d'événement dans le bandeau supérieur

Code d'événement

ALIMDURABL

Les 3 piliers de l'alimentation durable

1 Les approvisionnements

- Orientation vers une production agricole et des filières agro-alimentaires plus respectueuses de l'environnement
- Soutien à l'agroécologie et à l'agriculture biologique

2 Les pratiques alimentaires

- Diversification des sources de protéines (intégration des légumes secs et diminution des protéines d'origine animale)
- Respect de la saisonnalité des produits
- Favoriser des circuits courts de proximité

3 La lutte contre le gaspillage alimentaire

- Réduction drastique des pertes et du gaspillage à chaque étape de la chaîne alimentaire
- Valorisation des excédents

90

EGALIM, un cadre réglementaire pour la transition

La loi **EGAlim** du 30 octobre 2018, pose un cadre d'évolution ambitieux pour la restauration collective publique.

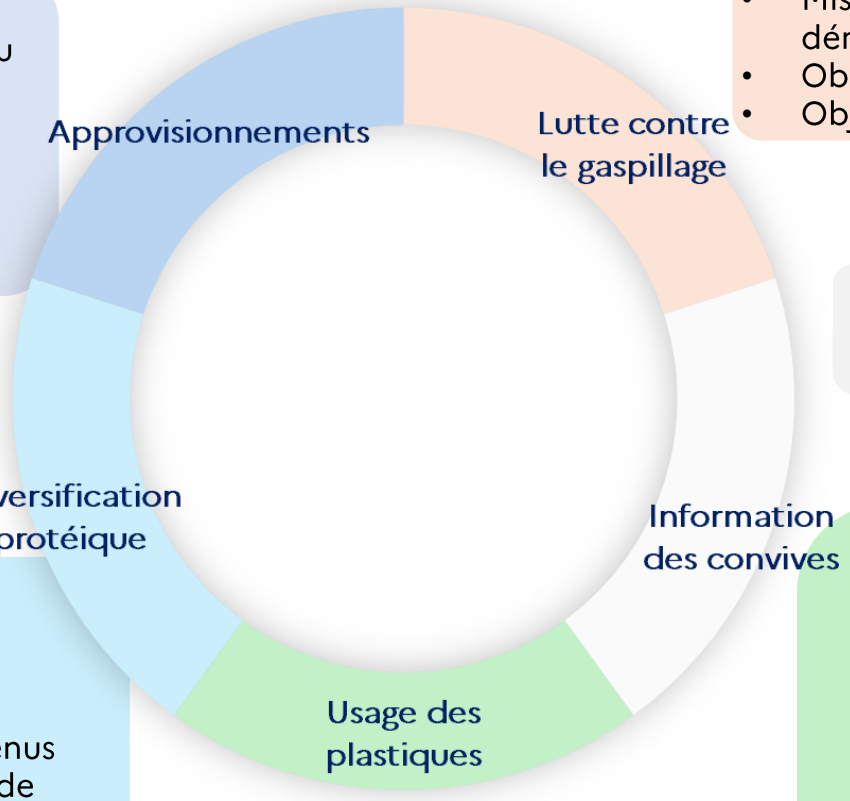
Elle a été complétée par les lois **AGEC** (2020) et **Climat-Résilience** (2021).

Les objectifs de ces lois :

- **Augmenter la part de produits de qualité et durables dans l'assiette**
- **Informer les convives**
- **Diversifier les sources de protéines**
- **Limiter l'usage du plastique**
- **Réduire le gaspillage alimentaire**

Focus sur les obligations réglementaires

- 50% de produits durables et/ou de qualité dont 20% minimum de bio depuis 2022 (restau co publique) et 2024 (restau co privée)
- 60% de produits durables et / ou de qualité pour les viandes et poissons depuis janvier 2024 (100% pour les services de l'Etat)



- Mise en place d'un diagnostic et d'une démarche de réduction
- Obligation de don (> 3 000 couverts)
- Objectif -50% en 2025 (AGEC)

- Information une fois par an et affichage sur site, sur la qualité des approvisionnements

- Plan de diversification protéique (>200 couverts)
- 1 repas végétarien par semaine en restauration scolaire
- 1 option végétarienne quotidienne (menus à choix multiples) dans les restaurants de l'Etat, les universités et enseignements supérieurs

Reporting obligatoire depuis le 2022 sur Ma Cantine

- Interdiction des bouteilles d'eau plastique en restauration scolaire (2020)
- Obligation de proposer un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter, à partir de 2025
- Suppression des contenants de cuisson, réchauffe et service en plastique en 2025* en restauration scolaire, universitaire et crèches
- Mise en place de la REP Restauration (2024), qui concerne les cuisines centrales

Zoom sur l'approvisionnement

Chiffres clés du bio

- **6%** des produits (en valeurs) sont bio en restauration collective en 2023 contre 7% en 2022

- **83%** du bio consommé en France est d'origine France (2023 tous types de restauration)

Bilan des télédéclarations sur Ma cantine

- 21% des sites de restauration ont effectué leur télédéclaration
- 12 % de produits bio
- 25 % de produits durables et / ou de qualité
- Administration & éducation: secteurs les plus avancés (14-17% de bio)
- Santé & médico-social: secteurs à la traine (4-5% de bio)

Principales explications fournies par les communes

- **Coût des denrées** (56% des répondants),
- **Manque de diversité / quantité dans l'offre** (40%)
- **Contraintes logistiques** (38%)

Approvisionnement Bio Local en restauration collective *Témoignages de cuisiniers en Pays de la Loire*

Légumineuse en restauration collective

Répondez sur Wooclap

1. Allez sur wooclap.com
2. Entrez le code d'événement dans le bandeau supérieur

Code d'événement
ALIM3

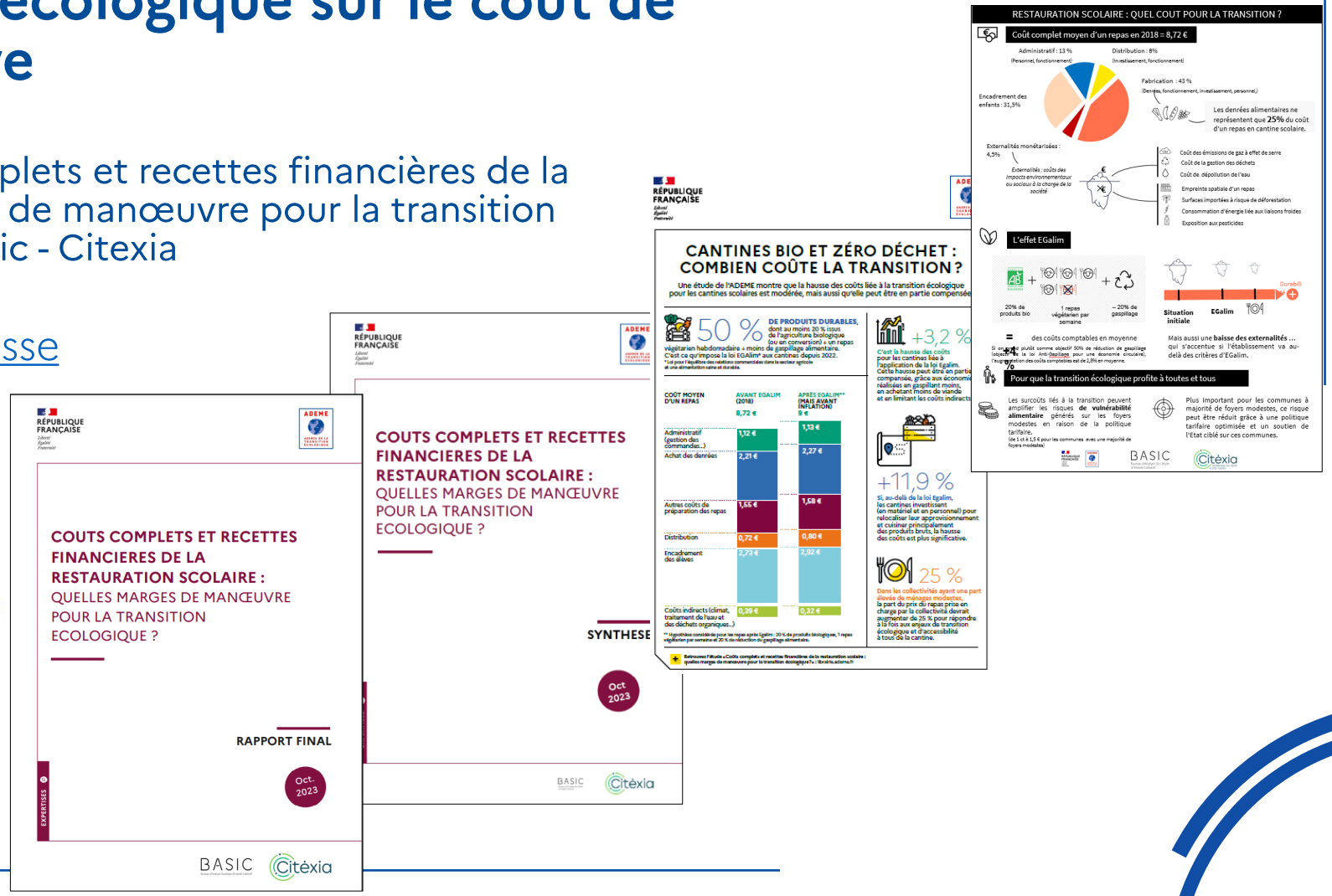
Question : quelle est la part des denrées dans le coût d'un repas en restauration scolaire ? (en %)

