



PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION

39 projets lauréats de l'appel à projets 2019-2020



SOMMAIRE



p.4 **L'appel à projets du programme national pour l'alimentation**

p.6 **Les chiffres clés de l'appel à projets**

p.6 **Des informations sur les précédentes éditions de l'appel à projets**

Projets alimentaires territoriaux

p.8 Les 24 projets pour l'émergence de nouveaux projets alimentaires territoriaux (PAT)

p.9 Carte des projets alimentaires territoriaux (PAT)

p.10 Présentation des projets alimentaires territoriaux

Projets d'essaimage ou d'innovation

p.26 Les 15 projets d'essaimage ou d'innovation

p.27 Carte des projets d'essaimage ou d'innovation

p.28 Accompagner la mise en œuvre des mesures de la loi EGAlim pour la restauration collective

p.33 La justice sociale

p.37 L'éducation alimentaire de la jeunesse

Ces projets sont co-financés par le ministère des Solidarités et de la Santé et par l'Ademe - Agence de la transition écologique.

L'appel à projets du programme national pour l'alimentation

UNE NOUVELLE ÉDITION DE L'APPEL À PROJETS POUR ACCOMPAGNER LA MISE EN ŒUVRE DU NOUVEAU PNA

Le nouveau programme national pour l'alimentation (PNA3) fait suite aux États généraux de l'alimentation (EGA) et à la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable, dite « loi EGAlim », qui a introduit de nouvelles orientations concernant notamment l'approvisionnement de la restauration collective, la réduction du gaspillage alimentaire et la lutte contre la précarité alimentaire. Il décline les nouvelles priorités de la politique de l'alimentation et les actions à mettre en œuvre dans ce nouveau cadre.

Le programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN), porté par le ministère des Solidarités et de la Santé et par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, fixe le cap de la politique de l'alimentation et de la nutrition pour les cinq années à venir (2019-2023), en réunissant pour la première fois les actions du programme national pour l'alimentation (PNA3) et du programme national nutrition santé (PNNS4).

L'appel à projets national reste un outil essentiel du PNA3 pour promouvoir les initiatives territoriales. Celui-ci prévoit que l'appel à projets s'inscrive dans un renforcement des partenariats en favorisant des projets co-financés, prenant en compte les axes « justice sociale », « éducation alimentaire », « lutte contre le gaspillage alimentaire », en poursuivant, lorsque cela est possible, une approche interministérielle plus large.

Le PNA3 cible également deux leviers essentiels pour accélérer la transition pour une alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous : la restauration collective et les projets alimentaires territoriaux (PAT). Le soutien à des projets pouvant accompagner cette dynamique est donc plus particulièrement ciblé.

À l'aune de la crise Covid, les projets financés dans le cadre de cet appel à projets apparaissent essentiels pour développer la résilience alimentaire des territoires.

LES DEUX VOLETS DE L'APPEL À PROJETS

Cette édition de l'appel à projets est articulée autour de 2 grands axes :

- **le soutien à l'émergence de nouveaux projets alimentaires territoriaux**, notamment pour participer à l'atteinte des objectifs fixés pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits durables et de qualité, la réduction du gaspillage alimentaire et la lutte contre la précarité alimentaire. Il s'agit d'accompagner des démarches de territoires visant à répondre à un certain nombre de prérequis, dans la perspective de pouvoir évoluer vers la reconnaissance officielle du PAT par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (dispositif de labellisation).
- **l'essaimage de démarches exemplaires** répondant aux orientations de la politique nationale de l'alimentation, tout en permettant **le développement de nouveaux projets particulièrement novateurs** et présentant un caractère pilote, répondant à une ou plusieurs orientations du PNA relatives à la justice sociale, l'éducation à l'alimentation de la jeunesse et l'atteinte des objectifs de la loi EGALIM pour la restauration collective et la transition alimentaire dans les territoires.

UNE DOTATION EN HAUSSE

Ce nouvel appel à projets a été doté cette année d'une enveloppe de 2 millions d'€, en hausse de 400 000 € par rapport à la précédente édition pour renforcer l'émergence des projets alimentaires territoriaux (PAT).

Il réunit les soutiens du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation à hauteur de 1,3 million d'€ (en hausse de 300 000 €), de l'ADEME à hauteur de 500 000 € (en hausse de 100 000 €), du ministère des Solidarités et de la Santé à hauteur de 200 000 €.

39 PROJETS LAURÉATS SÉLECTIONNÉS

Près de 240 dossiers de candidature ont été déposés au cours de l'automne 2019. 65 ont été pré-sélectionnés dans les régions et outre-mer, et au niveau national selon leur champ d'action puis expertisés par un comité national composé de 21 experts de disciplines variées, ainsi que par les administrations partenaires de l'appel à projets. Le processus de sélection a pu se poursuivre dans le contexte de crise Covid-19, bien que la réunion du comité de sélection prévue le 2 avril n'ait pu se tenir et ait été remplacée par des échanges de courriels avec les experts. À la suite du processus de sélection, 39 projets ont été retenus.

Les projets lauréats illustrent de façon concrète la philosophie et l'action du programme national pour l'alimentation sur les territoires, avec un accent très fort sur les projets visant à renforcer la territorialisation de l'alimentation et la montée en gamme des repas servis en restauration collective.

FINANCEMENT DES PRÉCÉDENTES ÉDITIONS

	2017-2018 MAA : 1 million d'€ ADEME : 400 000 € MSS : 100 000 €	2018-2019 MAA : 1 million d'€ ADEME : 400 000 € MSS : 200 000 € CGET : 50 000 €
TOTAL	1,5 millions d'€	1,65 millions d'€

Les chiffres clés de l'appel à projets

→ **6^e édition** de l'appel à projets avec une dotation de 2 millions d'€

→ **3 partenaires** associés à la gouvernance et au financement :

- le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : 1 300 000 €
- le ministère des Solidarités et de la Santé : 200 000 €
- l'agence de la transition écologique (ADEME) : 500 000 €

→ **239 dossiers déposés**

→ **39 lauréats**

24 lauréats sur le volet PAT

15 lauréats sur le volet « essaimage/innovation », dont :

- 7 sur la thématique « restauration collective et territorialisation de l'alimentation »
- 5 sur la thématique « justice sociale »
- 3 sur la thématique « éducation alimentaire »

→ **des lauréats issus :**

- des 13 régions métropolitaines et des outre-mer
- 7 projets nationaux ou interrégionaux

Des informations sur les précédentes éditions de l'appel à projets

Depuis 2014, un appel à projets national a été lancé chaque année à l'initiative du ministère en charge de l'agriculture pour développer des projets fédérateurs, démultipliables ou exemplaires s'inscrivant dans les objectifs du PNA, autour de ses axes prioritaires.

151 projets ont ainsi été soutenus dans ce cadre pour un montant proche de 6,7 millions d'€.

Pour en savoir plus sur les appels à projets passés et les outils et actions concrètes développés :

<https://agriculture.gouv.fr/les-appels-projets-du-pna-accompagner-la-mise-en-oeuvre-du-programme-national-pour-l'alimentation>

PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX

Les 24 projets pour l'émergence de nouveaux projets alimentaires territoriaux

QU'EST-CE QU'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL ?

Un projet alimentaire territorial (PAT) est un projet collectif visant à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales, les acteurs de la société civile et les consommateurs et à développer l'agriculture ainsi que la qualité de l'alimentation sur un territoire donné. Les PAT s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

POUR RÉPONDRE À QUELS ENJEUX ?

Les PAT répondent à l'enjeu d'ancrage territorial de l'alimentation et peuvent revêtir en particulier :

- **une dimension économique** : structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles ;
- **une dimension environnementale** : développement de la consommation de produits de proximité et de qualité (certification environnementale de niveau 2 et HVE), valorisation des modes de production agroécologiques, dont la production biologique, préservation de l'eau, de la biodiversité et des paysages, atténuation et adaptation au changement climatique, accompagnement de l'évolution des régimes alimentaires, introduction des légumineuses, lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- **une dimension sociale** : éducation alimentaire, création de liens, accessibilité sociale, lutte contre la précarité alimentaire, valorisation du patrimoine.

Les PAT déjà en place depuis quelques années ont permis, grâce à la connaissance des réseaux d'acteurs et à leur capacité de mise en relation, la réorganisation des circuits de distribution et l'adaptation de l'aide alimentaire pendant la crise covid-19. Ils pourraient être un instrument clef pour développer la résilience alimentaire des territoires. Le soutien à l'émergence de nouveaux PAT, notamment dans le cadre de l'appel à projets du PNA, prend donc encore plus de sens dans le contexte de sortie de crise, où la territorialisation de l'alimentation devient un enjeu majeur.

QUELLE VALORISATION DES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX ?

Les PAT peuvent bénéficier d'une reconnaissance officielle délivrée par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Cette reconnaissance ouvre droit à l'usage de la marque « Projet alimentaire territorial reconnu par le ministère de l'Agriculture » et du logo associé. Le dispositif sera prochainement adapté pour prendre en compte l'évolution des projets au fil du temps en introduisant 2 niveaux de labellisation.

