



**PRÉFÈTE
DE LA RÉGION
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes

Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt

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

LE PNA EN ACTION EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Année 2024



EDITO

Les travaux des Etats Généraux de l'Alimentation en 2017 et les dispositions de la loi EGALIM en 2018 ont constitué le cadre structurant pour l'action des ministères relatives à la politique de l'alimentation à partir de 2019. Depuis la loi AGECE, la loi Climat résilience ont complété les orientations de la politique de l'alimentation durable, moins émettrice de gaz à effet de serre, respectueuse de la santé humaine, favorisant la résilience des systèmes agricoles et alimentaires et la juste rémunération des producteurs.

Un programme national de l'alimentation et la nutrition (PNAN) porté par les ministères en charge de l'alimentation et de la santé a fixé le cap pour 5 ans (2019-2024) en articulant les actions du Programme National pour l'Alimentation (PNA3) et le programme national nutrition santé (PNNS4). Les travaux de la Stratégie Nationale de l'Alimentation de la Nutrition et du Climat (SNANC) n'étant pas finalisés, il a été choisi de prolonger d'une année le PNA3 et le PNNS4.

En région, la DRAAF est chargée de la mise en œuvre des 3 axes thématiques : la justice sociale, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'éducation à l'alimentation, et 2 axes transversaux : la restauration collective et les projets alimentaires territoriaux.

Cette mise en oeuvre passe par la mobilisation des partenaires régionaux, des collectivités territoriales, des parties prenantes de l'écosystème alimentaire...La mise en réseau, les dispositifs d'appui méthodologique ou financier sont des leviers pour l'action.

Ce bilan illustre la multiplicité des activités et projets soutenus dans le cadre du PNA en 2024. Il ne saurait être exhaustif ! Bonne lecture



Bruno FERREIRA, Directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt d'Auvergne-Rhône-Alpes

SOMMAIRE

Edito et Sommaire.....	2
Le PNA en AuRA : structure, missions, gouvernance, partenariats...	3
Le PNA en AuRA : infographie.....	4
Partie I : Justice sociale.....	5
Partie II : Lutte contre le gaspillage alimentaire.....	6
Partie III : Gastronomie.....	7
Partie IV : Restauration collective.....	8
Les actions de la DRAAF en région.....	9
Carte de la restauration collective.....	10
Partie V : Éducation alimentaire.....	11
Partie VI : Projets alimentaires territoriaux.....	12
Carte des PAT en région.....	13
Perspectives.....	14
Glossaire et contacts.....	15

MISSIONS DU POLE "PNA" en région Auvergne-Rhône-Alpes



PNA 2019-2024

3 AXES

2 LEVIERS



Justice sociale

Éducation alimentaire

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Restauration collective

Projets Alimentaires Territoriaux



Appliquer le PNA à l'échelle régionale

Relayer la politique publique nationale et les outils du PNA
Mettre en réseau les acteurs
Organiser le CRALIM
Susciter des initiatives
Soutenir techniquement et financièrement des projets via les AAP
Valoriser les projets financés
Diffuser les livrables



Favoriser l'émergence des PAT
Assurer leur reconnaissance
Accompagner leur déploiement



Soutenir la mise en place de la loi EGAlim dans la restauration collective



GOVERNANCE DU PNA

Au niveau national => Comité de pilotage interministériel

1 fois par an

Comité présidé par le directeur général de l'alimentation du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire réunissant les directeurs généraux des ministères impliqués dans la mise en œuvre de la politique de l'alimentation

Au niveau régional => Comité régional pour l'alimentation (CRALIM)

1 fois par an

Comité présidé par la Préfète de région réunissant les acteurs impliqués dans les grands enjeux du territoire concernant l'alimentation

PARTENAIRES

Dans le cadre de la mise en œuvre du PNA en région :



DREETS Auvergne-Rhône-Alpes

Direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités



DREAL Auvergne-Rhône-Alpes

Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement



D'autres catégories de partenaires techniques en région :

- Collectivités territoriales
- Établissements de recherche et d'enseignement supérieur
- Chambres consulaires (agriculture, métiers et artisanat, commerce et industrie)
- Organisations professionnelles des secteurs agricole, agroalimentaire, et alimentaire
- Têtes de réseau régional (aide alimentaire, santé - nutrition, environnement, éducation)
- Associations liées à la politique de l'alimentation
- Acteurs économiques ou représentants (Ex : sociétés de restauration)

Le PNA en Auvergne-Rhône-Alpes - infographie

Les financements



FRANCE

Enveloppe AAP national SNANC 2023-2024
4,84 millions € : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire 3,3 M€, Agence de la transition écologique (ADEME) 1 M€, Ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités 0,54 M€

64 projets lauréats dont 22 nouveaux PAT émergents, 42 autres projets (appui aux PAT)