Impact de la transition écologique sur le coût de la restauration collective

Résultats clés de l'étude « coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire : quelles marges de manœuvre pour la transition écologique ? », 2023, ADEME / Le Basic - Citexia

Lien vers le communiqué de presse

Lien vers les livrables de l'étude



Coût complet d'un repas en restauration scolaire

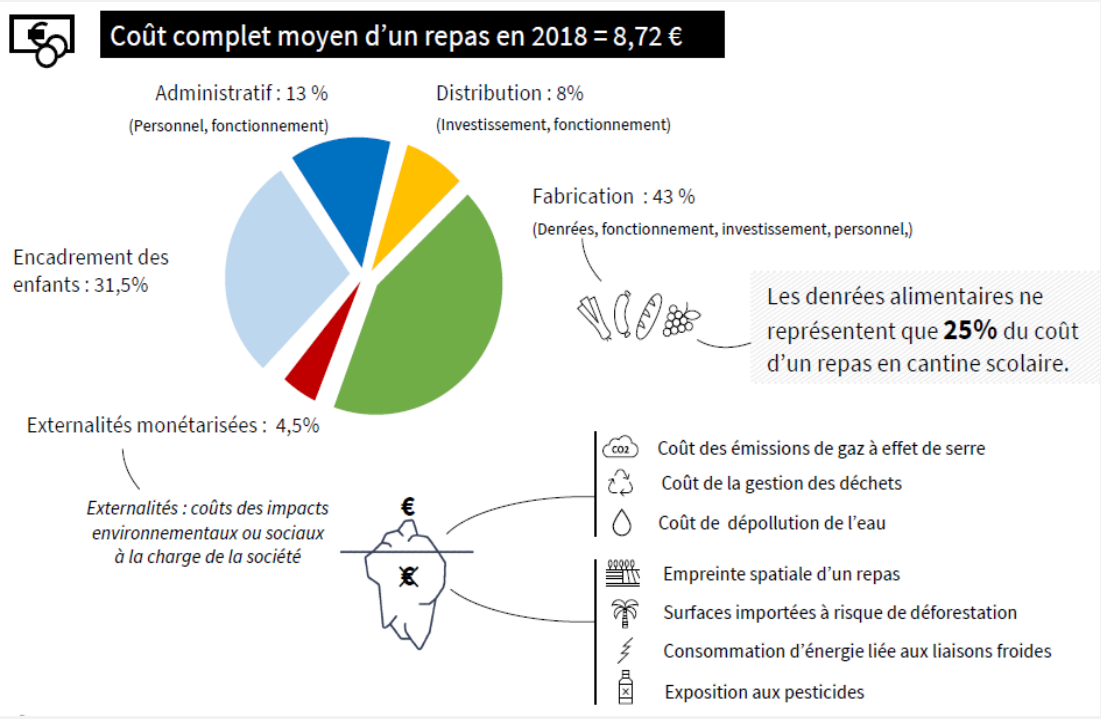
Messages clés

Achat des denrées alimentaires = ¼ des coûts

Encadrement des enfants = 1/3 des coûts

Coûts comptables de la pause méridienne globalement **similaires selon le type de structure et les modalités d'organisation** du service (différence < 6%)

Externalités environnementales et sociales: une petite partie monétarisée aujourd'hui



Repas pris dans une cuisine sur place servant 200 repas en primaire, 20 repas adulte dont 15 pour les encadrants des élèves

Impact d'Egalim sur les coûts complets

Messages clés

Mise en œuvre de la loi EGalim : une augmentation mesurée des coûts complets de +3% environ par rapport à 2018

Combinaison des différents leviers de transition (bio, réduction du gaspillage, végétarien) nécessaire pour maitriser les surcoûts

2018 : 6% de bio, 0 repas végétarien

20% de bio, 20% repas végétariens, 20% réduction du gaspillage alimentaire

Repas pris dans une cuisine sur place servant 200 repas en primaire, 20 repas adulte dont 15 pour les encadrants des élèves

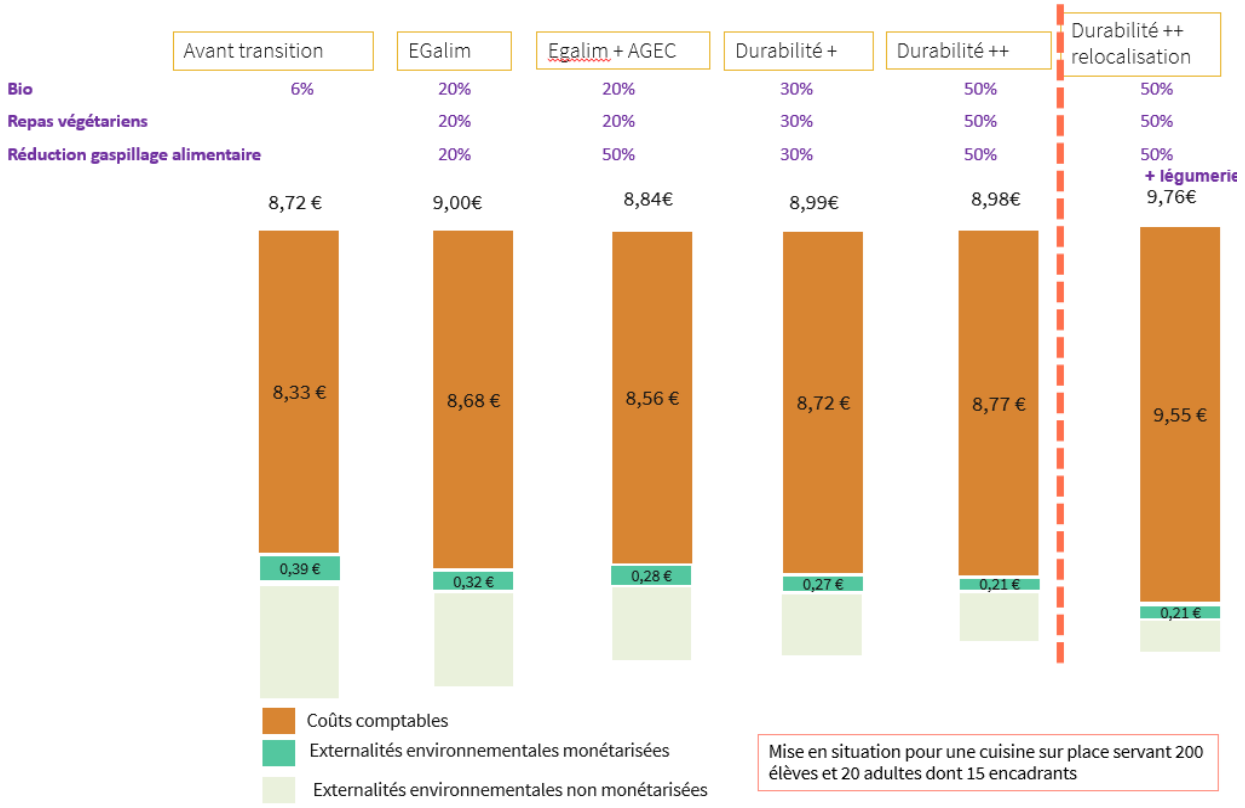
Impacts de scénarios de transition allant + loin qu'EGalim

Messages clés

« Coût d'entrée » de la transition pour mettre en œuvre EGAlim, qui reste modéré: +3% environ

+ les leviers de durabilité sont activés, + les surcoûts sont compensés

Cas particulier du scénario durabilité ++ / relocalisation: coût d'entrée plus élevé : mutualisation entre collectivités ? Accompagnement financier pour les investissements initiaux ?