Dans cette perspective, pour cette nouvelle édition de l'appel à projets, il a été décidé que les projets présentés devaient répondre à un certain nombre de prérequis, dans la perspective de pouvoir évoluer vers la reconnaissance officielle du PAT. Les lauréats devraient donc pouvoir accéder à la reconnaissance officielle délivrée par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation



Carte des projets alimentaires territoriaux (PAT)

Les 24 lauréats de l'appel à projets national 2019-2020



Présentation des projets alimentaires territoriaux

24 PROJETS

1 Vers un système agricole et alimentaire territorial qui préserve et valorise les ressources locales, créateur de valeur ajoutée

PORTEUR DE PROJET

Hautes Terres Communauté

RÉGION

Auvergne-Rhône-Alpes



DESCRIPTION

Hautes Terres Communauté s'engage dans la construction d'un projet alimentaire territorial. L'objectif est d'aboutir à la création d'un système agricole et alimentaire territorial qui préserve et valorise les ressources locales, créatrices de valeur ajoutée pour les producteurs et de liens sociaux pour les habitants. Les choix alimentaires de chacun soutiennent le développement de différents modèles agricoles. En montagne, le rôle de l'activité agricole est essentiel, tant en termes d'emplois que de contribution à la qualité des paysages du territoire, vecteur d'attractivité. Ce PAT est un levier de développement permettant de créer une dynamique locale, d'affirmer des partenariats tant avec les acteurs publics que privé (les chambres consulaires, les collectifs d'agriculteurs, l'INRAÉ, des acteurs de l'économie sociale et solidaire...), de constituer des groupes de travail, d'identifier les enjeux prioritaires du maintien du tissu rural, le recensement de projets collectifs, l'accueil de porteurs de projets, de mettre en place des actions opérationnelles, exemplaires et reproductibles.

Contact : mdieudonne@hautesterres.fr

Site Internet : <https://www.hautesterres.fr/>

2 Ensemble, cultivons un avenir durable

PORTEUR DE PROJET

Conseil départemental de la Drôme

RÉGION

Auvergne-Rhône-Alpes



DESCRIPTION

La décision du Département de faire de l'alimentation une priorité politique l'a conduit à analyser ses actions dans ce domaine. Un diagnostic interne a révélé la transversalité de la thématique, la nécessité de conforter certaines actions et d'en développer de nouvelles sur des segments identifiés comme stratégiques au regard des missions de solidarité du Département, des besoins du territoire et de la complémentarité avec les initiatives portées localement. Le projet de PAT du Département a pour objectif de favoriser une alimentation saine et durable pour tous en relevant les défis de la loi EGalim, aux côtés des acteurs du territoire, en accompagnant le changement des pratiques et en structurant les filières locales. L'alimentation constitue tout à la fois un levier de développement économique du territoire (accompagner le développement de l'emploi sur le secteur) et un moyen de résorber les inégalités (participer à des travaux de recherche ayant pour cible les personnes âgées ou en situation de précarité alimentaire).

Contact : eco-insertion@ladrome.fr

Site Internet : <https://www.ladrome.fr/>

3 Projet alimentaire territorial du Bassin de Bourg-en-Bresse

PORTEUR DE PROJET

Communauté d'Agglomération du Bassin de Bourg-en-Bresse

RÉGION

Auvergne-Rhône-Alpes



DESCRIPTION

Le projet alimentaire territorial est issu du schéma agricole et alimentaire de la Communauté d'Agglomération du Bassin de Bourg-en-Bresse voté en juillet 2019. Le plan d'action a été défini de manière participative en associant l'ensemble des acteurs de la filière agricole et alimentaire et privilégie ainsi une approche globale.

Il s'articule autour de 5 axes pour répondre aux enjeux alimentaires identifiés tant en matière de production, de structuration des filières, que d'accompagnement de la restauration collective vers les objectifs d'alimentation durable fixés par la loi EGalim :

- amplifier et faire vivre le projet alimentaire territorial;
- informer et sensibiliser aux enjeux de l'alimentation;
- accompagner l'évolution et la diversification de la production locale;
- soutenir la structuration de filières locales comme maillon entre production et consommation;
- améliorer l'approvisionnement local et de qualité dans la restauration collective.

Contact : pauline.chirouze@ca3b.fr

Site Internet : <https://www.grandbourg.fr/>

4 Mise en œuvre d'un projet alimentaire territorial « Bio » sur le Pays Lédonien

PORTEUR DE PROJET

PETR Pays Lédonien

RÉGION

Bourgogne-Franche-Comté



DESCRIPTION

Sur un territoire traditionnellement coopératif, les acteurs agricoles et alimentaires du Pays Lédonien se sont engagés au côté des collectivités pour faire émerger et mettre en œuvre un projet alimentaire territorial orienté vers la production biologique, qui constituera un outil de gouvernance commun.

Dans la poursuite du travail engagé par la cuisine centrale de Lons-le-Saunier, le projet vise à augmenter la production biologique du territoire, tout en facilitant les débouchés en restauration hors domicile, dans une logique d'alimentation durable (produits biologiques accessibles pour tous, éducation alimentaire, lutte contre le gaspillage alimentaire).

Le projet associera les restaurations collectives, les organisations de producteurs et les habitants du territoire.

Contact : pecredo@pays-ledonien.fr

Site Internet : <http://www.pays-ledonien.fr/>

5 Projet agricole et alimentaire territorial de la Côte d'Émeraude

PORTEUR DE PROJET

Communauté de Communes Côte d'Émeraude (CCCE)

RÉGION

Bretagne



DESCRIPTION

Dans le cadre de son Plan climat-air-énergie territorial (PCAET), la CCCE soutient le développement d'une agriculture de qualité et l'augmentation de productions locales permettant de répondre à une demande grandissante des habitants, de la restauration collective et privée, portée notamment par son attrait touristique.

Le projet alimentaire territorial, réalisé en partenariat avec les acteurs locaux, a pour objectif de faciliter l'atteinte des objectifs fixés par la loi EGalim, notamment pour la restauration collective. La CCCE souhaite aussi travailler sur l'ensemble du secteur alimentaire, depuis la production jusqu'à la distribution, en incluant la transformation. Un des objectifs forts est de favoriser la production et la consommation de produits locaux de qualité en rapprochant les exploitants agricoles et les consommateurs au travers d'actions pédagogiques. Ce PAT aura aussi pour but d'apporter une réponse économique à la demande grandissante en produits labellisés.

Contact : y.forveille@cote-emeraude.fr

Site Internet : <https://www.cote-emeraude.fr/>

6 Une dynamique agricole et alimentaire au service de la qualité et de la proximité en Forêt d'Orléans-Loire-Sologne

PORTEUR DE PROJET

Pôle d'Équilibre Territorial et Rural (PETR) Forêt d'Orléans-Loire-Sologne

RÉGION

Centre-Val de Loire



DESCRIPTION

Dans un contexte de transition agricole, alimentaire et climatique, le PAT du PETR Forêt d'Orléans-Loire-Sologne est un projet transversal ayant pour objectif de fédérer les acteurs locaux et les partenaires pour développer une agriculture durable et une alimentation de qualité, accessible à tous sur le territoire. L'approvisionnement en produits locaux et de qualité de la restauration collective locale ainsi que la valorisation des circuits alimentaires de proximité sont les deux actions prioritaires du projet. L'adaptation au changement des acteurs agricoles ainsi que la préservation du potentiel agricole et la transmission des exploitations constituent deux actions complémentaires envisagées à moyen terme. Le PETR souhaite s'inscrire dans une démarche évolutive, associant une diversité d'acteurs. Cette démarche sera ouverte aux territoires voisins en articulation avec le PAT du Loiret.

Contact : petrforetorleans@orange.fr

Site Internet : <https://foretorleans-loire-sologne.fr/>

7 Une alimentation en circuits-courts, de proximité, accessible au plus grand nombre : Un projet alimentaire par et pour son territoire

PORTEUR DE PROJET

Pôle d'Équilibre Territorial et Rural (PETR) Centre-Cher

RÉGION

Centre-Val de Loire



DESCRIPTION

En 2018, le PETR Centre-Cher est né de la volonté du Syndicat intercommunal pour la révision et le suivi du schéma directeur de l'agglomération berruyère (SIRDAB), d'élaborer un projet de territoire commun au Pays de Bourges et au Pays de Vierzon.

Les collectivités du PETR Centre-Cher accompagnent déjà des actions sur l'alimentation, comme le réseau d'associations d'insertion par le maraîchage. Elles soutiennent la diversification des exploitations agricoles et la transition vers l'agroécologie, avec plus de 80 agriculteurs aidés, mais aussi le réseau d'épiceries sociales, qui a permis de relocaliser l'approvisionnement.

L'animation des deux Groupes d'Action Locale (GAL) des Pays de Bourges et de Vierzon a permis le développement des circuits-courts. Cet enjeu, partagé sur le territoire, révèle un besoin de concertation, de coordination et de mise en cohérence des projets.

Le PETR souhaite ainsi coordonner et ancrer un programme, via la mise en place d'un Conseil local de l'alimentation, mais aussi par l'élaboration d'une cartographie du système alimentaire territorial. La réalisation d'un diagnostic agricole et alimentaire devrait permettre de construire une stratégie alimentaire, puis de mettre en œuvre un véritable programme d'actions.

Contact : marion.de.latude@petr-centrecher.fr

Site Internet : <https://www.sirdab.fr/petr/>

8 Projet alimentaire territorial sur le GR20

PORTEUR DE PROJET

Syndicat mixte du parc naturel régional Corse

RÉGION

Corse



DESCRIPTION

Le parc naturel régional de Corse (PNRC), gestionnaire du GR20 et de ses 12 refuges, initie une démarche impactant l'ensemble de son territoire via la mise en place d'un PAT. L'objectif est de répondre aux nombreux besoins du territoire en élaborant un projet transversal qui générera des actions en faveur de tous et pour tous.

Les actions suivantes sont prévues :

- référencer les producteurs locaux des communes du GR20, et analyser les besoins;
- développer des circuits courts de productions locales (jardins partagés, relance du pastoralisme, semences ancestrales) dans les communes;
- définir les modalités d'alimentation en produits locaux des refuges GR20 (scénarii implantation de plateformes/coopératives rurales);
- développer et revitaliser les communes situées sur le GR20;
- aider les cantines scolaires rurales et urbaines à accéder à des produits locaux abordables;
- atteindre une meilleure autonomie alimentaire, afin de limiter l'importation de produits, ainsi que de réduire les déchets générés.