RÉGION

1 projet lauréat à l'AAP PNA 2023-2024 (soutien financier DRAAF) 50 000 €

22 projets soutenus sur l'enveloppe régionale PNA 372 000 €



Les 64 lauréats
2023-2024

Les Projets Alimentaires Territoriaux



FRANCE

444 PAT au 1/7/2024
337 niveau 1
104 niveau 2

RÉGION

62 PAT au
1/12/2024
31 niveau 1
31 niveau 2



Plan France Relance Mesure 13
157 projets soutenus et 8,66 millions € en 2021-2024 en région
Mesure déployée avec l'appui des DDT



Planification Ecologique 2024
PAT niveau 2
23 projets soutenus et 1,7 millions € en région



France PAT

Loi EGALIM - restauration collective



RÉGION

10 842 restaurants collectifs suivi en 2024 (PPG)
5 072* établissements inscrits sur ma cantine
1 142 télédéclarations en 2024 sur les achats 2023

*données collectées le 01/12/2024 sur ma cantine

13% bio moyen



15% durables et de qualité (hors bio) moyen



ma cantine

Programme Lait et Fruits à l'école



RÉGION

en 2022/2023
67 établissements agréés

Au 19/12/24 :

En région : 124 établissements agréés,
830 810€ demandés, 576 100€ payés



Dispositifs Lait et
Fruits à l'école



JUSTICE SOCIALE

3 objectifs :

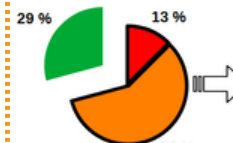
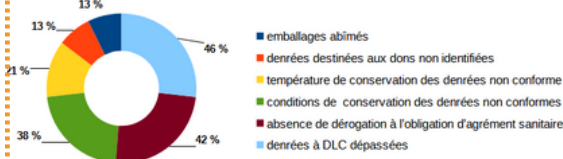
- Améliorer la qualité nutritionnelle et diversifier l'offre alimentaire
- Lutter contre la précarité alimentaire pour une alimentation plus solidaire
- Renforcer l'information des consommateurs

La DRAAF contribue à la **feuille de route régionale "précarité alimentaire"** élaborée à la demande de la Préfète et pilotée avec le Commissaire à la lutte contre la pauvreté.

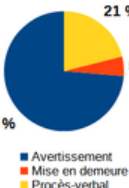
Résultats d'une opération de contrôles sanitaires des dons alimentaires effectués par les grandes et moyennes surfaces de la région, entre le 1er mars et le 31 mai 2024.

Evaluation des contrôles dons

Non-conformités les plus fréquemment relevées (en %)



Suites données



Banque Alimentaire "Du lien pour manger mieux"



Lauréat de l'appel à projet "Mieux Manger pour Tous", la banque alimentaire de l'Isère a initié un projet de mise en réseau des acteurs du territoire, avec comme objectifs :

- la diversification des approvisionnements en fruits et légumes à destination des personnes en précarité
- la mise en place d'actions éducatives
- le soutien pérenne des exploitants agricoles



Agence nouvelle des solidarités actives

L'ANSA se mobilise pour le "Mieux Manger pour Tous"

L'appui à la structuration de la lutte contre la précarité par l'ANSA s'est décliné en 2 volets :

- l'animation de 3 groupes de travail (lauréats MMPT) :
 - l'approvisionnement local
 - la coordination locale
 - l'accessibilité économique
- l'organisation d'une journée de rencontre le 10 décembre 2024 à Saint-Etienne.

De ces travaux, l'ANSA a rédigé un rapport de capitalisation des bonnes pratiques du programme MMPT en AURA.



Zoom sur...

La Recuperia...laboratoire gourmand, pédagogique et solidaire

Au cœur du 8e à Lyon, Récup&Gamelles, association engagée et active contre le gaspillage alimentaire et pour une alimentation durable, a inauguré le 24 mai 2024 la Récuperia. Ce lieu propose :

- un café restaurant antigaspi créatif avec une tarification solidaire adaptée à tous
- une cuisine atelier
- un laboratoire boulangerie
- des activités au service des habitants

Inauguration du 24/05/24, Fairley LE MOAL, présidente et Olivier BERZANE, maire de Lyon 8e



Chiffres clés



200kg / semaine de fruits et légumes bio ou produits secs récupérés et valorisés



Ouvert le mercredi, jeudi et vendredi midi ; menu entrée/plat/dessert



Tarif solidaire, le menu oscille entre 4€ et 15€



Un chef entouré de bénévoles

Avec le soutien





LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

3 objectifs :

- Accompagner les acteurs de la restauration collective
- Mobiliser l'ensemble de la filière notamment l'amont agricole
- Développer des outils de sensibilisation et d'appui sur le changement de comportement



