



**PRÉFET  
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 2025



# EDITO

Cette troisième édition du livret bilan du Programme National de l'Alimentation en région marque une nouvelle fois la richesse des actions engagées par les nombreuses parties prenantes de la filière alimentaire ; de la sphère socioéconomique à la sphère éducative, publiques ou privées, accompagnées et soutenues par le pôle Politique Publique de l'Alimentation de la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes pour relever les nombreux défis qui se posent au système alimentaire d'aujourd'hui.

Si le Programme National de l'Alimentation cadre nos travaux, d'autres feuilles de routes régionales (comme celles traitant de lutte contre la précarité alimentaire, de l'Économie Sociale et Solidaire ou encore de la Ruralité) ou programmes régionaux orientent nos champs d'action et modes d'intervention vers une approche transversale, renforcée et interministérielle et une ouverture vers une articulation des interventions État, Région, opérateurs publics et privés.

Le CRALIM, le Comité Régional pour l'Alimentation, organisé le 10 avril 2025, a mis en lumière un ensemble de démarches engagées autour de la restauration collective, de l'ancrage territorial, de la lutte contre la précarité ou encore de l'éducation à l'alimentation. Le présent livret complète le tour d'horizon des actualités du PNA en région pour l'année écoulée.

Bonne lecture !



Armand SANSÉAU, 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 : faits marquants 2025.....	3
Le PNA en AuRA : infographie.....	4
Les lauréats PNA 2025 en AuRA .....	5
Partie I : Éducation alimentaire.....	6
Partie II : Justice sociale.....	7
Partie III : Lutte contre le gaspillage alimentaire.....	8
Partie IV : Gastronomie.....	10
Partie V : Restauration collective.....	11
Partie VI : Projets alimentaires territoriaux.....	13
Carte des PAT en région.....	14
Perspectives.....	16
Glossaire et contacts.....	17

# Le PNA en Auvergne-Rhône-Alpes - faits marquants 2025

## Le pôle réunit...



- **CRALIM** - Comité Régional pour l'Alimentation - 10 avril 2025
- Séminaire régional des **PAT** - 2 octobre 2025
- **Rencontres de la Terre à la Table** - 10 avril 2025

## Le pôle accompagne...



- Appel A Projet : Vers une Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat (**SNANC**)
- Soutien à la structuration des **Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)** de niveau 2
- Déclinaison du **Programme National pour l'Alimentation (PNA)** en Auvergne-Rhône-Alpes
- **Le Défi agri-culinaire**

## Le pôle anime...



- **Webinaires...**
- Réseau des référents Politique Prioritaire du Gouvernement (PPG) en Directions Départementales en charge de la Protection des Populations (DDecPP)

## Le pôle participe...

- Projet TETRAE TRAACT
- Projet DivinFood
- Projet de thèse "One Health"
- Projet d'études
- Projet A Table ! - ARAG



## Le pôle contribue...



- Évaluation du **PNA 3-PNNS 4** - mission interministérielle CGAAER-IGAS-CGDD
- Lancement du **Centre National de la Gastronomie**
- Groupe de travail DGAL - mesures incitatives
- Feuille de route régionale de l'**Économie Sociale et Solidaire (ESS)**
- Feuille de route régionale **Précarité alimentaire**
- Feuille de route régionale Ruralité
- Mise à jour des chartes de PNR

## Le pôle était présent...

- Rencontres nationales de la logistique des circuits alimentaires de proximité
- **Journées Nationales Alimentation** - APCA (Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture)
- Réunion nationale des **REGAL** (Réseau d'Évitement du Gaspillage ALimentaire)
- SIRHA 2025
- **Festival des Terroirs** - table ronde anti-gaspi



# Le PNA en Auvergne-Rhône-Alpes - infographie

## Les financements



FRANCE

Enveloppe AAP national SNANC 2024-2025

**2,7 millions €** : Ministère de de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire 1,3 M€, Agence de la transition écologique (ADEME) 1 M€, Ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités 0,4 M€