4 minutes

Intervention Mouans-Sartoux

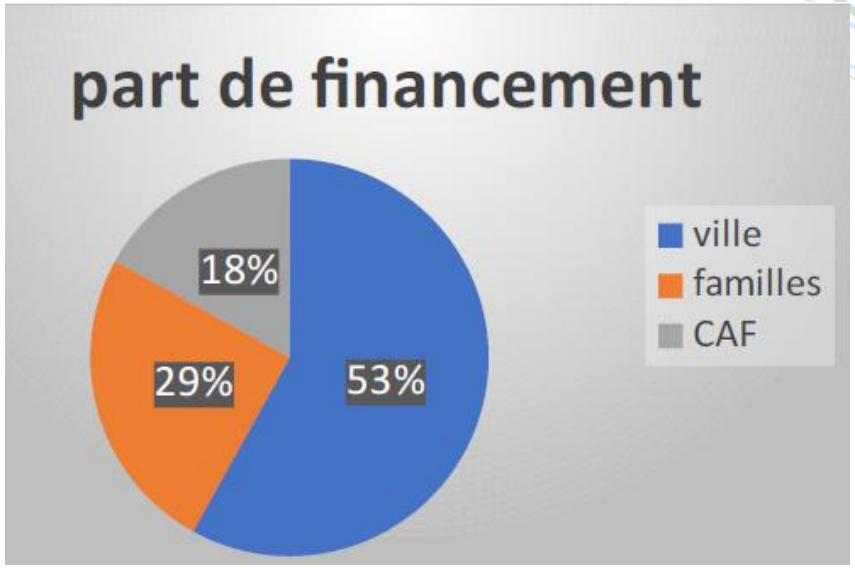
La restauration municipale à Mouans-Sartoux

-> Coût de la part alimentation 100% bio en 2022 : 2,21 €

-> Coût de revient du repas en 2022 : 8,70 € (alimentation + personnel)

-> Coût de revient du repas en 2022 + animation : 8,70 € + 2,65 = 11,35/repas

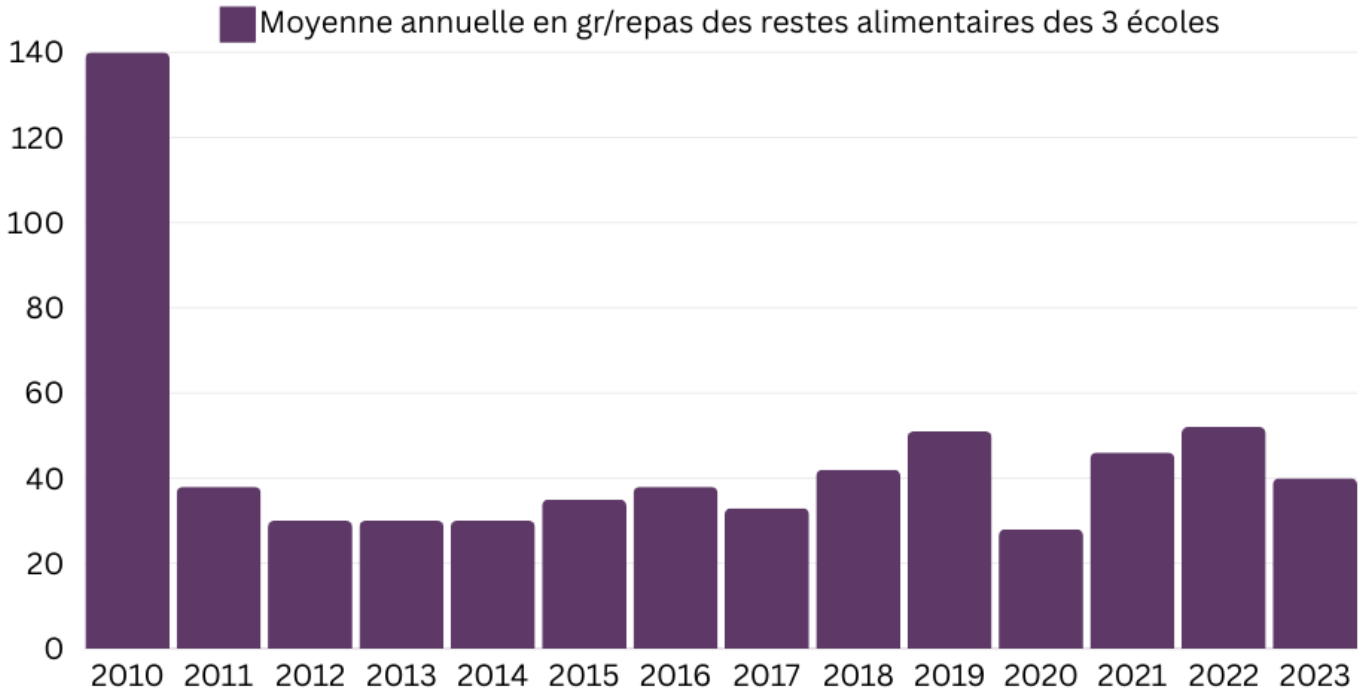
-> Participation des familles entre 2,33 € et 9 € en fonction des revenus, prix moyen 3,92 €



Diminuer la part de gaspillage alimentaire pour en maîtriser le coût

-> Arrêt des achats de conditionnement à la portion

Moyenne nationale : 120g/restes/repas en restau co



- 80% de gaspillage en 5 ans soit 0,20€ d'économie par repas

Pourquoi agir ?

1 Offrir une alimentation de qualité, diversifiée et équilibrée aux convives

2 Accompagner la transition de la chaîne agro-alimentaire, avec une alimentation ancrée dans le territoire qui rémunère justement les différents acteurs

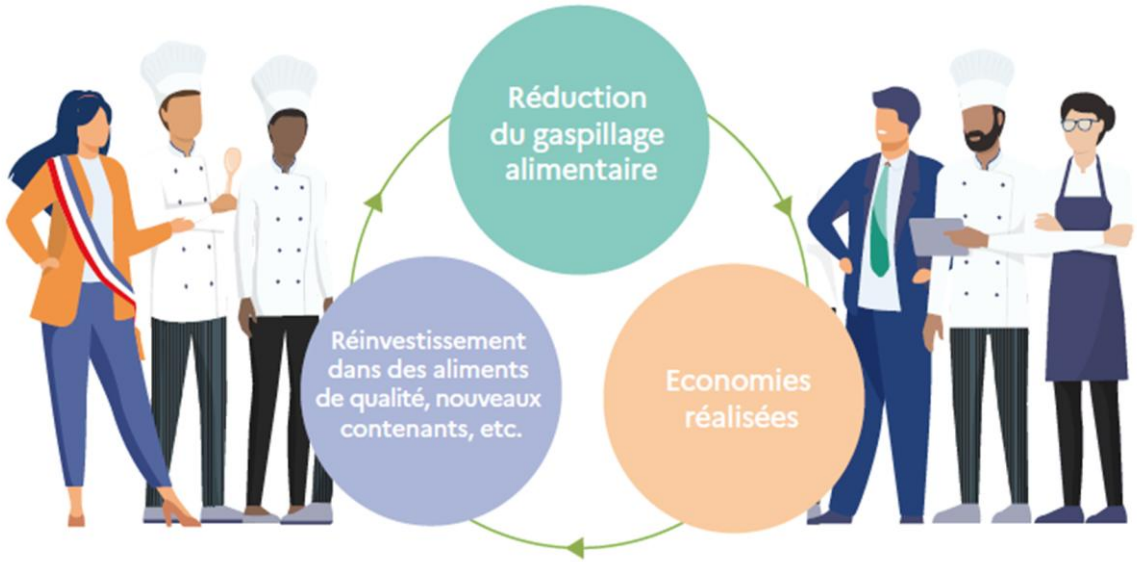
3 Répondre aux obligations réglementaires (Loi EGAlim etc…)

4 Redonner du sens aux métiers de la restauration en mobilisant les équipes avec des projets autour de l'alimentation durable

5 Maîtriser les coûts

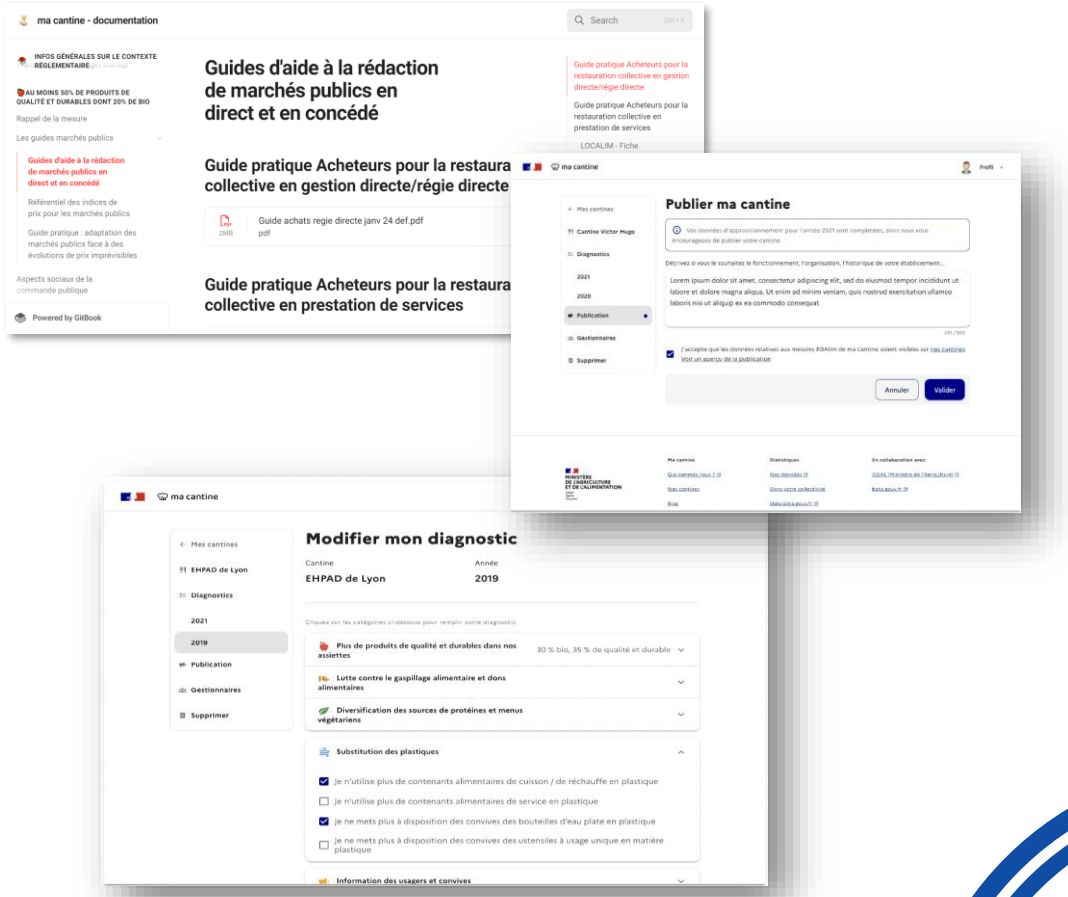
La restauration collective : un levier clé de transition piloté par les collectivités