Le gaspillage alimentaire en France

10 millions de tonnes de déchets alimentaire par an



16 milliards



58 kg par habitant
100€ par habitant/an



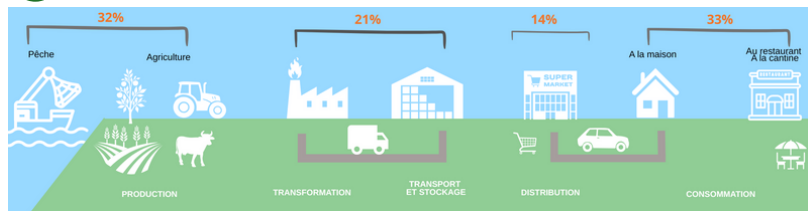
24 kg par habitant d'aliments comestibles



dont 7 kg encore emballés



Répartition du gaspillage alimentaire par secteurs d'activité



Le gaspillage à table en RHD

Quantités jetées en moyenne par convive et par repas

- 160 g dans les établissements de santé
- 110 g dans les établissements scolaires
- 95 g dans les entreprises.

Des solutions :

Réaliser son diagnostic du gaspillage alimentaire en restauration collective



La solution de réservation et ses enjeux

- Réduction des coûts d'achats et de gestion des déchets
- Amélioration de la qualité des produits, avec 50 % de produits durables et 20 % de bio en restauration collective (L 230-5 du code rural et de la pêche maritime)
- Valorisation du travail des équipes de restauration, qui préparent les bonnes quantités et limitent le gaspillage alimentaire

Zoom sur...



L'association SOLAAL

SOLIDARITÉ des producteurs Agricoles et des filières ALimentaires

259 tonnes de produits donnés en région

518 800 équivalents repas distribués aux associations



681 621 kg de CO2 non gaspillés grâce aux activités de l'association

87% de produits frais sur un total de 124 dons

Pour aller plus loin :

(Page dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire sur le site du MASA)



Grâce à SOLAAL, 6955 litres de lait ont été distribués à la Banque Alimentaire d'Auvergne lors de l'édition 2024 du Sommet de l'Élevage. Une chaîne symbolique a été réalisée à l'occasion de cet événement.

Site web de SOLAAL :





GASTRONOMIE

Objectifs : la gastronomie outil de mise en lumière

- Fédérer l'ensemble des acteurs de la filière alimentaire autour du sujet commun de la gastronomie en partageant les initiatives et en créant du lien
- Valoriser et promouvoir ensemble la gastronomie en région en faisant émerger des pistes nouvelles
- Initier des actions transversales



19 janvier 2024

Lancement des 1ères **Rencontres de la Terre à la Table**, **80 personnes** réunissant tous les acteurs de l'écosystème de la gastronomie en région : de la production, transformation, restauration, formations agricoles et d'hôtellerie-restauration jusqu'au tourisme

Les tables-rondes



Les projets



29 avril 2024



"Cuisine durable & restauration - Enjeux de la végétalisation des assiettes" basée sur la thèse d'Arnaud Lamy au Festival des Terroirs à Lyon -10⁰⁰⁰ Recettes d'une recette de petit épeautre du Velay Sabarot avec la chef Marion Estève de l'Institut Lyfe



Professionnels de la restauration et grand public



Mars 2025 - Juin 2026



Créer un projet commun entre établissements agricoles et lycées hôteliers, en lien avec une entreprise agricole ou agroalimentaire du secteur, pour mieux comprendre l'écosystème de la gastronomie



Apprenants des établissements agricoles et hôteliers publics et privés



25 nov 2024



"Comment les chefs et les producteurs peuvent-ils travailler ensemble pour aller vers une gastronomie durable ?" Valorisation et promotion des labels et des productions bio en présence de chefs étoilés, maraichers, MOF...



150 étudiants futurs entrepreneurs pour éveiller les consciences et enrichir les connaissances



DINAII Gastronomie



Dec 2024 - Juin 2026



Projet porté par l'ARAG et la CGAD, en lien avec le Service Régional d'Economie Agricole de la DRAAF, avec pour objectif de donner de la visibilité aux filières régionales dans les concours de cuisine gastronomique régional, nationaux et internationaux en France et à l'étranger.



Entreprises agroalimentaires de la région

Zoom sur...