Contact : prinaldi@pnr-corse.fr

Site Internet : <http://www.pnr.corsica/le-parc-de-corse/>

9 Alimentation durable sur le Triangle Marnais : tous concernés, tous acteurs



PORTEUR DE PROJET

Parc naturel régional de la Montagne de Reims

RÉGION

Grand-Est

DESCRIPTION

Ce projet s'inscrit sur le territoire du Triangle Marnais, qui englobe les territoires du Parc naturel régional de la Montagne de Reims, de Châlons-en-Champagne, d'Épernay et de Reims. Il a pour vocation d'impulser une dynamique sur le Triangle Marnais afin de permettre à l'alimentation de devenir un sujet fédérateur et structurant pour le territoire.

Il vise à développer un pilotage collectif, réunissant à la fois des acteurs privés et publics représentant les différentes dimensions du système alimentaire du territoire. Le Parc pilote ce projet en initiant des processus de concertation et des actions concrètes, en cherchant à assurer le lien urbain-rural, la transversalité et l'articulation du PAT avec ses missions et les autres partenaires.

Ce projet vise à :

- mettre en synergie les acteurs du système alimentaire sur le territoire du Triangle Marnais en assurant un lien urbain-rural;
- réaliser un diagnostic partagé du système alimentaire du Triangle Marnais pour co-concevoir un plan d'action;
- initier des actions pilotes et fédérer les partenaires autour d'actions existantes;
- promouvoir des initiatives locales innovantes;

En parallèle, des actions pilotes seront menées par le Parc et ses partenaires :

- accompagner la mise en place de marchés de producteurs locaux;
- créer un répertoire des produits locaux de qualité et durables à destination des particuliers et des structures de distribution;
- organiser et/ou participer aux actions initiées par les acteurs du Triangle Marnais (semaine du développement durable, journée mondiale de l'alimentation, soirées débat, etc.).

Contact : n.yanasma@parc-montagnedereims.fr

Site Internet : <https://www.parc-montagnedereims.fr/>

10 Mise en œuvre du projet alimentaire territorialisé Mille-PAT(te)s sur le territoire de Mirecourt et alentours

PORTEUR DE PROJET

INRA UR ASTER

RÉGION

Grand-Est

DESCRIPTION

Le projet « Mille PAT(te)s » est mené sur le territoire de Mirecourt, petite ville de 6 000 habitants située dans l'ouest vosgien. Depuis 2015, une grande diversité d'initiatives autour de l'agriculture durable et de l'alimentation saine s'est développée sur le territoire. La convergence vers un PAT a été initiée via un projet de recherche-action financé par la Fondation de France dans le cadre de son programme « Écosystèmes, Agricultures et Alimentation » de 2016.

L'objectif de ce projet est de co-construire un système agricole et alimentaire territorialisé, sur un territoire prenant comme base Mirecourt et ses alentours larges. Il est co-porté par la Communauté de communes de Mirecourt-Dompaire et l'INRAE. Ce PAT est le résultat d'un travail, amorcé depuis deux ans, de mutualisation et de mise en cohérence d'actions déjà en place et d'initiatives ayant émergé grâce à ces collaborations. En effet, de nombreux acteurs sont impliqués et mobilisés autour de ce projet alimentaire territorial : des institutions publiques (le PETR de la Plaine des Vosges, l'Institut du Beau-Joly etc.), des acteurs privés, des structures associatives diverses (le Secours populaire français, La Vie Ensemble, l'Esat de l'Association vosgienne pour la sauvegarde de l'Enfance, de l'adolescence et des Adultes,...) et des citoyens agissant individuellement.

Le PAT ambitionne désormais de rassembler les différentes initiatives présentes sur le territoire afin d'améliorer la coordination des actions des différents réseaux et d'élaborer une stratégie alimentaire commune adaptée aux besoins spécifiques du territoire.

Cela permettra de franchir une étape supplémentaire en déployant de nouvelles actions (autoconsommation et production partagées, restauration collective bio et locale, soutien au développement de filières alimentaires bios, locales, saines sur différents produits) dans l'objectif d'aboutir à une assiette alimentaire locale, saine et durable sur le territoire, dans une perspective de transition.

Contact : romain.fecche@inra.fr

Site Internet : <https://www6.nancy.inrae.fr/sad-aster>

11 Animation du projet alimentaire territorial Alsace Centrale

PORTEUR DE PROJET

Pôle d'équilibre territorial et rural (PETR) Sélestat Alsace Centrale

RÉGION

Grand-Est



DESCRIPTION

La première année de la démarche PAT a permis de réaliser un état des lieux des préoccupations des acteurs à partir d'entretiens, d'un diagnostic agricole réalisé par la Chambre d'agriculture, d'une enquête sur les pratiques de consommations et de l'organisation d'un forum ouvert pour définir collectivement les thématiques de travail prioritaires.

Le territoire s'engage désormais plus concrètement à travers un programme d'actions décliné en quatre axes principaux :

- s'engager dans une restauration scolaire durable;
- développer une culture alimentaire durable;
- créer des filières de proximité respectueuses de l'environnement;
- maintenir et développer une agriculture durable.

Le projet est porté par le PETR Sélestat-Alsace Centrale qui réunit autour de cette démarche, le syndicat des déchets (SMICTOM), le syndicat de l'eau (SDEA), l'Organisation professionnelle de l'agriculture biologique en Alsace (OPABA), la Chambre d'agriculture et la DRAAF Grand Est. Il en a confié l'animation au Centre permanent d'initiatives pour l'environnement (CPIE) du Ried et de l'Alsace centrale.

Contact : mathilde.metz@petr-selestat.fr

Site Internet : <https://selestat-alsace-centrale.fr/le-petr/>

12 Préfiguration et mise en œuvre du projet alimentaire territorialisé du Nord Grande-Terre « LIZINSANTRAL » - Acronyme : PArTaGe - LIZINSANTRAL

PORTEUR DE PROJET

Communauté d'agglomération du Nord Grande-Terre – Guadeloupe (CANGT)

RÉGION

Guadeloupe



DESCRIPTION

La CANGT ambitionne, à travers son projet de territoire, de faire de son agglomération un territoire d'agro-transformation, à énergie positive et écologique, en développant la bioéconomie. Dans cette logique, elle a décidé de contribuer à modifier les habitudes alimentaires de ses concitoyens en créant un Atelier de transformation agro-alimentaire (ATAA) des fruits et légumes locaux visant à alimenter en priorité les restaurants scolaires de son territoire. Elle s'inscrit dans le principe d'une restauration collective responsable et souhaite s'appuyer sur le PAT « PARTAGE-LIZINSANTRAL » afin de finaliser le diagnostic territorial et co-construire un plan d'action avec l'ensemble des acteurs.

Enfin, conformément au pas de temps de l'ouverture de l'ATAA, le PAT « PARTAGE » initiera le déploiement et le suivi du plan d'actions en veillant à établir et appliquer une méthode d'évaluation qui respecte une volonté d'amélioration continue et de durabilité du projet.

Ce projet s'inscrit dans les objectifs du Livre bleu des outre-mer, élaboré dans le cadre des assises des outre-mer (2018), qui vise à faire de la restauration collective et du développement des PAT une priorité pour la structuration des filières.

Contact : yannick.boc@cangt-guadeloupe.fr

Site Internet : <https://www.cangt.fr/>

13 Accompagnement à l'émergence du PAT de la Communauté de Communes du Pays Solesmois et maintien de la dynamique actuelle

PORTEUR DE PROJET

Communauté de Communes du Pays Solesmois (CCPS)

RÉGION

Hauts-de-France



DESCRIPTION

En 2012 la CCPS a lancé une réflexion pour développer l'agriculture biologique.

En 2016 est né le premier programme d'actions bio du territoire.

La CCPS a la volonté de maintenir cette dynamique et de faire émerger un Projet alimentaire territorial cohérent en donnant une nouvelle dimension aux projets existants.

Le projet sera piloté conjointement par la CCPS et par les partenaires associés au projet, tels que la Chambre d'agriculture, mais également les associations « A Pro Bio », « Accès », qui agit pour le développement d'une économie sociale et solidaire par l'insertion et « Action » qui vise la « remobilisation » des individus vers l'emploi et l'autonomie sociale.

Les objectifs du projet sont d'identifier la solution optimale pour développer les circuits courts sur le territoire, de définir les besoins en termes de cuisine centrale, de lutter contre le gaspillage alimentaire et de préserver l'eau et les terres agricoles.

Les actions prévues sont la réalisation d'un diagnostic, l'élaboration d'un plan d'actions, dans le cadre d'une large concertation, ainsi que le renouvellement des actions déjà existantes. Le projet comprend donc à la fois des dimensions sociales, économiques et environnementales.

Contact : d.bigot@ccpays-solesmois.fr

Site Internet : <http://www.ccpays-solesmois.fr/>

14 Mise en œuvre du Projet alimentaire territorial du Pays de Sources et Vallées pour développer une alimentation saine et locale qui génère du lien social et des retombées économiques locales

PORTEUR DE PROJET

Pays de sources et vallées

RÉGION

Hauts-de-France



DESCRIPTION

Pour développer des pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement, le Pays de sources et vallées mènera des actions de sensibilisation à l'agriculture biologique et aux cultures à bas niveau d'intrants (BNI).

Pour structurer la chaîne alimentaire et favoriser les partenariats, le Pays mettra en relation les agriculteurs et les acteurs de l'agro-alimentaire.

Il accompagnera 3 projets structurants : la création d'un atelier de transformation de fruits, un projet de légumerie porté par l'ESAT (Établissement et service d'aide par le travail) de Noyon et un projet de magasin fermier porté par un collectif d'agriculteurs.

Pour sensibiliser les scolaires, les publics défavorisés et le grand public, le Pays et les 3 EPCI organiseront une trentaine d'animations sur une alimentation saine et locale et sur la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles, les centres sociaux et lors de manifestations populaires. Ils organiseront notamment un magasin fermier, ainsi qu'un grand marché de producteurs locaux. Le Pays sensibilisera les élus aux enjeux de la loi EGalim et les accompagnera dans la formulation des marchés publics pour l'approvisionnement des cantines en produits durables et de qualité.