**29 projets lauréats** dont **14 nouveaux PAT émergents**, 15 autres projets

RÉGION

**2 projets lauréats** à l'AAP PNA 2024-2025 (soutien financier DRAAF) **200 000 €**

**17 projets soutenus** sur l'enveloppe régionale PNA 217 000 €



## Les Projets Alimentaires Territoriaux

FRANCE

**450 PAT** au 1/7/2025  
209 niveau 1  
241 niveau 2

RÉGION

**64 PAT** au 1/12/2025  
17 niveau 1  
47 niveau 2



Planification Ecologique 2025

**PAT niveau 2**

**21 projets soutenus**, 1 mise en réseau et **1,39 millions €** en région

## Programme Lait et Fruits à l'école

En Région

**805 établissements agréés en 2024/2025** (83% sont des écoles primaires)  
830 810€ demandés, 576 100€ payés

Au 07/01/2026 :

**1 046 établissements agréés**  
**1,3 millions d'€ demandés**, **1,1 millions d'€ payés**

2 lauréats AAP mesures éducatives et Publicité de France Agrimer - années scolaires 2024/2025 et 2025/2026

- Villeurbanne (69)
- ComCom Val de Drôme en Biovallée (26)



PLFE



ma cantine



ma.cantine.CRISP

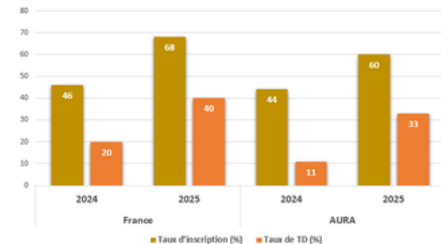
## Loi EGALIM - Restauration collective

**10 842** restaurants collectifs suivis en 2025 (cible PPG)

**6 403\*** établissements inscrits sur ma cantine

**3 593** télédéclarations en 2025 sur les achats 2024

\*en date du 31/12/2025, données "ma cantine"



Evolution des taux d'inscription et de télédéclaration (TD), 2024 - 2025 en France et en AURA (source : Ma Cantine)

**15%** bio moyen



**32%** durables et de qualité (hors bio) moyen



# Les lauréats PNA 2025 en région Auvergne-Rhône-Alpes

## AAP « déclinaison du PNA en région Auvergne-Rhône-Alpes »

Une démarche inédite en région : 17 lauréats, 217 000 € de subvention, un ensemble de thématiques du Programme National de l'Alimentation couvertes, une diversité des porteurs de projets



## Allier

**Comité d'agglomération Vichy Communauté**  
Accompagner la montée en compétences des agents de cantines des PAT de Vichy Communauté et Saint-Pourçain Sioule Limagne.

## Ardèche

**Syndicat Mixte du PNR des Monts d'Ardèche**  
Agir pour la transition agri-alimentaire en Ardèche : animation d'un réseau inter-PAT, co-animation d'un conseil local de l'alimentation et mise en place de supports d'éducation, de sensibilisation et d'essaimage.

**Comité d'Agglomération Privas Centre Ardèche**  
Expérimenter localement une Sécurité Sociale de l'alimentation en Centre Ardèche

## Drôme

**Valence Romans Agglo**  
Démarche anti gaspillage et valorisation des produits alimentaires non consommés et biodéchets dans les cantines scolaires à l'échelle intercommunale

## Isère

**Secours Populaire Français**  
Solidarité alimentaire durable : Soutien aux quartiers prioritaires de la ville (QPV) Grenoble/ Mistral et Echirolles/Essarts - Surieux

**Grenoble- Alpes-Métropole**  
Défis cuisine dans les quartiers prioritaires de la ville " le climat dans mon assiette"

## Loire

**Département de la Loire**  
Accompagnement pour une alimentation locale, bio et de qualité à budget maîtrisé grâce à la lutte contre le gaspillage alimentaire en restaurant collectif d'établissements sociaux et médico sociaux (4 EHPAD)

## Haute-Loire

**Établissement Public Local d'enseignement et de Formations Professionnelles Agricoles du Velay**  
Essaimer la semaine d'Yssi (production 100% locales) en région avec le réseau Natur'académie

**Mission Locale de la Jeune Loire et ses Rivières**  
Mobiliser l'alimentation comme levier d'insertion, de santé et d'émancipation pour 60 à 80 jeunes de 16 à 25 ans en situation de précarité, accompagnés par la Mission Locale de la Jeune Loire sur un territoire rural.