Le Centre National de la Gastronomie



15/01/2025 : Lancement du Centre National d'Excellence en Auvergne-Rhône-Alpes de la Gastronomie et de ses Filières



Juin 2025 : Choix du/des site(s) d'entraînement

Objectifs du Centre national de la gastronomie :

- Fédérer les acteurs de l'excellence française de la gastronomie et ses filières autour des rencontres et compétitions internationales
- Accompagner et entraîner des équipes de France sur les concours internationaux de la gastronomie et des métiers de bouche, en lien avec les coaches
- Faire émerger les équipes "espoirs" et choisir les concours par filières en s'appuyant sur les réseaux existants et notamment les centres de formation des filières



Guillaume Gomez, Fabienne Buccio, Fabrice Pannekoucke



DRAAF : opportunité de valoriser les filières, le patrimoine alimentaire et les savoir-faire régionaux

Pour aller plus loin :





RESTAURATION COLLECTIVE

3 objectifs de la loi Egalim:

- Structuration de filières de proximité et juste rémunération des agriculteurs
- Education alimentaire
- Justice sociale et alimentation saine et de qualité pour tous

5 mesures phares

L'approvisionnement en bio et en produits SIQO

- Depuis 2022 au moins 50% de produits de qualité et durables (SIQO) dont au moins 20% de produits biologiques
- 60% de produits de qualité et durables pour la viande et le poisson

La lutte contre le gaspillage alimentaire

- En 2025, il devra être réduit de 50% par rapport à 2015 pour chaque restaurant collectif. Ceux-ci ont été tenus de faire un état des lieux préalable
- Le don alimentaire est obligatoire pour les établissements de plus de 3000 repas/jour

La diversification des protéines alimentaires

- Avec la mise en place d'un menu végétarien par semaine dans le secteur scolaire, et l'obligation d'option végétarienne quotidienne dans le secteur public

L'information obligatoire des convives

- Affichage de l'origine des viandes en restauration collective depuis 2022 et transparence sur la part des produits durables dans les repas dès 2024.

La fin du plastique à usage unique

- Fin progressive du plastique en restauration collective : bouteilles interdites en cantine depuis 2020, contenants bannis des crèches depuis 2022 et interdits pour les repas sur place dès 2025.

Zoom sur...



L'implication des départements

- Le Département de la Drôme soutient activement l'introduction du bio dans ses collèges, avec un taux de plus de 40 % de bio dans la restauration collective.
- Le Département de l'Isère travaille avec la FRAB pour accompagner les cantines dans la transition vers plus de produits bio locaux.



Accompagner à la prise en compte d'EGALIM en restauration collective



MINISTÈRE DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ET DE LA PÊCHE

ma cantine
agriculture.gouv.fr

Réussir la transition vers une alimentation durable

Bénéficiez ainsi gratuitement :

- d'un accompagnement pour concevoir le menu et choisir les fournisseurs
- d'un accompagnement pour concevoir le menu et choisir les fournisseurs
- d'un accompagnement pour concevoir le menu et choisir les fournisseurs
- d'un accompagnement pour concevoir le menu et choisir les fournisseurs

Questions, contactez-les sur les pages de soutien aux données d'achat, sur ma.cantine@agriculture.gouv.fr ou sur www.ma-cantine.agriculture.gouv.fr

Des actions pour la restauration collective



Appui aux projets structurants par les financements du plan France Relance

Informatisation de la plateforme "La Bio d'Ici"

"La Bio d'Ici" (73) a pour missions :

- de favoriser l'accès de tous à une alimentation bio et saine via la restauration collective
- de développer et structurer des filières bio locales, en privilégiant les circuits courts
- d'assurer aux producteurs des débouchés réguliers, significatifs et pérennes et des prix rémunérateur

120 900€ d'investissement - 60 000€ de subvention



Pour aller plus loin :
(Site "La Bio d'Ici")



Pour aller plus loin :
(Site Ville de Crolles)



Mutualisation d'une cuisine centrale en gestion directe avec des communes en gestion concédée - Commune de Crolles (38)

Année scolaire 2023/2024 : 67.2% de produits labélisés (SIQO) dont 57% de produits bio (pour rappel 34% de produits labélisés en 2021)

- Objectifs : 2024 70% et 2025 80% en phase avec les 100% bio & local en 2026
- 90% de produits bruts et peu transformés
- 100% de fruits et légumes de saison
- 72% de fruits et légumes frais (hors coulis de tomate et compote)
- baisse du gaspillage alimentaire de 20% en 2023/2024.

188 035€ d'investissement - 69 000€ de subvention



Accompagnement à l'interprofession de la viande Interbev

Leur objectif : Réaliser des économies pour les réinvestir sur des viandes de proximité et de qualité

Sensibilisation à l'approvisionnement de proximité, durable et de qualité sous SIQO dans la restauration commerciale sur 3 piliers :

- Accompagnement de PAT
- Formation des acteurs de la restauration collective sur les produits carnés
- Sensibilisation à l'approvisionnement de proximité, durable et de qualité dans la restauration commerciale

**101 400€ d'investissement
70 000€ de subvention**



Pour aller plus loin :





ÉDUCATION ALIMENTAIRE

2 objectifs :

- Éducation à l'alimentation de la jeunesse aux personnes âgées par le développement d'outils pédagogiques dédiés
- Mise en valeur du patrimoine alimentaire

Exemples de projets



Liens adolescents- enseignants et territoires alimentaires : Congrès des élèves Rhône et Drôme



Outils pédagogiques : GoûtODébat
Les rencontres PETAARD



Accompagnement au changement de comportements des jeunes : Territoires du goût / Solidoum



Pour aller plus loin :
(Pages dédiées à l'éducation alimentaire sur le site du MASA)



Guide de recommandations pour les jeunes enfants : Green Minds



Guide d'accompagnement des services de restauration en EHPAD : Nourrir ses plaisirs en EHPAD



Livre de recettes et fiches techniques menus végétariens en IME : Végéss'IME



Zoom sur...