Contact : courrier@sourcesetvallees.fr

Site Internet : <https://www.sourcesetvallees.fr/>

15 Projet alimentaire territorial Cergy-Pontoise Vexin français 2020-2021

PORTEUR DE PROJET

Syndicat mixte d'aménagement et de gestion du Parc naturel régional du Vexin français

RÉGION

Île-de-France



DESCRIPTION

Le projet alimentaire territorial Cergy-Pontoise Vexin français rapproche deux collectivités territoriales, l'une plus urbaine et grand bassin de consommation, l'autre plus rurale et agricole, pour construire ensemble une démarche visant à relocaliser l'agriculture et l'alimentation sur leurs territoires en répondant à leurs enjeux sociaux et sociétaux, économiques, environnementaux et d'aménagement du territoire.

Outre le partenariat initial de deux associations, le «Centre d'Ecodéveloppement de Villarceaux» et «Quelle Terre Demain ?», ce projet transversal s'attache à fédérer l'ensemble des acteurs territoriaux concernés (société civile, monde agricole, collectivités). Le PAT permettra d'améliorer l'adéquation entre l'offre et la demande de produits locaux, conforter l'agriculture nourricière de qualité, favoriser la transition agricole et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Contact : d.filipe@pnr-vexin-francais.fr

Site Internet : <http://www.pnr-vexin-francais.fr/fr/le-parc/>

16 Émergence d'un projet alimentaire territorial pour la Creuse

PORTEUR DE PROJET

Agence d'attractivité et d'aménagement de la Creuse

RÉGION

Nouvelle-Aquitaine



DESCRIPTION

La démarche d'émergence du projet alimentaire territorial en Creuse consiste à organiser la concertation des acteurs afin d'élaborer collectivement, à partir d'un diagnostic territorial partagé, un document d'orientation stratégique en matière d'alimentation sur le territoire départemental qui comprendra un plan d'actions coordonnées destiné à répondre aux objectifs.

En Creuse, l'agriculture reste la principale activité économique mais génère peu de plus-value et peu de retours directs auprès des habitants du territoire. Cette agriculture est la garante de la durabilité des paysages creusois et une actrice incontournable de la transition écologique.

De multiples initiatives en termes de circuits alimentaires de proximité ont été menées.

Mais d'un constat partagé, il y a nécessité aujourd'hui de construire un projet alimentaire territorial à l'échelle départementale afin de fédérer les moyens d'ingénierie et d'accompagnement pour réaliser les actions envisagées, de capitaliser les expériences et de disposer d'une coordination départementale pour harmoniser et optimiser les projets.

La démarche d'émergence du projet alimentaire territorial en Creuse consiste à organiser la concertation des acteurs afin d'élaborer collectivement, à partir d'un diagnostic territorial partagé, un document d'orientation stratégique en matière d'alimentation sur le territoire départemental qui comprendra un plan d'actions coordonnées destiné à répondre aux objectifs fixés.

Les actions mises en place viseront à :

- l'insertion par l'activité économique (en particulier sur les métiers de la chaîne alimentaire);
- l'éducation alimentaire à tous les stades de la vie;
- la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective;
- la prévention sur les enjeux de nutrition;
- la recherche d'un approvisionnement en aliments durables.

Contact : AgenceIngenierieCreuse@creuse.fr

Site Internet : <https://www.creuse.fr/>

17 Projet alimentaire territorial de l'Intercom Bernay Terres de Normandie

PORTEUR DE PROJET

Intercom Bernay Terres de Normandie

RÉGION

Normandie



DESCRIPTION

Le projet de PAT est ancré dans une dynamique globale de développement durable portée par l'Intercom et de nombreuses initiatives locales. Les élus du territoire souhaitent notamment accompagner le développement des circuits de proximité et soutenir l'innovation agricole pour structurer une économie rurale forte, tout en préservant le patrimoine paysager et agricole traditionnel.

Le projet prévoit des actions opérationnelles pour la mise en œuvre stratégique du PAT et pour insuffler une animation territoriale autour des enjeux de l'agriculture et l'alimentation durable, à titre d'exemples :

- mettre à disposition un outil commun de production et de transformation de produits locaux (conserverie, atelier de découpe);
- constituer une réserve foncière pour l'installation de jeunes agriculteurs;
- étudier la mise en place d'un groupement d'achats de produits locaux et bio entre les établissements volontaires;
- mettre en place des actions de sensibilisation (atelier dans les établissements scolaires, Défi Famille à Alimentation Positive...);
- communiquer sur les pratiques exemplaires existantes (Agrilocal par exemple).

Ce projet concernera donc l'ensemble de la chaîne alimentaire, de l'accompagnement des producteurs à la sensibilisation des consommateurs.

Contact : m.girault@bernaynormandie.fr

Site Internet : <https://bernaynormandie.fr/>

18 Vers un programme alimentaire territorial "3D" « Démocratique-Durable-Décloisonné » en Cœur d'Hérault

PORTEUR DE PROJET

Syndicat mixte de développement local (SYDEL)
du Pays Cœur d'Hérault

RÉGION

Occitanie



DESCRIPTION

Initié dès 2012, le projet alimentaire du Cœur d'Hérault a progressivement intégré plusieurs problématiques pour proposer une approche transversale répondant aux enjeux du territoire. Il a été enrichi par les différentes réflexions et les schémas stratégiques élaborées à l'échelle du Pays (Schéma de cohérence territoriale (SCoT), contrat local de santé (CLS), Plan climat-air-énergie territorial (PCAET)...). L'alimentation est aussi inscrite dans la Charte de territoire, feuille de route du Pays à l'horizon 2025.

Depuis plus d'un an, le projet porté par le syndicat mixte de développement local (SYDEL) a pris une dimension citoyenne et participative grâce à l'implication du conseil de développement qui a emporté l'adhésion des élus pour passer à l'étape suivante :

- structurer et porter le PAT vers sa reconnaissance officielle par le ministère en charge de l'alimentation ;
- proposer un co-portage du PAT « élus-citoyens » original, pour engager le territoire vers un système alimentaire territorial durable ;
- expérimenter la coopération avec les PAT et territoires voisins, pour rechercher une meilleure pertinence des échelles d'intervention en fonction des actions.

Contact : thierry.laniesse@coeur-herault.fr

Site Internet : <https://www.coeur-herault.fr/>

19 Du champs à l'assiette : l'autonomie alimentaire sur un territoire en transition

PORTEUR DE PROJET

Carcassonne Agglo

RÉGION

Occitanie



DESCRIPTION

L'esprit de la démarche d'élaboration du PAT de la communauté d'agglomération Carcassonne agglo est de construire un projet de développement structurant, en associant tous les partenaires et acteurs locaux intéressés par l'adaptation et la lutte contre le changement climatique, l'alimentation, les questions de santé publique et l'autonomie alimentaire du territoire, aujourd'hui et demain. Le projet s'inscrit dans un contexte où le concept de « citoyenneté alimentaire » est prégnant, par une évolution des exigences des consommateurs, en recherche de produits de qualité, de proximité, mais aussi par un investissement des citoyens sur la question.

Le projet vise à élaborer de manière concertée, un programme d'actions concrètes et opérationnelles autour des thématiques suivantes :

- tendre vers l'autonomie alimentaire et accompagner l'adaptation de l'agriculture locale au changement climatique ;
- la santé et les inégalités sociales ;
- la promotion et la valorisation des productions locales.

La conduite du diagnostic territoriale se fera de façon participative autour de deux axes : une démarche pour tendre vers l'autonomie alimentaire (actions pour mieux produire, mieux distribuer, mieux consommer) et une démarche pour accompagner l'adaptation de l'agriculture locale au changement climatique (maintenir une agriculture viable et accompagner les filières agricoles dans la transition écologique).

Contact : claire.gharbi@carcassonne-agglo.fr

Site Internet : <https://www.carcassonne-agglo.fr/fr/index.html>

20 Émergence du projet alimentaire départemental du Gers

PORTEUR DE PROJET

Conseil départemental du Gers

RÉGION

Occitanie



DESCRIPTION

Depuis plus de dix ans, le Département et certains EPCI gersois agissent en faveur de l'alimentation durable. Or, l'ensemble des acteurs s'accordent sur la nécessité d'un travail collectif afin de proposer des actions complémentaires et d'optimiser l'approvisionnement local.

Ainsi, le Département élabore un PAT à travers deux objectifs :

- créer un espace de coordination des projets alimentaires territoriaux du département et inciter à l'émergence de nouvelles démarches afin d'atteindre les objectifs de la loi EGAlim ;
- renforcer l'articulation entre « bien produire » et « bien manger », à travers un programme d'actions rapprochant les producteurs et les acteurs de la restauration collective :
 - encourager une restauration collective de qualité,
 - promouvoir l'éducation des collégiens au bien manger,
 - favoriser l'accès à une alimentation de qualité aux populations précaires,
 - valoriser l'agriculture locale et de qualité,
 - communiquer et sensibiliser à l'alimentation durable.

Contact : aperrot@gers.fr

Site Internet : <https://www.gers.fr/>

21 Élaboration d'un projet alimentaire territorial à vocation sociale et éducative dans le Département de Vaucluse

PORTEUR DE PROJET

Département de Vaucluse

RÉGION

Provence-Alpes-Côte d'Azur



DESCRIPTION

À la croisée des politiques sociales, éducatives et agricoles du Conseil départemental, et malgré un contexte d'abondance alimentaire, l'accès pour tous à une alimentation équilibrée est encore loin d'être assuré. Le Vaucluse, en dépit de sa situation favorable en matière de productions agricoles, n'échappe pas aux situations de difficultés alimentaires de certains de ses habitants. En parallèle, des productions agricoles peuvent être gaspillées. De ce constat est née l'idée d'une réflexion concertée sur la précarité alimentaire et sur la possible réaffectation des denrées gaspillées au profit des populations les plus fragiles.

qui ont du mal à accéder à une alimentation suffisante et de bonne qualité. Ce projet intégrera aussi la dimension éducative par la poursuite du travail sur l'approvisionnement de la restauration collective en produits durables et de qualité, tels que prévu par la loi « EGAlim » et sur la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges mais aussi sur l'accompagnement en faveur d'une alimentation saine pour les publics précaires.