BONNES PRATIQUES, VERS UNE BOUCLE VERTUEUSE :



Les outils pour agir

ma cantine



Double objectif de la plateforme de l'Etat

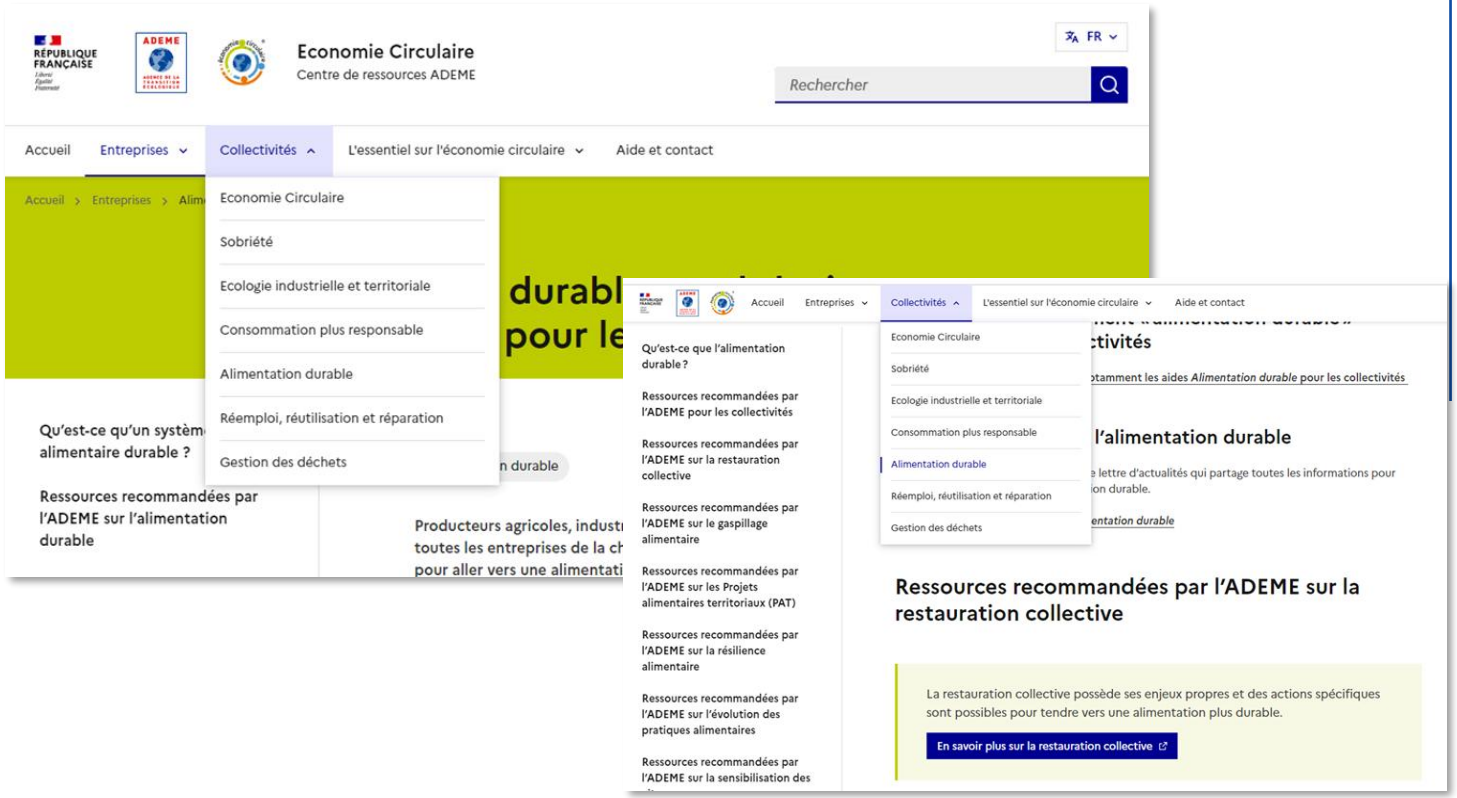
- **Une interface de télédéclaration obligatoire** pour les gestionnaires de cantine (objectifs EGALIM) centre de ressources
- **Une boite à outils** : mise à disposition des gestionnaires de cantines les informations nécessaires à la compréhension de la loi, des outils pour suivre les avancées et informer les convives

Les outils pour agir

Centre de ressources Economie-circulaire.ademe.fr

- Boîte à outils de l'ADEME : plate-forme destinée aux acteurs de la restauration collective avec des ressources disponibles concernant l'approvisionnement, les pratiques alimentaires, le gaspillage alimentaire, etc…

- Rappel du cadre réglementaire, outils pratiques et méthodologiques, espace de partage d'expériences.



Les outils pour agir

Focus sur quelques outils mis à disposition dans le centre de ressources Economie-circulaire.ademe.fr

Guides produits par le CNRC (conseil national de la restauration collective)

Diversifier les protéines

Substituer le plastique

S'approvisionner de façon durable

Réseau Manger Bio, SCIC qui regroupe des plateformes de distribution bio locales et des partenaires sur l'ensemble du territoire français.

Plateforme Agrilocal, outil qui met en relation les acheteurs de la restauration collective et les fournisseurs de produits alimentaires sur un même territoire.

Rejoindre des démarches d'engagement

Avez-vous des questions ?

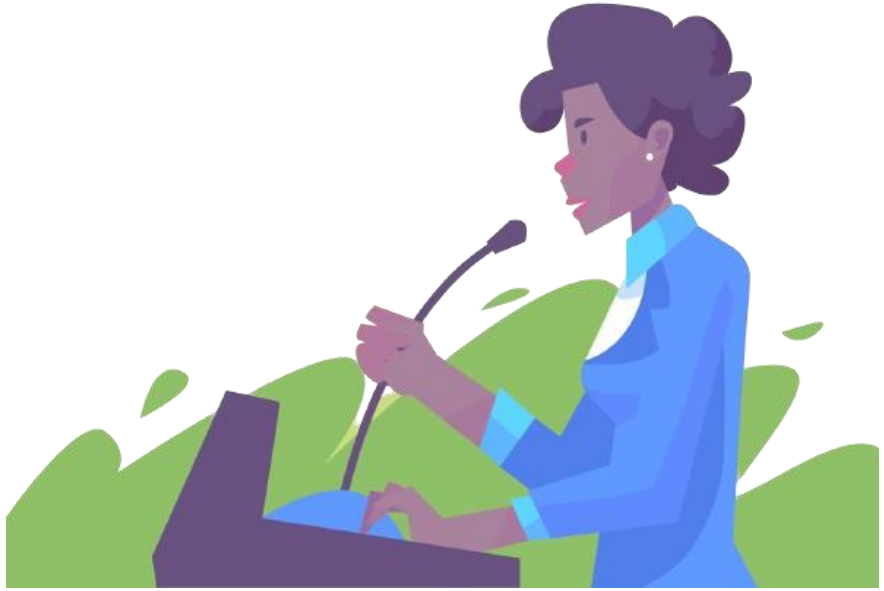
Pause café

Retour en salle à 15h10

45 minutes

Témoignages

Communes de Vitrolles (13)



Les repas végétariens

à VITROLLES

Vitrolles
intranet

La restauration scolaire à Vitrolles

- **2 800 repas / jour**
- **16 restaurants scolaires** : 12 maternelles et élémentaires
  2 maternelles
  2 élémentaires
- Des grandes variations de capacité : **50 à 350 repas / groupe scolaire**
- **Cuisine Centrale** en liaison froide
- Concessionnaire **GARIG depuis 2021**
- Critère Cahier des Charges : **Alimentation Durable** dont choix tous les jours repas " classique " ou " repas végétarien " au même tarif
- **Profil " classique " ou " végétarien "** à déterminer lors de l'inscription, *par orientation éthique ou religieuse*
- **Réservation** des repas à l'avance