Les rencontres PETAARD

Porté par l'AFOCG01, les rencontres PETAARD sont une invitation à tous les porteurs de projet volontaires pour construire des Projets Educatifs Territoriaux sur l'Agriculture et l'Alimentation Responsables et Durables. Projet lauréat à l'appel à projet national du PNA 2023-2024.

Chiffres clés



13

Territoires PAT ont participé aux rencontres en 2024



50 000€

de budget pour 2 ans



30

Participants en 2024 dans l'Ain et l'Indre :

- 14 chargés de mission PAT
- 11 animateurs d'association
- 1 chargée d'éducation
- 1 responsable de cuisine pour école
- 1 membre d'association de parents d'élèves gestionnaire de cantine
- 1 médiatrice culturelle
- 1 stagiaire en master alimentation



Zoom sur...



Les projets suivis en appui technique

La DRAAF intervient également en appui technique sur des projets régionaux, nationaux ou européens :

- Plaisir à la cantine : développement des dispositifs sur le territoire national (CENA)
- Projet Part'AGE : Construire une stratégie de prévention nutritionnelle sur mesure adaptée aux situations des personnes de plus de 55 ans et des territoires (Gérontopôle AuRA)
- Plan'EAT : un projet européen pour des comportements alimentaires sains et durables des 6-15 ans (INRAE)



PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX

13/10/2014 : Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt : création des PAT

Objectifs

- Accompagner l'émergence de PAT et leur amplification
- Valoriser les démarches par la reconnaissance officielle des PAT avec 2 niveaux (1 = émergence, durée 3 ans, 2 = PAT en phase opérationnelle, durée 5 ans)
- Favoriser la coopération entre PAT et territoires

Chiffres clés au 05/02/2025

65 PAT en Auvergne-Rhône-Alpes
33 niveau 1 **32** niveau 2

Nouvelle instruction (IT) de reconnaissance des PAT

- Démarche dématérialisée via le portail <https://www.demarches-simplifiees.fr/>
- 5 prérequis et 4 critères renforcés pour la reconnaissance de niveau 2 => Caractère systémique des PAT
- Indicateurs de suivi et d'objectifs

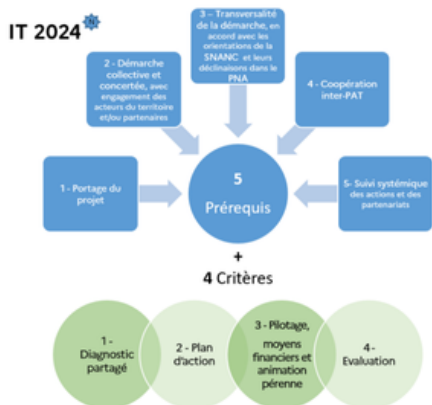
Instance de reconnaissance régionale des PAT

- Pilotage DRAAF
- Avis consultatif : DRAAF, ADEME, ARS, DREETS, DDT et Région Auvergne-Rhône-Alpes



Financement des PAT (animation, études, actions)

• Différents dispositifs mobilisables en région dont le Programme National pour l'Alimentation, la planification écologique, mais aussi France 2030, et autres soutiens à l'ingénierie, à l'animation ou à l'investissement comme le DINAI, Fonds Bio, Ecophyto, le FEADER, le LEADER, les financements Région, ADEME, ARS, DREETS...



Programme National pour l'Alimentation 2024 en région:	
• Accompagnement des PAT	210 000€
Planification écologique 2024 en région :	
• Appui aux PAT niveau 2	1 712 665 €
FEADER mesure T01 Stratégie Locale de Développement - 1,7 M€ dont :	
• Appui aux PAT niveau 2	951 308 €



Une approche multi-thématique pour des PAT systémiques

Pour chaque famille, le porteur de PAT doit choisir au moins un indicateur, fixer un t0 (à date de la demande de reconnaissance) et un objectif à 5 ans. 10 familles d'indicateurs :

1. Justice sociale
2. Santé
3. Éducation à l'alimentation durable
4. Lutte contre le gaspillage alimentaire
5. Foncier
6. Production
7. Transformation - Distribution
8. Approvisionnement de la restauration collective / EGAlim
9. Emploi
10. Environnement