Contact : pauline.ricard@vaucluse.fr

Site Internet : <http://www.vaucluse.fr/-1.html>

22 Projet alimentaire de la Métropole Toulon Provence Méditerranée

PORTEUR DE PROJET

Métropole Toulon Provence Méditerranée (TPM)

RÉGION

Provence-Alpes-Côte d'Azur



DESCRIPTION

Depuis plus d'une décennie, la Communauté d'agglomération TPM, devenue Métropole en 2018, intervient pour le développement des filières agricoles sur son territoire afin de maintenir et accroître les productions agricoles.

Le maintien des emplois et des richesses liés au tissu économique agricole, la diversité des paysages emblématiques de ce territoire, ainsi que l'approvisionnement la population en produits locaux de qualité, tout en préservant un environnement particulièrement vulnérable, sont les principaux enjeux.

Le PAT vise à pérenniser l'agriculture, notamment l'agriculture vivrière, structurer l'économie agricole et alimentaire et développer les circuits de proximité. La Métropole souhaite ainsi favoriser le retour de la valeur économique sur le territoire et mettre en place une économie circulaire vertueuse.

Contact : cmartinez@metropoletpm.fr

Site Internet : <https://metropoletpm.fr/>

23 Produire et manger local, dont bio, en restauration collective pour une agriculture équitable et respectueuse de l'environnement

PORTEUR DE PROJET

Communauté de Communes de l'île de Noirmoutier

RÉGION

Pays de la Loire



DESCRIPTION

L'île de Noirmoutier est un territoire préservé, présentant des richesses paysagères et écologiques d'intérêt national. L'île est aussi un lieu touristique favorable à la diversification des activités économiques et notamment des activités primaires.

Dans un souci d'exemplarité, la Communauté de Communes a élaboré un Plan climat-air-énergie territorial (PCAET) volontaire et porte actuellement une réflexion pour favoriser l'utilisation de denrées produites localement dans la restauration collective. L'objectif du projet, validé en concertation avec l'ensemble des acteurs, est de créer une synergie favorable à l'organisation des producteurs et à l'adaptation des cuisines, au bénéfice des convives et dans une démarche éthique (circuit court, réduction des transports, préservation de la biodiversité, lien social, économie équitable).

Le PAT permettra de rendre la démarche opérationnelle sur le long terme.

Contact : clement.rataud@iledenoirmoutier.org

Site Internet : <https://www.cdc-iledenoirmoutier.com/>

24 Remettre l'agriculture au cœur des enjeux stratégiques du territoire de Saint-Pierre et Miquelon

PORTEUR DE PROJET

Chambre de métiers et de l'artisanat de Saint-Pierre et Miquelon (CACIMA)

RÉGION

Saint-Pierre et Miquelon



DESCRIPTION

L'agriculture, en déclin depuis 50 ans sur l'archipel de Saint-Pierre et Miquelon, a été remise sur le devant de la scène en 2018, suite à la rédaction concertée d'un plan de développement agricole durable (PDAD) reconnu et soutenu par toutes les autorités territoriales et professionnelles locales. Ce plan affirme les orientations et les choix pour la production agricole locale, et définit les actions à mener sur 5 ans afin d'inscrire l'archipel dans ces orientations. Afin d'atteindre les premiers résultats attendus du PDAD, la Chambre de métiers et de l'artisanat de Saint-Pierre et Miquelon (CACIMA) met en place un PAT basé sur trois grands axes :

- le renforcement de la production locale et l'accompagnement des professionnels;
- la mise en cohérence des pratiques alimentaires et des besoins en productions de l'archipel;
- la promotion des métiers de l'agriculture et un plaidoyer en faveur d'une alimentation locale.

Contact : cassandre.bourgeois@cacima.fr

Site Internet : <http://www.cacima.fr/>

PROJETS D'ESSAIMAGE OU D'INNOVATION

Les 15 projets d'essaimage ou d'innovation

QU'EST-CE QU'UN PROJET D'ESSAIMAGE ?

Les projets d'essaimage ont pour objectif de reproduire ou d'étendre des initiatives finalisées et opérationnelles, ayant fait preuve de leur intérêt, notamment celles financées dans le cadre des appels à projets précédents (mais pas uniquement), en les adaptant au contexte, au territoire, au public cible... en produisant de nouveaux outils permettant cet essaimage.

Les projets peuvent être portés à différents niveaux :

- par des « passeurs d'innovation », qui développent des outils spécifiques pour essaimer des projets ayant déjà fait leurs preuves (outil d'appui et d'accompagnement destinés à des porteurs de projets);
- par des porteurs de projets qui souhaitent essaimer des initiatives qu'ils ont déjà développées, qui sont abouties et ont trouvé leur équilibre;
- par des « repreneurs » d'innovation, qui s'inspirent ou reprennent en partie des initiatives ayant déjà fait leurs preuves pour accélérer la mise en œuvre de leur propre projet.

QU'EST-CE QU'UN PROJET INNOVANT ET PILOTE ?

Il s'agit de nouveaux projets, présentant un concept particulièrement innovant. L'innovation peut porter sur les moyens et méthodes d'actions mis en œuvre, sur le thème même du projet ou sur le public cible.

POUR RÉPONDRE À QUELS ENJEUX ?

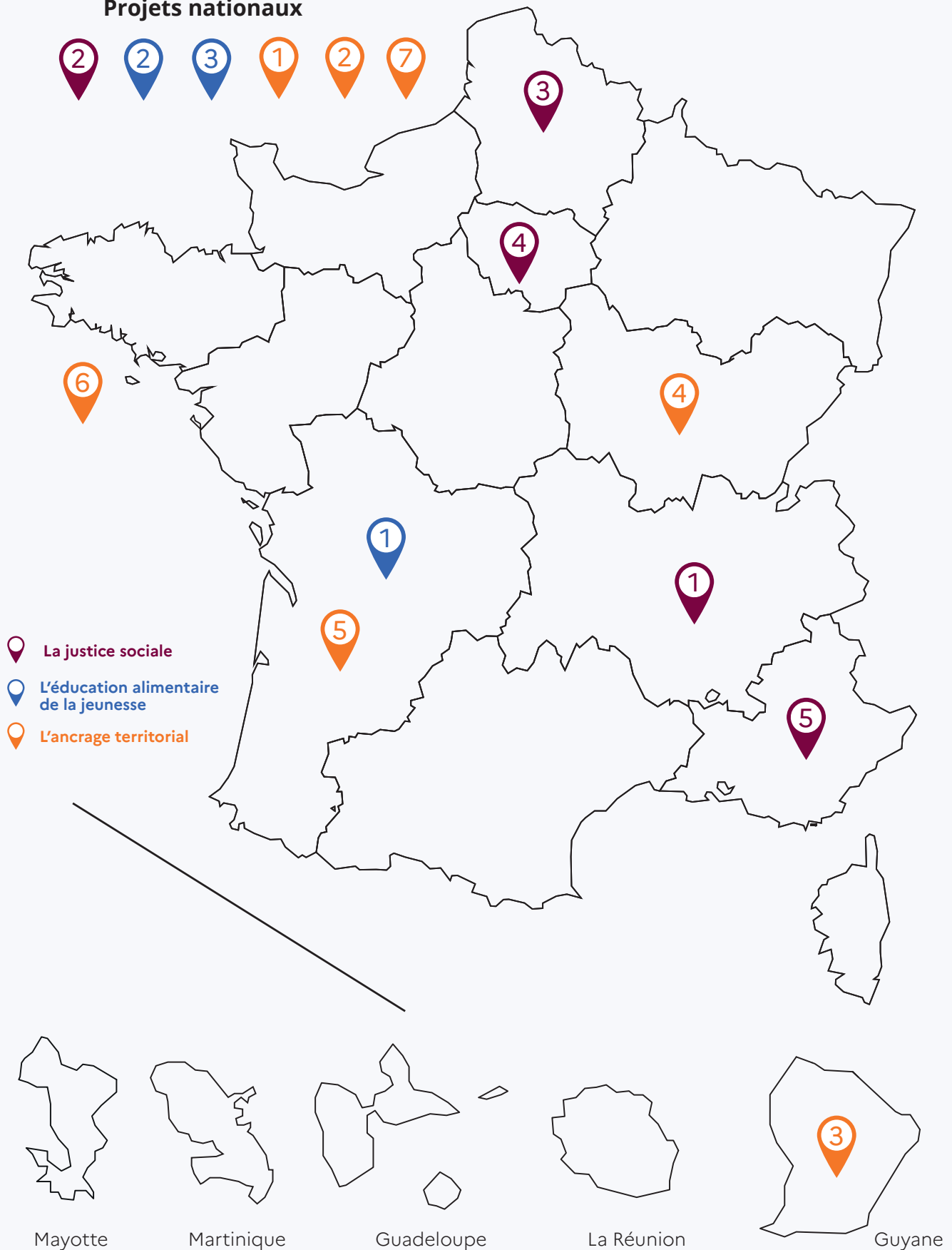
Les projets lauréats répondent aux orientations de la politique nationale de l'alimentation portée par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation sur des axes du PNA :

- **7 projets pour accompagner la mise en œuvre des mesures de la loi EGAlim pour la restauration collective** et plus largement l'évolution des régimes alimentaires et la transition alimentaire des territoires vers plus de produits durables et de qualité;
- **5 projets lauréats concernent la justice sociale**, pour une alimentation et des comportements favorables à la santé, ciblant notamment les publics sensibles, personnes âgées dépendantes ou personnes en situation de précarité alimentaire, le cas échéant en lien avec des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire;
- **3 lauréats concernent l'éducation à l'alimentation de la jeunesse**, en ciblant notamment les adolescents et les familles, et visant à mieux prendre en compte cette problématique dans la mise en place de projets alimentaires territoriaux.