Les repas végétariens

- Choix t**ous les jours** entre repas "classique" ou "végétarien" (*sans viande*, *sans poisson*) donc au-delà de l'obligation de la loi Egalim de 1fois/semaine, et "végétarien" pour tous1x / semaine

- Remplacement dans le menu classique de l'élément carné par des **protéines végétales, fromages, ou oeufs**

- Le Cahier des Charges prévoit pour ces plats uniquement de la **cuisine "maison"** sans recours aux produits agro-alimentaires

D'autres changements de pratiques

- **Lutte contre le plastique** = arrêt des barquettes plastiques thermofilmées de conditionnement des plats chauds remplacées par **bacs inox gastronormes** dans tous nos restaurants scolaires (*fin novembre 2024*)

- **Lutte contre la gaspillage alimentaire** = campagnes de pesées dans les restaurants scolaires *(en cours*)

- Tri des déchets et **valorisation des biodéchets** via "Les Alchimistes" dans tous les restaurants scolaires

- Changement de composition de l'assiette principale : "**classique" ou "végétarienne" + légumes <u>et</u> féculents** chaque jour

- Augmentation des **conditionnements collectifs** à la place des conditionnements individuels : fromages, compote, yaourt, confiture, miel
- **Légumerie** en Cuisine Centrale pour travailler plus de légumes frais

Accompagnement au changement

Pour les équipes :

- Formations thématiques
- Accompagnement quotidien par un encadrement de proximité

Pour les parents :

- Informations via site de la Ville et Guichet Unique
- Commissions restauration
- Conseils d'écoles
- Livret de la Rentrée
- Magazine de la Ville

Pour les enfants :

- Participation aux campagnes de pesées
- Enquêtes de satisfaction
- Commission restauration

Les données chiffrées des Repas végétariens

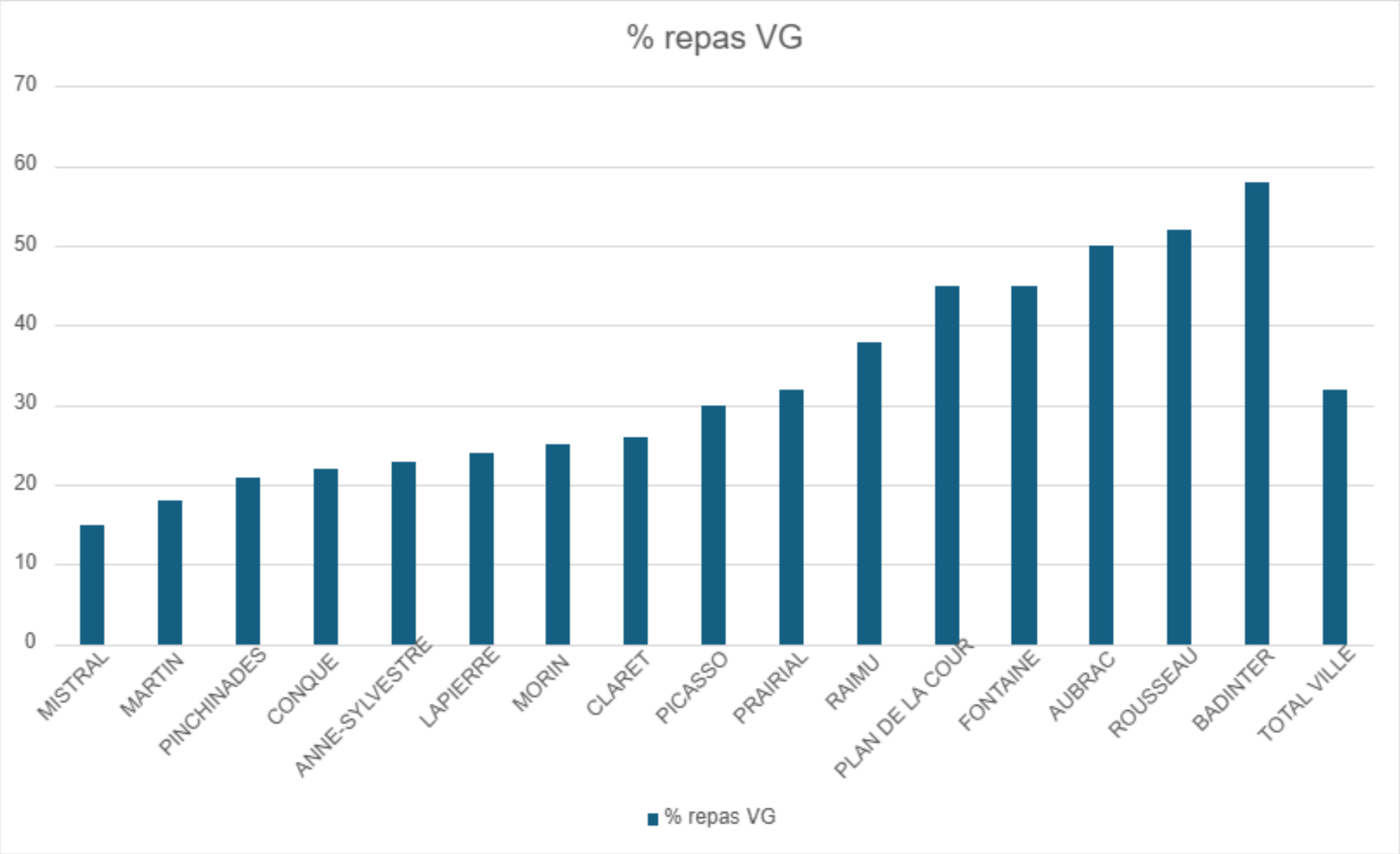
- Moyenne de **900 repas végétariens**/ jour sur un total de 2 800 repas /jour soit **32 % de la production**

- Variable en fonction des écoles : de **12 à 120 repas** / jour

  Soit de **15 à 58 % des repas** / jour

- Les % de repas végétariens sont quasi similaires entre maternelles et élémentaires

Répartition par école



Les plats proposés

- **Début de contrat** : comme prévu au Cahier des Charges, proposition de plats végétariens "maisons" uniquement, souvent des plats composés complets : pas d'unanimité des enfants, car trop de légumes et légumineuses mélangés, différents de leurs habitudes alimentaires

- **Actuellement :** élargissement de l'offre avec introduction de plats de l'agro-alimentaire correspondant mieux aux goûts des enfants : boulettes, nuggets, panés à base de protéines végétales

Exemples de plats

brouillade d'oeuf
omelette
oeuf dur aïoli
quenelles
bolognaise de lentilles
lasagne végétarienne
dahl de lentilles
curry de legumes et pois chiche
Biryani

saucisse végétale
tarte au fromage
boulettes de soja
pané de blé
bouchée ricotta épinards
galettte ratatouille
croc veggie au fromage
falafels
nuggets de blé
émincé végétarien
bouchée tomate mozzarella
crêpe au fromage
capelletti au fromage
égréné de blé

Les points de vigilence

- Communication aux Familles

- Formation des équipes : agents de restauration, ATSEM, animateurs

Pour expliquer **le pourquoi et le comment** du repas végétarien qui s'inscrit dans une Alimentation Durable.

- Tenir compte des habitudes alimentaires dans le choix des produits et des recettes

- Mesurer la satisfaction et le gaspillage pour faire évoluer l'offre alimentaire

Les perspectives d'évolution

- Embauche de 2 contrats civiques **"Ambassadrices du Bien Manger "** intervenant auprès des enfants et des équipes

- Formation **"Cuisine Végétarienne"** pour les équipes

- **Echanges de pratiques** avec d'autres Collectivités : PAT, Cantines Durables, Réseaux professionnels

- Poursuivre le développement des **nouvelles recettes** "maison" et la recherche des **produits de l'agro-alimentaire**

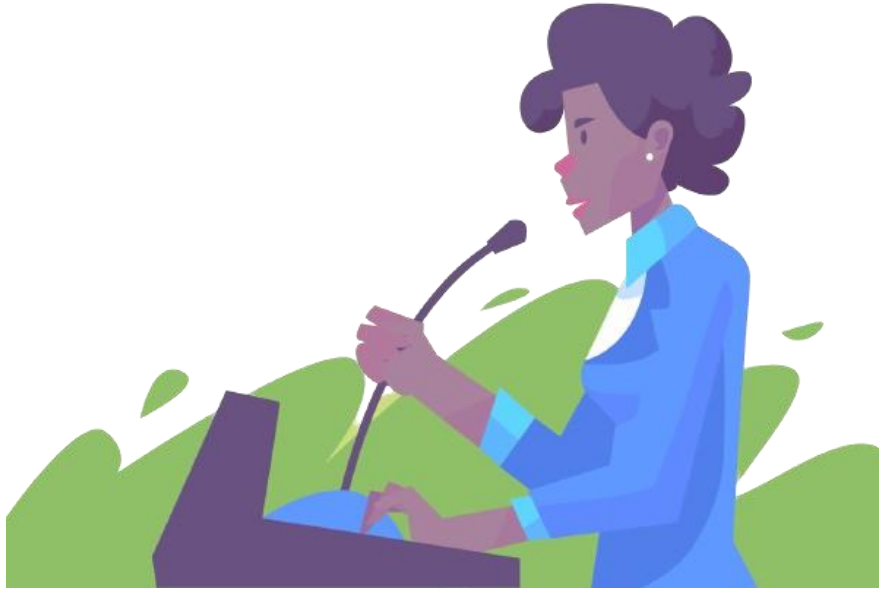
Avez-vous des questions ?