Des initiatives pour faire le lien entre PAT et Santé

- Projet "Passerelle CLS-PAT" : Améliorer la qualité des projets en matière d'alimentation santé au sein des PAT de Champagne Ardenne (maison de la Nutrition Grand Est) => projet lauréat de l'AAP national vers la SNANC 2024, suivi par la DRAAF
- Projet « Développer une approche One Health dans la dynamique de transformation des systèmes alimentaires » : une recherche-action dans le cadre de deux Projets Alimentaires Territoriaux du Puy-de-Dôme » porté par le Centre de recherche et développement et transfert en Innovations Sociales Clermont Auvergne => cofinancé par la DRAAF 23 520 €



PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX

L'instruction Technique 2024-306 indique que le prérequis 4 consiste en une **coopération inter-PAT**. Cela implique :

- La collaboration entre plusieurs territoires.
- La mutualisation des ressources, des savoir-faire et des initiatives.
- Le renforcement des synergies entre les acteurs territoriaux.
- Une approche collective et cohérente pour répondre aux enjeux alimentaires locaux.
- Une meilleure efficacité et résilience des projets à l'échelle régionale.

Une animation inter-PAT en test sur le Cantal

4 PAT sont présents sur les territoires du Cantal

- PAT de Hautes-Terres Communauté
- PAT de Saint-Flour-Communauté
- PAT de la Communauté d'Agglomération du Bassin Aurillacois
- PAT du PNR de l'Aubrac

La DRAAF a confié l'animation de ces territoires à l'association CISCA. La coopération inter-PAT enrichira chaque territoire tout en respectant ses spécificités et permettra de mutualiser les ressources pour mener des projets d'envergure profitant à tout le département.

10 000€ sont mobilisés sur une année pour accompagner de manière expérimentale ces PAT vers le niveau 2



Le réseau régional des PAT

Fin 2024 : Relance d'une animation portée par le trinôme TerrAlim, Air Coop et le CISCA en partenariat avec la DRAAF, l'ADEME et la Région. Le projet vise à identifier les besoins, préfigurer le nouveau réseau régional des SAT et PAT pour un accompagnement efficace des stratégies alimentaires des territoires et organiser un séminaire régional (2 octobre 2025)



19 400 € de budget issus de la Planification Écologique pour 2024-2025

Des collaborations inter-PAT



Les relations inter-PAT s'illustrent sur le Département de la Drôme, où les différents EPCI de toutes tailles évoluent en synergie. D'autres en Isère, Savoie et Haute-Savoie, Ain, Loire, Allier, Rhône...sous l'impulsion de PAT départementaux, sur l'initiative des territoires, de leurs partenaires...créent une diversité de modalités de coopérations

Le réseau national des PAT



Pour aller plus loin : (Plate-forme France PAT)

18 réseaux inter-PAT à l'échelle nationale

Zoom sur...



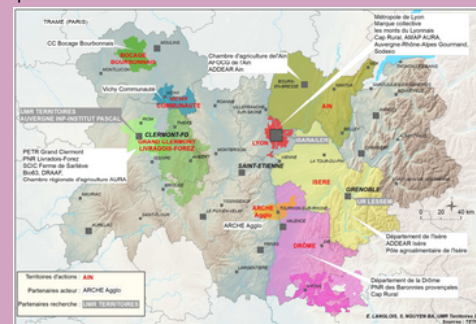
Le projet TETRAE - TRAACT

Territoires de la transition agricole et alimentaire : **expérimenter, capitaliser, accompagner**

TRAACT porté par l'UMR Territoires - VetAgro Sup et l'INRAE, est un projet qui analyse les transitions des systèmes agricoles et alimentaires dans la région Auvergne-Rhône-Alpes à travers trois volets :

- Acteurs économiques : Étudie l'organisation et les interactions des producteurs, transformateurs et distributeurs dans la transition vers la durabilité.
- Société civile : Explore l'implication citoyenne et le renforcement du pouvoir d'agir pour transformer les systèmes alimentaires.
- Politiques publiques : Analyse la construction et l'implémentation de politiques alimentaires intégrées à l'échelle territoriale pour soutenir la transition socio-écologique.