Carte des projets d'essaimage du PNA

Les 15 lauréats de l'appel à projets national 2019-2020

Projets nationaux



Accompagner la mise en œuvre des mesures de la loi EGAlim pour la restauration collective

7 PROJETS

1 Menu 2foisBON

PORTEUR DE PROJET
SYNETHIC
PROJET NATIONAL



DESCRIPTION

Le projet « Menu 2foisBON », porté en Occitanie par l'association SYNETHIC depuis 2016, est une opération collective et gratuite qui s'adresse à tous les types de restauration collective (la restauration scolaire, d'entreprise...). Le principe consiste à accompagner les établissements à produire ponctuellement des menus respectant des exigences écologiques, de proximité, de saison et de santé, en leur mettant à disposition les outils pour poursuivre ces actions de façon autonome.

Le projet d'essaimage consiste à former les structures associatives développant la démarche du « Menu 2foisBON » sur de nouveaux territoires. Un kit, composé de trois volets sera élaboré :

- un premier dédié à la gestion de projet à l'échelle territoriale par les structures « essaimeuses » ;
- un second dédié au développement d'un kit d'accompagnement adressé aux gérants et cuisiniers participants ; - un dernier dédié à la sensibilisation des convives.

Les objectifs de ce projet sont de :

- contribuer à l'atteinte des objectifs du PNA et du PNNS4 par les acteurs de la restauration collective au niveau national, que ce soit pour l'approvisionnement en produits de qualité, l'équilibre et la diversification des régimes alimentaires ou encore la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- sensibiliser les convives, notamment les enfants, aux enjeux environnementaux et sociétaux de l'alimentation, au moyen de supports de communications variés (ateliers, expositions, affiches, sets de tables,...), aux liens entre modes de production et modes de consommation, en participant à l'évolution des habitudes de consommation, notamment à la maison ;
- participer à la reterritorialisation des systèmes alimentaires en favorisant la coopération des acteurs de la restauration collective et des producteurs locaux.

Contact : jbortega@synethic.fr

Site Internet : <https://www.synethic.fr/>

2 Végécantines

PORTEUR DE PROJET

Association Végétarienne de France

PROJET NATIONAL



DESCRIPTION

Association Végétarienne de France une des principales structures qui œuvre pour la promotion de l'alimentation végétarienne en France.

Dans le cadre de la loi EGalim, à titre expérimental pour 2 ans, la proposition d'un menu végétarien hebdomadaire en restauration collective scolaire est obligatoire depuis le 1^{er} novembre 2019. L'Association Végétarienne de France (AVF) agit au quotidien pour faire de cette expérimentation une réussite.

L'objectif est à la fois d'accompagner les élus, afin qu'ils s'approprient la mesure, mais aussi d'aider les gestionnaires et cuisiniers à intégrer les protéines végétales et enfin d'informer les usagers.

Pour ce faire, l'AVF met en place des outils pour sensibiliser les usagers à la diversification alimentaire en accord avec les recommandations nutritionnelles légales et pour aider la transmission de savoirs entre les structures pour des repas équilibrés. L'AVF souhaite proposer une formation pour les professionnels et une communication à grande échelle pour l'ensemble des établissements.

L'ensemble des travaux menés se fera en lien et en concertation avec le groupe de travail « nutrition » du Conseil national de la restauration collective, mis en place par le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation et associant largement tous les acteurs impliqués.

Contact : pa.maiziere@vegetarisme.fr

site Internet : <https://www.vegetarisme.fr/>

3 Valorisation des légumineuses locales en alimentation humaine

PORTEUR DE PROJET

Établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricoles (ELEFPA) de Quetigny-Plombières-lès-Dijon

RÉGION

Bourgogne-Franche-Comté



DESCRIPTION

Depuis plusieurs années, la production et la consommation de légumineuses sont un enjeu agroenvironnemental et nutritionnel majeur aux niveaux européen, national et régional.

L'enseignement agricole, via ses exploitations, a depuis de nombreuses années investi l'expérimentation de la production locale de légumineuses. Sa valorisation en alimentation humaine est plus récente. C'est pourquoi l'ELEFPA de Quetigny-Plombières-lès-Dijon, en partenariat avec AgroSup Dijon, la chambre régionale d'agriculture et Terre Innovia, propose ce projet qui vise à faire le lien entre la production et la consommation humaine, en restauration collective notamment.

Ce projet a pour objectif de mettre au service des territoires des compétences et des outils permettant de promouvoir la valorisation des légumineuses en alimentation humaine. Les actions concerneront l'amont et l'aval de la filière légumineuses, par des activités telles que :

- le développement des compétences pour diversifier les débouchés en première transformation des légumineuses peu maîtrisée en Bourgogne-Franche-Comté ;

- le développement d'une gamme de produits consommables par le particulier ou la restauration collective;
- l'accès à des services de transformation aux producteurs, via de la sous traitance;
- la sensibilisation des publics.

Contact : cyril.bon@educagri.fr

Site Internet : <http://www.lycee-quetigny.fr/centres/lycee-de-plombieres-les-dijon/>

4 Projet territorial de facilitation de l'accès des établissements à la restauration collective de l'Ouest guyanais et de l'adaptation de son environnement à l'utilisation et la consommation de la production alimentaire locale

PORTEUR DE PROJET

Communauté de Communes de l'Ouest Guyanais

RÉGION

Guyane



DESCRIPTION

Ce projet est intégré au Schéma de développement agricole et alimentaire de l'Ouest guyanais (SDAOG) qui définit les axes de la stratégie agricole et alimentaire du territoire. Des diagnostics puis des démarches participatives ont permis d'établir une stratégie innovante. Ce projet a pour objectif d'augmenter le nombre d'enfants ayant accès à un service de restauration collective dans tous les établissements de l'Ouest guyanais ainsi que la part de produits locaux servis, de faciliter l'échange entre les acteurs de la restauration collective et, enfin, de les sensibiliser aux enjeux de l'approvisionnement local et de qualité. Les actions consistent à informer et former les acteurs aux démarches favorisant l'approvisionnement et l'utilisation des produits locaux, à organiser la logistique entre les producteurs et la restauration collective, à travailler avec des partenaires pour sensibiliser les élèves à l'importance d'une alimentation équilibrée. Il vise aussi à travailler à l'émergence d'une structure de transformation végétale pilote à l'interface entre producteurs et restauration collective.

Contact : vincent.gallego@ouestguyane.fr

Site Internet : <http://ouestguyane.fr/>

5 EGAlement'R : le Grand Bergeracois se prépare aux régimes alimentaires de demain

PORTEUR DE PROJET

Communauté d'Agglomération Bergeracoise

RÉGION

Nouvelle-Aquitaine



DESCRIPTION

Territoire déjà engagé avec la mise en place d'un projet alimentaire territorial (PAT) dès 2016, le Grand Bergeracois a fait le constat d'un besoin d'adéquation entre l'offre locale et la demande alimentaire future. L'ambition est d'accompagner les agriculteurs dans l'adaptation au changement climatique, anticiper les modifications économiques à venir, maintenir une économie agricole rémunératrice et adapter la production aux évolutions de la consommation alimentaire.

Une cartographie des surfaces mobilisables pour développer notamment la production de légumineuses sera établie (potentiel agronomique, spécificités pédologiques, capacité d'irrigation etc.). La promotion des nouveaux régimes alimentaires (légumineuses, produits de saisons...) et de la lutte contre le gaspillage alimentaire sera déployée sur tout le territoire, en accordant une attention particulière aux plus jeunes et aux plus âgés, dont la santé constitue une priorité pour la Communauté.

Contact : ac.tusseau@la-cab.fr

Site Internet : <https://www.la-cab.fr/>

6 Agriculture et alimentation durables dans les îles de la façade atlantique française: du champ à l'assiette, un projet associatif au service de la résilience des territoires et des populations insulaires et de lutte contre le changement climatique

PORTEUR DE PROJET

Réseau Agricole des Îles Atlantiques (RAIA)

RÉGION

Interrégional

DESCRIPTION

Au 20^e siècle, les îles ont souvent subi une déprise agricole. L'agriculture nourricière a souvent été délaissée au profit du tourisme. L'objectif du projet est d'alimenter une réflexion et une action globales sur l'avenir de l'agriculture des îles de la façade atlantique dans le but de revaloriser l'agriculture, qui a un rôle à jouer dans le cadre de la transition écologique et sociale des territoires. Le Réseau permettra ainsi le développement de nouveaux PAT insulaires et de capitaliser les actions développées dans le cadre de PAT déjà développés sur certains de ces territoires.

Pour atteindre ces objectifs, des actions seront mises en place pour :

- le maintien et le développement des outils de production durables, en accompagnant la diversification des activités et en sensibilisant les acteurs aux pratiques agroécologiques ;
- le développement d'outils de transformation et de conditionnement permettant de valoriser les productions agricoles insulaires et de les consommer localement ;
- la formation et l'information favorisant la consommation locale et la réduction du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de production et de consommation ;
- le développement de l'économie circulaire et du recyclage des matières organiques ;
- la sensibilisation de toutes les parties prenantes de la chaîne agricole et alimentaire via des événements (festival les insulaires) ou des outils de communication (lettre d'info, site internet), pour favoriser la participation et l'engagement dans le projet.

Ainsi, les échanges au sein du réseau sont à la fois source d'ouverture, de motivation et de solidarité. Par le partage d'expériences et l'accompagnement, le RAIA permet un enrichissement des projets agricoles menés par chaque structure sur son territoire en matière de gestion du foncier, structuration des filières, d'économie circulaire et circuits-courts, de mobilisation des élus et de la population.