30 minutes

Témoignages

Commune de Peymeinade (06)

Fanny POPULIN



Ville de Peymeinade

Projet Alimentaire Territorial du Pays de Grasse

Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable

ÉMERGENCE du PAD communal Fin 2020

Objectif **100 % BIO** à atteindre en 2026

Février 2021	Arrivée de la chargée de mission en prestation de service Elaboration de la charte du projet
Mars 2021 à décembre 2021	Diagnostic du territoire
Mai 2021	Demande de subvention Plan France Relance
Novembre 2021	Signature de la convention relative au projet « Projet alimentaire durable de Peymeinade »
Décembre 2021	Restitution du diagnostic aux membres du COPIL Présentation des plans d'actions : objectif 100% BIO et Gaspillage alimentaire Départ de la chargée de mission en prestation de service
Avril 2022	Recrutement chargée de projet contractuelle membre du service
Juin 2022	Elaboration du bilan intermédiaire technique et financier
Juillet 2022	1er COPIL PAD
Août 2022	Elaboration du plan d'actions pour l'année scolaire 2022/2023
Décembre 2022	2ème COPIL PAD
Juin 2023	Fin de la convention relative au « Projet Alimentaire durable de Peymeinade »
Juillet Août 2023	Elaboration du rapport final
Septembre 2023	Dernier COPIL

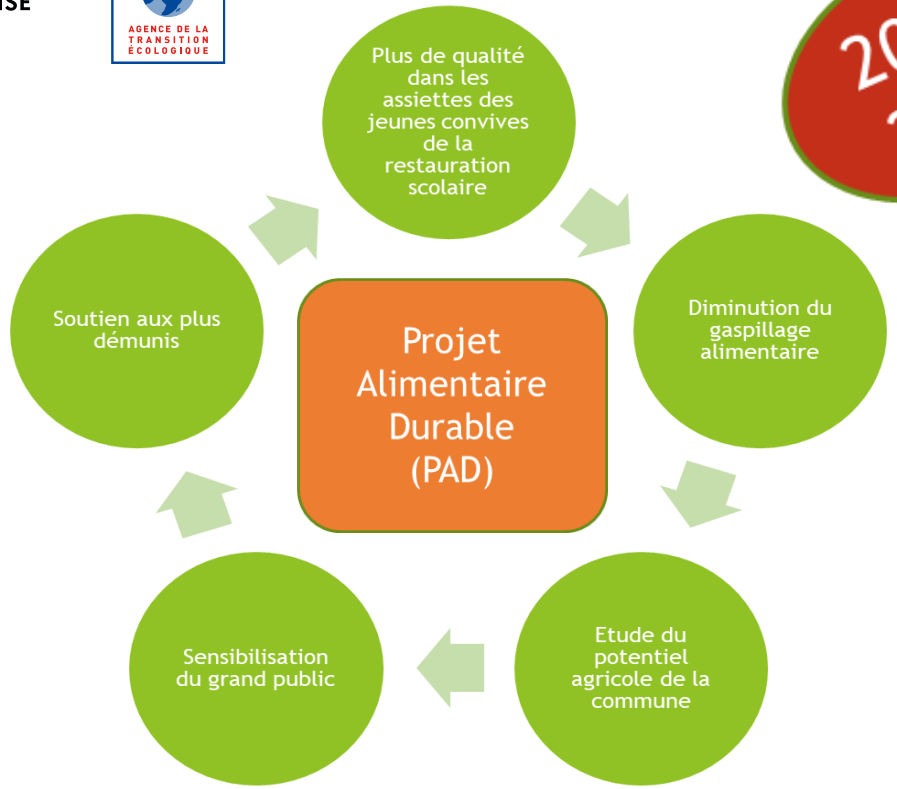
Projet Alimentaire Territorial du Pays de Grasse
Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable

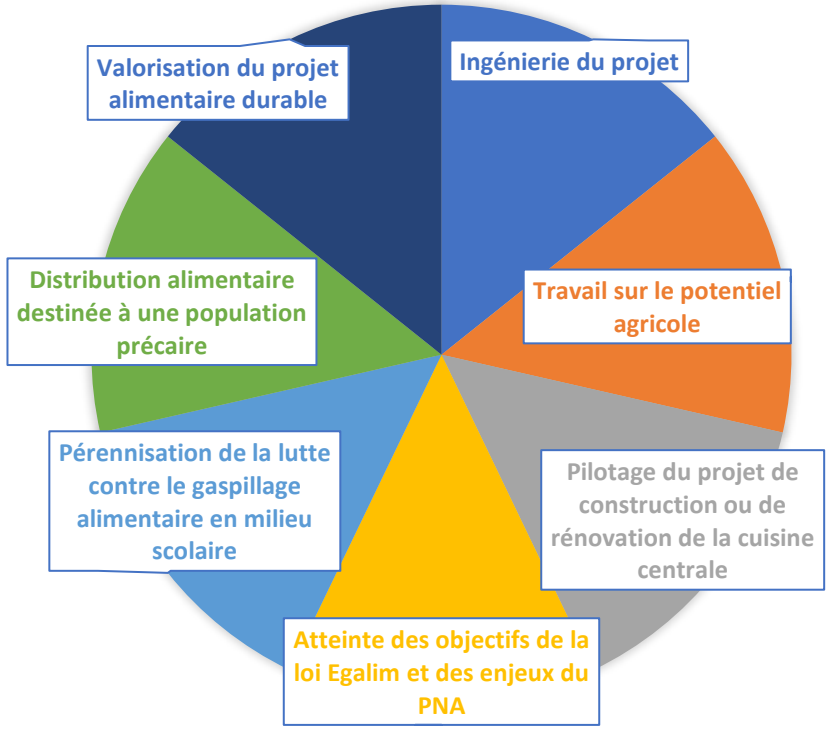
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

TERRITOIRE ENGAGÉ
TRANSITION ÉCOLOGIQUE
LES RENCONTRES

2021-2023





5 AXES / 8 ACTIONS

Aide du Plan France Relance = 143 000 euros

Subvention sur 40% max du coût matériel, subvention sur 80% max du coût immatériel.

Ville de Peymeinade

Projet Alimentaire Territorial du Pays de Grasse
Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable

Icare by BearingPoint

Ville de Peymeinade

La Restauration Scolaire 2024 en chiffres

690 repas scolaires préparés chaque jour

23 agents
1 directrice
1 responsable
2 cuisiniers
1 livreur
4 responsables de sites
14 agents de restauration

320 000 € de budget annuel dédié à l'achat de denrées de qualité

2024 NIVEAU 3 Label Ecocert «En Cuisine»

Projet Alimentaire Territorial du Pays de Grasse
Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable

De nombreuses actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
Environ 58g par repas
(résultats défi Assiettes Vides-Nov23)
(moyenne nationale 120g)

De janvier à décembre 2024 :

#EGalim
ALIMENTATION.GOUV.FR
ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