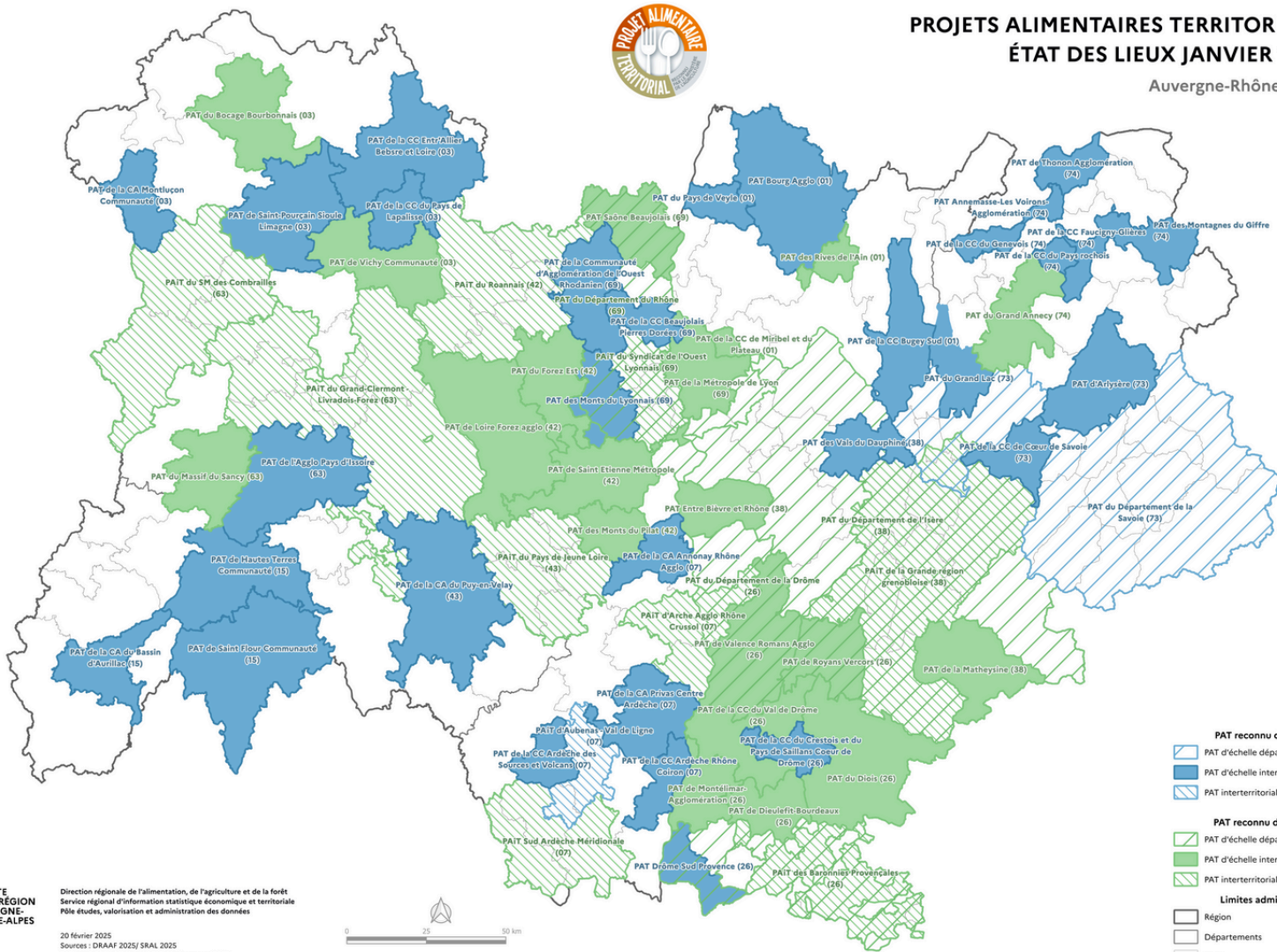
Le projet s'articule autour de 8 territoires d'étude intégrant des PAT, 4 laboratoires, 24 structures partenaires





PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX ÉTAT DES LIEUX JANVIER 2025

Auvergne-Rhône-Alpes



BILAN et PERSPECTIVES

Mise en œuvre du Programme National pour l'Alimentation (PNA) - 2019-2024

Le ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire (MASA) a publié le bilan détaillé du Programme national pour l'alimentation (PNA3 2019-2024).

Le PNA3, mis en œuvre depuis 2019 en cohérence avec le Programme national nutrition santé (PNNS4), avait pour objectif d'accompagner la transition vers une alimentation saine et durable pour tous.

Pour cela, il a décliné sur la période 2019-2024 trente actions à travers trois axes thématiques : la justice sociale, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'éducation à l'alimentation, et deux axes transversaux : la restauration collective et les Projets alimentaires territoriaux.

Ce document fait le bilan, action par action, des mesures mises en œuvre et des résultats obtenus dans le cadre du PNA, démontrant ainsi son rôle pour la transition vers une politique de l'alimentation systémique, cohérente avec les autres politiques menées en interministériel, coconstruite avec l'ensemble des parties prenantes et mobilisant les échelles internationale, européenne, nationale, régionale et territoriale.