Contact : raia.association@gmail.com

Site Internet : <https://raia-iles.fr/>

7 Accélérer les transitions alimentaires des territoires : une approche via l'outil PARCEL – Pour une Alimentation Résiliente Citoyenne et Locale

PORTEUR DE PROJET

Bureau Satori SCIC-SAS

PROJET NATIONAL



DESCRIPTION

Face à la reconfiguration des systèmes alimentaires de ces dernières décennies et des enjeux associés – éloignement géographique de la production et de la consommation, artificialisation des terres, impacts environnementaux etc. – l'une des clés pour changer la donne est de permettre aux habitants et aux acteurs des territoires de pouvoir impulser des changements à la base, et aux collectivités locales d'accompagner et d'organiser la transition de leurs systèmes alimentaires, notamment pour l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim concernant la restauration collective.

Ce constat est à l'origine du projet PARCEL (Pour une Alimentation Citoyenne et Locale). Un site internet gratuit et accessible à tous depuis le 10 octobre 2019. Il est co-porté par Terre de Liens, un réseau associatif agissant sur les enjeux du foncier agricole, la FNAB (Fédération nationale d'agriculture biologique) et le BASIC (Bureau d'analyse sociétales pour une information citoyenne).

Cet outil permet de visualiser certains effets d'un changement d'alimentation sur un territoire donné : surfaces et emplois agricoles à mobiliser, impacts écologiques liés (climat, biodiversité, préservation du sol et de l'eau). Depuis la mise à disposition de cet outil, de nouveaux besoins sont apparus pour appuyer l'objectif principal d'accélération des transitions alimentaires des territoires auxquels ce projet répondra.

Le projet a pour objectifs de :

- faire connaître l'outil par le biais de brochures, de vidéo, de plaquettes pédagogiques ;
- maximiser son utilité en répondant aux besoins de nouvelles fonctionnalités, tel que la possibilité de télécharger les résultats des simulations, la mise en place d'une FAQ, etc ;
- former les utilisateurs aux usages de l'outil, en augmentant le cercle de formateurs, en faisant émerger des référents PARCEL sur le territoire, et en ciblant des présentations pour des besoins spécifiques, tels que ceux des PAT (Projets alimentaires territoriaux) et l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux, durables et de qualité.

Contact : christophe@lebasic.com

Site Internet : <https://parcel-app.org/>

La justice sociale

5 PROJETS

1 Nourrir ses Plaisirs en EHPAD

PORTEUR DE PROJET

Club Expert Nutrition Alimentation (CENA)

RÉGION

Auvergne-Rhône-Alpes



DESCRIPTION

Le CENA réunit des diététiciens qui mettent en commun leurs expériences professionnelles, leurs réseaux de connaissances, leurs outils de travail et leurs savoirs dans le domaine de la restauration collective. Ce club a également pour vocation de participer aux réflexions engagées par les pouvoirs publics autour de l'alimentation.

Le CENA a réalisé un bilan du dispositif « Plaisir à la Cantine », inclus depuis 2010 dans le PNA, et visant à :

- « réenchanter la restauration scolaire » en agissant sur l'offre alimentaire pour la rendre plus attractive, tout en respectant la réglementation relative à la qualité des repas servis ;
- redonner du sens à l'acte alimentaire en reliant la dimension nutritionnelle aux aspects de goût, de sociabilité et de « ritualité » alimentaire ;
- restaurer une complicité entre l'aliment, celui qui le produit, celui qui le cuisine et celui qui le mange ;
- lutter contre le gaspillage alimentaire.

Ces objectifs se traduisent par un accompagnement des établissements scolaires, par le biais d'un programme de formation et d'un outil d'éducation. 52 programmes « Plaisir à la Cantine » ont été organisés entre 2012 et 2017 dans 9 régions et départements ultra marins, avec 327 collèges et lycées ayant bénéficié du dispositif.

Sur la base de l'expérience de « Plaisir à la cantine », et du dispositif « Nourrir et sourire en EHPAD », mis en place par le CENA en région Auvergne-Rhône-Alpes, le projet « Nourrir ses plaisirs en EHPAD » a pour objectifs d'améliorer l'environnement des repas, la qualité des produits, la qualité culinaire et la densité nutritionnelle globale de l'offre, pour participer au bien-être des résidents. Le CENA propose de transposer le dispositif « Plaisir à la cantine » aux EHPAD en adaptant les différents modules de formation existants qui abordent l'alimentation dans toutes ses dimensions et en mobilisant, comme dans « Plaisir à la cantine », tous les acteurs de terrain de la chaîne alimentaire. Les modules proposés seront expérimentés in-situ et le retour d'expérience donnera lieu à la rédaction d'un guide décrivant l'action « Nourrir ses plaisirs en EHPAD ». Des outils de formation pour la mise en place des modules et des outils de communication sont prévus pour promouvoir le dispositif.

Contact : beatrice.carraz@alimentation-et-sante.com

Site Internet : <http://www.nutrition-expert.org/>

2 La Cloche Gourmande

PORTEUR DE PROJET

La Cloche

PROJET NATIONAL



DESCRIPTION

La Cloche est une association qui s'engage contre la grande exclusion, par le biais de nombreux projets, comme la création d'un réseau de commerçants solidaires, d'une biscuiterie solidaire permettant à des personnes sans-domicile fixe de reprendre une activité professionnelle. La Cloche développe des projets qui visent à changer le regard sur le monde de la rue et à favoriser le « faire-ensemble » entre voisins avec et sans-domicile d'un même quartier, pour construire une société plus inclusive.

La Cloche Gourmande s'inscrit dans la continuité des projets déjà mis en place par l'association « La Cloche », qui est un pont entre les initiatives urbaines appartenant au réseau « Les Clochettes » et les ateliers cuisine. La Cloche Gourmande, nouveau projet de l'association La Cloche, continue cette dynamique de création de lien social entre les acteurs d'un quartier par des gestes simples et des activités conviviales notamment des ateliers de cuisine et de jardinage, ouverts à tous et inclusifs. Les habitants, avec et sans-domicile, les habitants impliqués dans les initiatives urbaines (de type jardin partagé ou potager urbain) et partenaires de l'action sociale du quartier se rassemblent, jardinent et cuisinent ensemble avec les légumes cultivés dans le jardin ou avec des légumes invendus récupérés auprès des commerces locaux. Les objectifs généraux du projet sont de :

- créer du lien social entre les acteurs avec et sans-domicile du quartier par des activités manuelles et conviviales (cuisine, jardin) ;
- amener les participants à prendre soin de l'environnement, d'eux-mêmes ou d'elles-mêmes et des autres ;
- donner accès et d'éduquer à une alimentation saine et équilibrée ;
- sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cette initiative innovante est facilement démultipliable grâce à une méthodologie légère, s'appuyant sur des initiatives préexistantes. Un kit de mise en place et des échanges de bonnes pratiques sera élaboré.

Contact : admin@lacloche.org

Site Internet : <https://lacloche.org/>

3 Lutte contre le gaspillage alimentaire des productions agricoles en Hauts-de-France et au niveau national

PORTEUR DE PROJET

Fédération Régionale des Syndicats d'Exploitants
Agricoles (FRSEA) Hauts-de-France

RÉGION

Hauts-de-France



DESCRIPTION

SOLAAL est une association d'intérêt général créée en 2013 qui a pour but de faciliter les dons entre le secteur agricole et les associations d'aide alimentaire habilitées au niveau national. Elle propose un service gratuit qui lutte contre le gaspillage alimentaire et offre des produits frais aux plus démunis. Depuis sa création en 2013, SOLAAL a distribué plus de 15 000 tonnes de produits frais, soit l'équivalent de 30 millions de repas en France.

Le projet vise à mettre en place un relais Solaal en région Hauts-de-France, puis à essaimer la mise en place de relais dans d'autres régions, permettant de mieux prendre en compte les spécificités des territoires concernant tant les productions agricoles que les acteurs en présence.

Le projet relais a pour objectifs de :

- mettre en place l'association Solaal Hauts-de-France ;
- créer un réseau d'agriculteurs-ambassadeurs dans tous les départements des Hauts-de-France, l'animer par des rencontres régulières et fournir à SOLAAL national une charte méthodologique pour la construction d'un tel réseau ;
- promouvoir le glanage solidaire en Hauts-de-France ;
- élaborer un kit d'outils méthodologiques et de recueil de bonnes pratiques, pour permettre à tous les futurs relais SOLAAL de se mettre en place plus rapidement.

Contact : stephanie.doligez@frseanpdcp.fr

Site Internet :

<https://www.fnsea.fr/>

<https://www.solaal.org/>

4 Alim'Activ Essaimage - Agir contre la précarité alimentaire par la coordination territoriale

PORTEUR DE PROJET

Agence nouvelle des solidarités actives

RÉGION

Ile-de-France



DESCRIPTION

L'Agence nouvelle des solidarités actives (Ansa) est une association créée en janvier 2006 afin de lutter contre la pauvreté et pour l'inclusion.

Un état des lieux réalisé par l'Ansa en 2018-2019 sur des territoires franciliens a mis en avant la multiplicité, la disparité et l'éparpillement des acteurs de l'aide alimentaire. Une étude menée en 2019 a montré que la coordination des acteurs de l'aide alimentaire permettait de mettre en œuvre des projets innovants qui répondent mieux aux besoins des personnes en précarité.

En s'appuyant sur ces travaux, l'Ansa souhaite mobiliser les acteurs locaux de l'aide alimentaire dans différents territoires franciliens afin d'essaimer cette démarche de coordination pour proposer une offre mieux adaptée aux besoins et de meilleure qualité.

L'Ansa propose d'organiser une formation-action collective sur huit territoires franciliens volontaires, destinée à des collectivités et certaines associations, pour les aider à mieux coordonner leur action de lutte contre la précarité alimentaire et construire avec eux une boîte à outils utilisable par d'autres territoires.