88% de denrées de qualité répondant à la loi Egalim dont 78% de BIO

82,81% du pain BIO

100% des fruits et légumes frais BIO dont **56,29%** BIO et locaux

STOP au gaspillage alimentaire

100% des poissons labellisés pêche durable MSC

94,68% des produits frais (laitages, fromages, beurre, œufs) BIO ou AOP

100% des viandes BIO ou Label Rouge

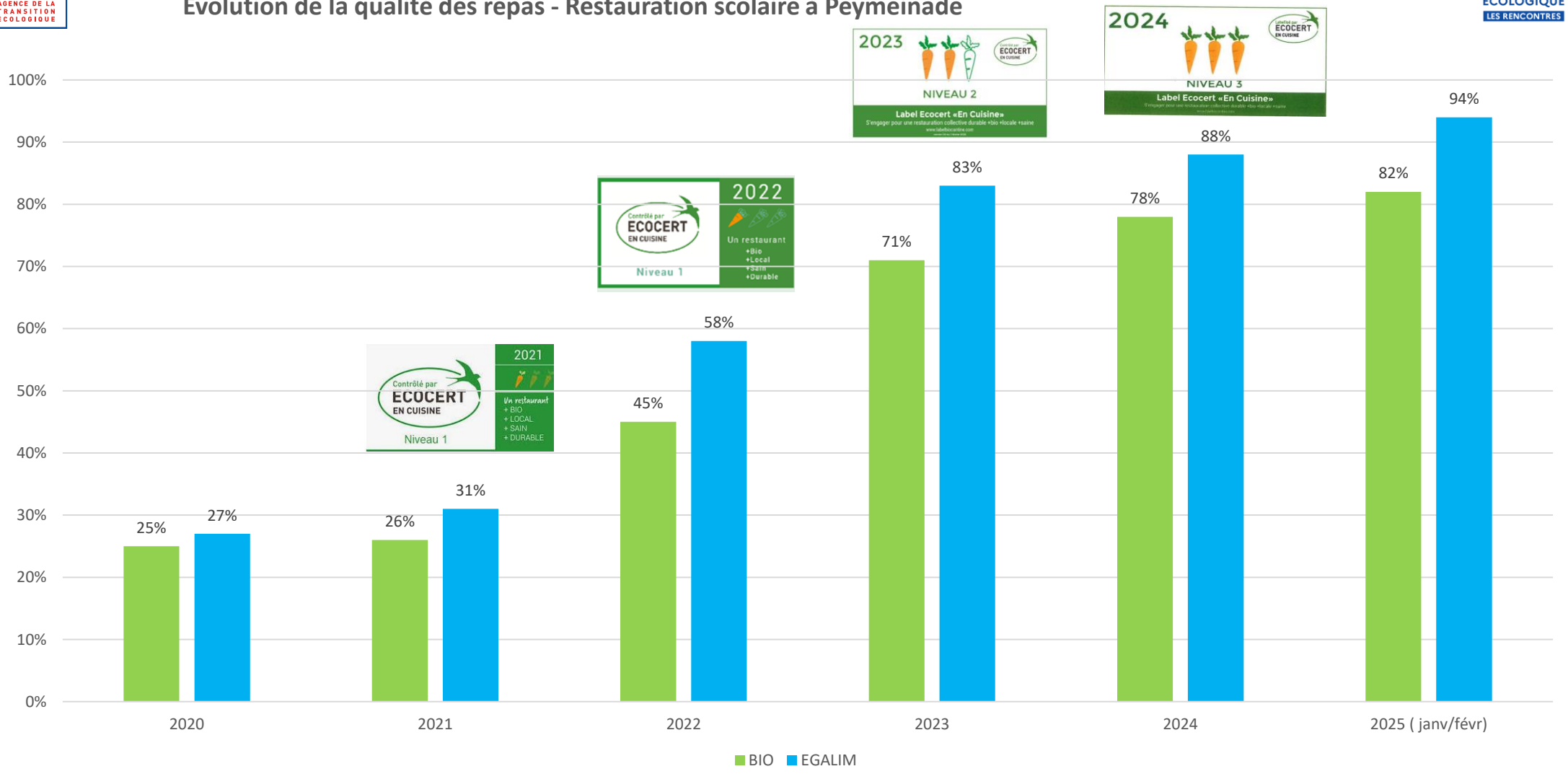
Mise à jour juin 2024

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

TERRITOIRE ENGAGÉ
TRANSITION ÉCOLOGIQUE
LES RENCONTRES

Évolution de la qualité des repas - Restauration scolaire à Peymeinade



Ville de Peymeinade

Projet Alimentaire Territorial du Pays de Grasse
Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable

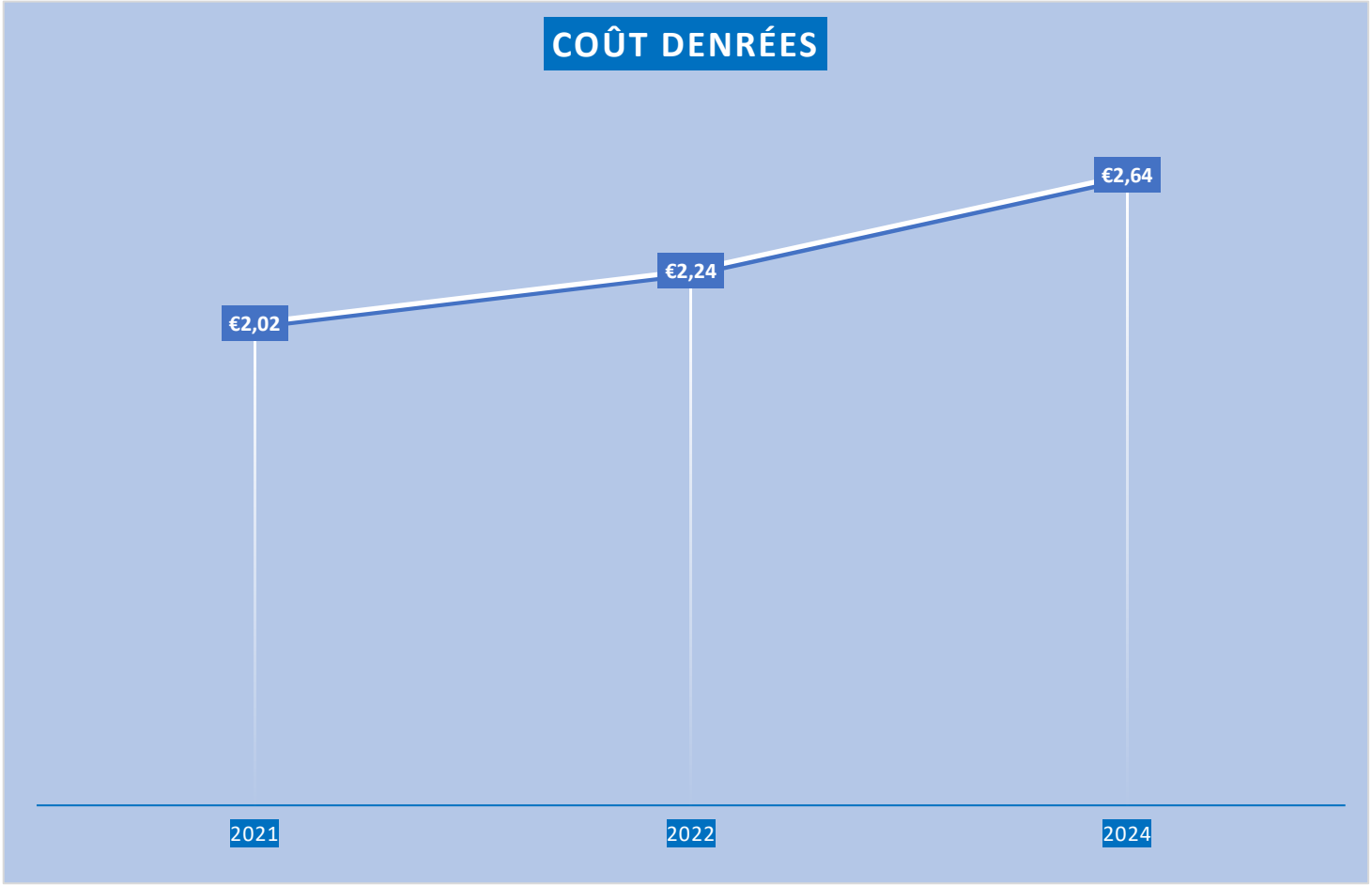
PRÉFET
DE LA RÉGION
PROVENCE- ALPES-
CÔTE D'AZUR
Liberté
Égalité
Fraternité

DEME

TRANSITION ÉCOLOGIQUE
LES RENCONTRES

POUR UN BUDGET MAITRISÉ

STOP au gaspillage alimentaire



Des actions
de lutte contre
le gaspillage alimentaire
(de la production
à l' assiette)
et renouvellement des
marchés publics.

Ville de Peymeinade

Projet Alimentaire Territorial du Pays de Grasse
Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable

Petit retour de nos cuisiniers

https://www.youtube.com/watch?v=rk_xiHB7GSw

Les points positifs	Les points de vigilance
Projet fédérateur pour l'ensemble du service Education	Approvisionnement BIO/ trouver des fournisseurs / sourcing
Valorisation des pratiques (label ECOCERT, Label PAT pays de Grasse, subvention France AGRIMER)	Temps à consacrer de sensibilisation
Création d'un réseau et reconnaissance des partenaires	Faire accepter le changement de pratique (achats BIO, vaisselle, menus végé , produits ECOCERT……..
Travailler des produits de qualité (bio, label) (moins de perte dans la viande, plus de goût……)	Relancer les marchés publics
Sensibilisation des convives, agents, grand public….. avec une adhésion commune	Adapter le budget
Satisfaction des convives	
Proximité avec les producteurs	

Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable

Une dynamique collective autour d’ un projet fédérateur :

- Une commission restauration innovante et participative.
- L’ implication des personnels : animations pédagogiques, incitation et sensibilisation des enfants, organisation de défis « assiettes vides » …
- L’ accompagnement et la formation des agents, de nouveaux critères de recrutement.
- La valorisation du PAD; communication multiple et régulière ex : la mascotte anti-gaspillage alimentaire !
- Des partenariats : la CAPG, la CAPG, Maison du commerce équitable, le commerce local SOBIO …

Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable

Pour un avenir durable ….

- Une réorganisation des services ; de nouvelles responsabilités
- Installation d’un site de compostage à la cuisine centrale
- Des investissements durables ex : la vaisselle cantine
- Accompagnement par une diététicienne ex contrôle PA
- Un logiciel de gestion de la restauration collective SALAMANDRE
- Poursuite des démarches de labellisation et d’AAP

- Un nouvel outil de travail en projet; **la création d’ une deuxième cuisine centrale communale, service prévu en sept 2025** pour répondre aux besoins croissants et aux normes actuelles.