Par exemple, il présente les résultats obtenus entre 2019-2024 en ce qui concerne :

- les accords collectifs vers une amélioration de la qualité nutritionnelle et la durabilité de l'offre alimentaire, et notamment celui sur la réduction des teneurs en sel dans le pain pour atteindre -25% de sel entre 2018 et 2023 ;
- les outils mis à disposition pour lutter contre le gaspillage alimentaire, comme le label « antigaspi », les modèles de conventions de don ou le centre de ressources de l'Ademe ;
- la publication d'un vademecum sur l'éducation à l'alimentation et au goût, et le déploiement des « Classes du goût » et du dispositif « Plaisir à la cantine » ;
- l'accompagnement de la restauration collective pour la mise en œuvre des objectifs de la loi EGalim ;
- le déploiement des Projets alimentaires territoriaux pour atteindre 451 PAT reconnus par le MASA en 2024.



Le futur Programme National pour l'Alimentation est en préparation



Une mission interministérielle (CGAER Conseil Général de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Espaces Ruraux - IGAS Inspection Générale des Affaires Sociales - IGEDD Inspection Générale de l'Environnement et du Développement Durable) est en cours pour une évaluation conjointe du Programme national nutrition santé 2019-2023 et du PNA 2019-2023

=> des visites prévues en région



Une consultation est lancée sur la future stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat SNANC dont la publication est attendue pour 2025

GLOSSAIRE

AAP : Appel à projet
AB : Agriculture Biologique
AGEC : Loi anti-gaspillage pour une économie circulaire du 10 février 2020
AOOC : Appellation d'Origine Contrôlée
AOP : Appellation d'Origine Protégée
ARS : Agence Régionale de Santé
AuRA : Auvergne-Rhône-Alpes
CISCA : Centre d'Innovations Sociales Clermont-Auvergne
COP : Conférence des parties
CRALIM : Comité régional pour l'Alimentation
DREETS : Direction Régionale de l'Économie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités
DDT : Direction Départementale des Territoires
DDPP : Direction Départementale de la Protection des Populations
EGALIM : loi du 30 octobre 2018 (dite "EGAlim"), dont l'objectif est d'améliorer l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire
ESS : Économie Sociale et Solidaire
FEADER : Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
FRAB AuRA : Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique d'Auvergne-Rhône-Alpes
GMS : Grandes et Moyennes Surfaces
IG : Indication Géographique
IGP : Indication Géographique Protégée
LR : Label Rouge
MASA : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire
PAT : Projet Alimentaire Territorial
PLAN'EAT : Projet de recherche européen qui, par une approche participative, vise à améliorer les comportements alimentaires pour aller vers des systèmes et des environnements alimentaires plus sains et durables. Le projet a débuté en septembre 2022 et durera 4 ans, avec notamment une composante régionale, le laboratoire vivant "Plan'EAT Kids" porté par des chercheurs de l'UNH Unité de Nutrition Humaine
PNA : Programme National pour l'Alimentation
PNAN : Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition
PNNS : Programme National Nutrition Santé
PPG : Politique Prioritaire du Gouvernement
RADAR : Réseau des Acteurs des Démarches Alimentaires en Région AuRA
REGAL : Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire
Réseau A3P : Réseau à portée nationale, piloté par l'ADEME, qui regroupe près de 400 territoires, engagés dans des plans d'action en faveur de l'économie circulaire
SAU : Surface Agricole Utile
SGAR : Secrétariat Général aux Affaires Régionales
SIQO : Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine
SNANC : Stratégie Nationale Alimentation Nutrition Climat
SOLAAL : SOLidarité des producteurs Agricoles et des filières ALimentaires
SRAL : Service Régional de l'Alimentation
STG : Spécialité Traditionnelle Garantie
TETRAE TRAACT : projet de recherche "Territoires de la transition agricole et alimentaire : expérimenter, capitaliser, accompagner" porté par l'INRAE et Vetagrosup dans le cadre du dispositif TETRAE (Transition en Territoires de l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement) Auvergne-Rhône-Alpes



CONTACT

Direction Régionale de l'Alimentation, de
l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF)
Service Régional de l'Alimentation



Site de Lyon : 04 78 63 13 13
Site de Lempdes : 04 73 42 14 14



pna.draaf-auvergne-rhone-alpes@agriculture.gouv.fr



DRAAF AuRA



DRAAF AuRA- page
web PNA





PRÉFÈTE DE LA RÉGION AUVERGNE- RHÔNE-ALPES

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Auvergne-Rhône-Alpes
Site de Lempdes : Site de Marmilhat, 16B Rue Aimé Rudel, BP 45, 63370 LEMPDES
Site de Lyon : Cité administrative d'Etat, Bâtiment B, 165 Rue Garibaldi, CS 83858, 69401 LYON CEDEX 03

Service Régional de l'Alimentation, Pôle Politique Publique de l'Alimentation



<https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr>



pna.draaf-auvergne-rhone-alpes@agriculture.gouv.fr