Contact : lise.marcovici@solidarites-actives.com

Site Internet : <https://www.solidarites-actives.com/>

5 Les Cueillettes Solidaires en Provence

PORTEUR DE PROJET

Association Le Village

RÉGION

Provence-Alpes-Côte d'Azur



DESCRIPTION

Les Cueillettes Solidaires en Provence est un projet développé depuis 3 ans par l'association Le Village, qui accueille des personnes en difficulté, pour leur permettre de sortir des situations de précarité dans lesquelles elles se trouvent et de parvenir à une autonomie de vie. Le projet vise à organiser la récolte des fruits et légumes non-récoltés dans les exploitations en agriculture biologique du territoire, qui sont ensuite distribués au public précaire ou valorisés par un atelier de transformation, porté par un chantier d'insertion. Cette action concrète dans la lutte contre le gaspillage, contre la précarité alimentaire et en faveur de l'économie circulaire vise à être renforcée et partagée par un essaimage sur le Vaucluse, au niveau régional et national.

La réalisation d'outils d'essaimage (témoignages, film documentaire, guide des bonnes pratiques), élaborés dans le cadre d'une démarche collective et concertée, permettra de mobiliser les partenaires à l'essaimage en construisant une méthodologie adaptée.

Le projet sera développé en renforçant la diversité des acteurs impliqués (associatifs, agricoles, politiques, particuliers, économiques), le nombre de partenaires bénévoles, la variété des cueillettes et la diversification des bénéficiaires des dons.

Contact : administration@associationlevillage.fr

Site Internet : <https://associationlevillage.fr/>

L'éducation alimentaire de la jeunesse

3 PROJETS

1 De la terre à l'assiette à la terre

PORTEUR DE PROJET

Au Fil des Séounes

RÉGION

Nouvelle-Aquitaine



DESCRIPTION

Au Fil des Séounes est une association d'éducation à l'environnement et au développement qui œuvre depuis 2001 sur le territoire de Lot-et-Garonne.

Le projet « De la terre à l'assiette à la terre » regroupe un ensemble d'actions visant à favoriser l'information citoyenne et les actions pratiques permettant de privilégier une production et une consommation respectueuse de l'environnement et des hommes : la création d'une malle pédagogique innovante et la formation à son utilisation, sur l'alimentation saine et durable, la mise en place et la pérennisation du « Défi Famille à Alimentation Positive » sur le territoire, la rédaction d'un livret d'aide à la mise en place du défi pour les structures souhaitant le faire, l'organisation d'événements de sensibilisation aux enjeux de l'alimentation durable (Soupe Party, Grand Banquet populaire).

L'objectif principal de ce projet est donc de sensibiliser le grand public en proposant une approche globale de l'alimentation en contribuant notamment au développement de l'éducation à l'environnement et au développement durable sur le Lot-et-Garonne, en contribuant à la lutte contre le gaspillage alimentaire et en participant à l'éducation alimentaire, tout en mettant en valeur le patrimoine alimentaire territorial dans le souci de rapprocher les citoyens de leur milieu naturel.

Contact : info@aufildesseounes.fr

Site Internet : <https://aufildesseounes.jimdofree.com/>

2 Insérer des pratiques d'éducation à l'alimentation et au goût dans la mise en place de démarches territoriales alimentaires et dans leur plan d'actions, à destination des acteurs territoriaux (institutionnels, économiques et associatifs), pour atteindre les objectifs de la loi EGALim et du PNAN

PORTEUR DE PROJET

Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes (ANEGJ)

PROJET NATIONAL



DESCRIPTION

Le projet est porté par l'ANEGJ (réseau national d'éducateurs du goût), qui apporte sa connaissance des pratiques d'éducation au goût et des pratiques de déploiement national d'animations et de formations en éducation au goût (notamment le dispositif « Les Classes du Goût », action du PNA). Il est mené en partenariat étroit avec Terres en villes (réseau de territoires d'agglomérations).

et de métropoles travaillant sur les politiques agricoles et alimentaires), qui apporte sa connaissance des démarches de territoires dont les démarches de projets alimentaires territoriaux (PAT), facilite l'adaptation des outils d'éducation à l'alimentation et au goût aux enjeux des PAT, mobilise son propre réseau d'agglomérations et métropoles, ainsi que le RnPAT (réseau national des PAT), dont il est co-animateur.

Le projet vise à insérer les pratiques et outils d'éducation à l'alimentation et au goût dans les processus d'élaboration des PAT et dans les plans d'actions des PAT, notamment dans leurs actions visant à faire évoluer le contenu de l'assiette de la restauration collective (le goût pour l'amélioration du contenu de l'assiette) et à faire apprécier le contenu de l'assiette par le convive (le goût pour l'appréciation du contenu de l'assiette), contribuer à l'évaluation de ces pratiques d'éducation au goût lorsqu'elles sont liées à des PAT.

Le projet s'articule autour de 3 actions principales:

- poursuivre, avec les 3 PAT pilotes (PAT du Douaisis, PAT de Lorient et PAT du Grand Poitiers), la consolidation des pratiques et outils existants en éducation à l'alimentation et au goût pour élaborer un plan d'actions territoriales alimentaires intégrant les thématiques « Nutrition/Santé » et « Accessibilité sociale »;
- tester et évaluer les modalités pratiques et les outils d'éducation à l'alimentation et au goût auprès de 3 nouveaux PAT;
- communiquer et accompagner, en élaborant et diffusant un guide de bonnes pratiques qui capitalisera les acquis, auprès des PAT, des éducateurs à l'alimentation et au goût des réseaux ANEGJ et de Terres en villes, pour le systématiser dans les actions des PAT.

Contact : contact@reseau-education-gout.org

Site Internet : <http://www.reseau-education-gout.org/>

3 Je mange pour le futur

PORTEUR DE PROJET

AgroParisTech

PROJET NATIONAL



DESCRIPTION

La nécessité d'adopter une alimentation durable fait aujourd'hui consensus. Elle n'en reste pas moins difficile à intégrer et à mettre en place pour les citoyens. Pour répondre à ce défi, la Chaire ANCA (Aliment Nutrition Comportement Alimentaire), chaire partenariale d'AgroParisTech est à l'initiative du projet « Je mange pour le futur ».

L'objectif est de développer un programme innovant, ludique et scientifiquement robuste pour accompagner les consommateurs dans la compréhension et l'adoption d'une alimentation durable au quotidien. Des acteurs de la filière alimentaire, un comité d'experts pluridisciplinaires (nutritionnistes, sociologues, agronomes...), des chefs cuisiniers et des créatifs participeront à la conception de ce programme immersif et non injonctif. Destiné aux jeunes consommateurs (18-35 ans), ce programme de sensibilisation sera diffusé via le réseau social Instagram et sera ponctué d'événements en présentiel. Le projet d'expérimentation sera évalué sur la pertinence des leviers d'action engagés et sur sa capacité à transmettre des messages-clés, pour nourrir les réflexions globales en matière d'éducation alimentaire.

Contact : aurelie.zunino@chaire-anca.org

Site Internet : <https://chaire-anca.org/>

5 appels à projets de 2014 à 2018

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

LES APPELS À PROJETS NATIONAUX DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION (PNA)

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**

CHAQUE ANNÉE,
LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
RÉALISE UN APPEL
À PROJETS RÉPONDANT
AUX CRITÈRES DES **4 AXES
PRIORITAIRES** DU PNA :



ET DEPUIS 2016,
AVEC UN FOCUS SUR
LES PROJETS ALIMENTAIRES
TERRITORIAUX (PAT).



**CES PROJETS, FINANCÉS PAR LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION,
EN PARTENARIAT AVEC L'ADEME ET LE MINISTÈRE DES SOLIDARITÉS ET DE LA SANTÉ...**

... couvrent de nombreuses thématiques

Projets alimentaires territoriaux
à l'échelle de métropoles, de
communautés d'agglomérations,
en milieu urbain ou rural

Structuration
des approvisionnements
de qualité et de proximité

Éducation des jeunes
à l'alimentation

Développement d'outils
pédagogiques sur l'alimentation

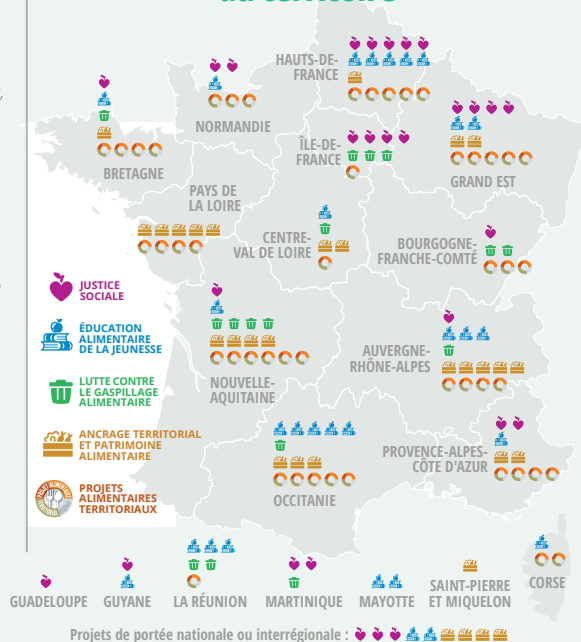
Accompagnement des acteurs
du gavage solidaire
et des dons agricoles

Amélioration des actions
relatives à l'aide alimentaire

Sensibilisation du grand public
et des professionnels à la lutte
contre le gaspillage alimentaire

Développement de jardins
partagés collectifs...

... sont répartis sur l'ensemble du territoire



... s'adressent à un large public

Jeunes enfants, adolescents,
familles • personnes démunies •
personnes incarcérées •
consommateurs citoyens •
enseignants et chercheurs •
collectivités • établissements de
santé • professionnels de la
restauration collective • entreprises
agricoles et agroalimentaires •
grand public...

... sont portés par des acteurs variés

Collectivités territoriales • parcs
naturels régionaux • centres
sociaux • acteurs associatifs
locaux ou nationaux •
établissements d'enseignement
supérieur • écoles • lycées •
chambres d'agriculture...

DOTATION TOTALE



6,7
millions d'euros
depuis 2014

PROJETS LAURÉATS



151
projets soutenus
depuis 2014

SUBVENTION MOYENNE PAR PROJET

45000 €

SOURCE : DGAL, OCTOBRE 2019.

AGRICULTURE.GOUV.FR
      
ALIMENTATION.GOUV.FR