… et d’autres projets ex une épicerie sociale communale !

REPORTAGE VIDEO
CUISINE MISTRAL - PEYMEINADE

Projet Alimentaire Territorial du Pays de Grasse
Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable

Merci de votre écoute

Durablement vôtre

Avez-vous des questions ?

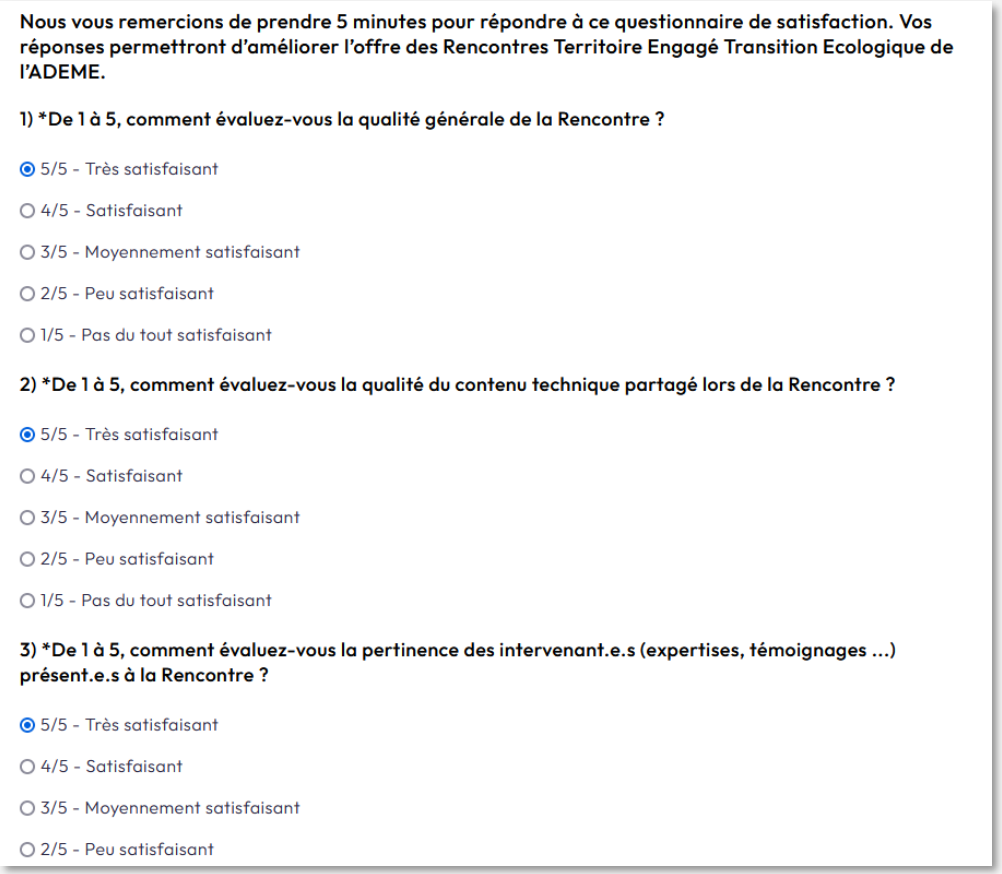
15 minutes

Conclusion

A la suite de cet atelier …

Le déroulé de la journée, ses apports, les points à améliorer, les compléments nécessaires, … nous sommes preneurs de vos retours !

- ✓ Retrouvez dès ce soir dans votre boîte mail le lien pour répondre au **questionnaire de satisfaction** (5 min)
- ✓ Retrouvez également des **ressources complémentaires dans votre Espace Personnel, sur le site TETE**
- ✓ **Parlez-en autour de vous !**



Nous vous remercions de prendre 5 minutes pour répondre à ce questionnaire de satisfaction. Vos réponses permettront d'améliorer l'offre des Rencontres Territoire Engagé Transition Ecologique de l'ADEME.

1) *De 1 à 5, comment évaluez-vous la qualité générale de la Rencontre ?

- (●) 5/5 - Très satisfaisant
- ( ) 4/5 - Satisfaisant
- ( ) 3/5 - Moyennement satisfaisant
- ( ) 2/5 - Peu satisfaisant
- ( ) 1/5 - Pas du tout satisfaisant

2) *De 1 à 5, comment évaluez-vous la qualité du contenu technique partagé lors de la Rencontre ?

- (●) 5/5 - Très satisfaisant
- ( ) 4/5 - Satisfaisant
- ( ) 3/5 - Moyennement satisfaisant
- ( ) 2/5 - Peu satisfaisant
- ( ) 1/5 - Pas du tout satisfaisant

3) *De 1 à 5, comment évaluez-vous la pertinence des intervenant.e.s (expertises, témoignages …) présent.e.s à la Rencontre ?

- (●) 5/5 - Très satisfaisant
- ( ) 4/5 - Satisfaisant
- ( ) 3/5 - Moyennement satisfaisant
- ( ) 2/5 - Peu satisfaisant

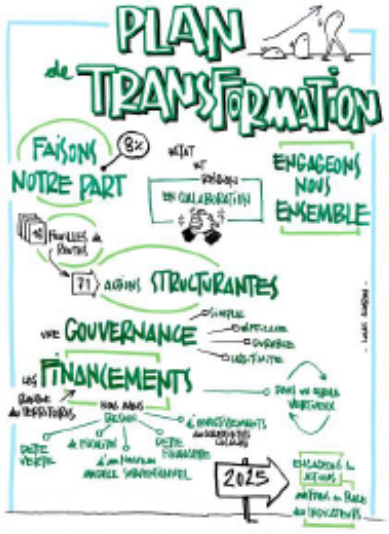
PRÉFET
DE LA RÉGION
PROVENCE-ALPES-
CÔTE D'AZUR
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉGION SUD
PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

Le plan de transformation écologique et énergétique en résumé

16 feuilles de routes thématiques

505 actions détaillées



71 actions structurantes répondants aux enjeux :

- Atténuation du changement climatique
- Adaptation au changement climatique
- Préservation des ressources
- Prévention des pollutions
- Protection de la biodiversité

MIEUX SE LOGER
Bâtiment
Urbanisme et aménagement

MIEUX SE NOURRIR
Agriculture
Alimentation

MIEUX SE DÉPLACER
Transports de marchandises
Déplacement de voyageurs

MIEUX PRODUIRE
Production des biens
Production d'énergie

MIEUX CONSOMMER
Achats publics durables
Économie circulaire et déchets
Tourisme, événementiel

MIEUX PRÉSERVER ET VALORISER NOS ÉCOSYSTÈMES
Forêt
Eau et milieux aquatiques
Mer
Biodiversité

EMPLOIS ET COMPÉTENCES

PRÉFET DE LA RÉGION PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
Liberté Égalité Fraternité

RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

Feuille de route

ALIMENTATION

4 actions structurantes

16 actions à déployer dès 2025

Favoriser la mise en place de la loi EGAlim en restauration collective

En 2025 :

- Promouvoir l'achat les légumineuses, les produits bio et l'approvisionnement direct
- Promouvoir la végétalisation des assiettes et la consommation de viandes et poisson de qualité et durable
- Dispositif cantines à 1 euro
- Développer le programme lait et fruits à l'école pour financer l'approvisionnement en produits sous SIQO

Développer le « local » dans les circuits de distribution et en restauration hors foyer

En 2025 :

- Promouvoir les produits sous SIQO et développer le label 100% valeurs du Sud
- Déployer les PAT sur l'ensemble du territoire régional et aider à la structuration des filières durables et locales
- Investir sur des outils de transformation des produits agricoles locaux
- Expérimenter et organiser la transformation des produits de la mer
- Permettre l'accès à des épiceries sociales et solidaires de proximité accessibles à tous

Promouvoir une alimentation durable et responsable par la communication et l'éducation

En 2025 :

- Mettre en place des actions grand public pour promouvoir une alimentation durable
- Former des éducateurs au gout et à l'alimentation durable
- Mettre en place des actions d'éducation au goût et à l'alimentation durable pour le public scolaire
- Mise en place des actions éducatives dans le cadre de PLFE

Encourager la sobriété écologique de la chaine alimentaire en luttant contre le gaspillage et en accompagnant la filière déchets

En 2025 :

- Promouvoir la pratique du don, du glanage et de l'achat et valorisation de produits agricoles et alimentaires « hors normes », pour réduire le gaspillage alimentaire et favoriser l'accès à tous à des produits sains et durables
- Favoriser la mise en place d'expérimentation autour de caisses locales de l 'alimentation
- Encourager la mise en place d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction de l'usage des plastiques en restauration collective

Plateforme des Rencontres

N'hésitez pas à aller la plateforme des Rencontre Territoire Engagé pour retrouver les documents liés à cette formation et pour plus d'information sur les différentes Rencontres proposées dans votre région !

https://rencontres.territoiresentransitions.fr/

Merci !

Pour toute question, vous pouvez contacter :

- ✓ **La coordinatrice des Rencontres : jeanne.tilly@ademe.fr**
- ✓ **Votre DR ADEME**