## Savoie & Haute-Savoie

**Terre Solidaire**  
Accompagner la montée en compétence d'acteurs du territoire pour déployer davantage d'actions d'éducation au bien vivre alimentaire, en formant des citoyens, des professionnels jeunesse/famille, et des animateurs en cuisine nourricière.

**Ceinture Verte Haute-Savoie**  
Créer deux fermes pour la SCIC Ceinture Verte Haute-Savoie en 2025 - 2026

## Rhône

**BIO A PRO**  
Projet de fusion de 2 SCIC, Bio A Pro et De la Ferme au Quartier, pour répondre au besoin d'optimiser les synergies dans la structuration de l'offre en produits biologiques locaux pour les restaurants collectifs de la Loire.

**Solidarité des Producteurs Agricoles et des Filières Alimentaires - SOLAAL AURA**  
Poursuivre une sensibilisation anti-gaspi en milieu scolaire.

**Promotion Santé AURA**  
Projet visant à renforcer la coopération territoriale autour de l'alimentation durable, de l'activité physique et de la santé. Il s'adresse aux coordonnateurs et pilotes de dispositifs (PAT, CLS, PCAET, CPTS).

**Graine AURA**  
Mise en œuvre d'une dynamique régionale entre les acteurs éducatifs autour des enjeux liés à l'agriculture et à l'alimentation afin de favoriser le développement de projets innovants et impactants.

**Centre de recherche de l'Institut LYFE**  
IMAG-EAT : le premier test d'imagerie mentale alimentaire pour évaluer l'impact des classes du goût chez les 3-8 ans

**Groupe Épiceries Solidaires Rhône-Alpes**  
Ingénierie territoriale pour une justice alimentaire durable : structuration de filières solidaires dans les groupes locaux du GESRA



# 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

## Quelques chiffres santé, en France (2024-2025)

- 22%** de part des ménages avec enfants sont en situation de précarité alimentaire
- 17%** des adultes sont en situation d'obésité, **49%** en situation de surpoids
- 4,1%** des enfants et adolescents sont en situation d'obésité, **17%** en situation de surpoids



Avec plus de **1,1** milliards de repas par an servis en restauration scolaire, **c'est le levier essentiel d'éducation à l'alimentation.**

## Exemples de projets en lien avec l'éducation alimentaire et la santé



Dynamique régionale autour des enjeux liés à l'agriculture et à l'alimentation saine et durable



Formations et outillage des acteurs de territoire visant à promouvoir l'activité physique et une alimentation saine et durable



Liens adolescents enseignants et territoires face aux enjeux de justice alimentaire : Congrès des élèves Rhône et Drôme

Pour aller plus loin :  
Éducation à l'alimentation



[MAASA](#)



[Education Nationale](#)

Zoom sur...



## Plaisir à la Cantine

L'association CENA (Club Expert Nutrition Alimentation) a été lauréat de l'appel à projet national du PNA 2025. Les dispositifs Plaisir à la Cantine Secondaire, Primaire et Nourrir ses plaisirs en EHPAD sont mis à jour et déployés à l'échelle nationale en partenariat avec la DGAL et les DRAAF concernées. La DRAAF AURA déploie ainsi le dispositif Plaisir à la Cantine Primaire sur 2025-2027.

## Chiffres clés



3

territoires PAT sont sélectionnés en AURA pour le dispositif Plaisir à la Cantine Primaire



45 000€ de budget pour 2 ans



8 à 12

cantines scolaires ciblées par territoire PAT sélectionné

Zoom sur...



## CRALIM 2025



Table ronde éducation alimentaire :

- Mise en valeur des projets phares soutenus par la DRAAF
- Partages et retours d'expériences
- Echanges avec des acteurs de l'éducation nationale
- Intervention de l'ARS sur le rôle de l'éducation alimentaire en santé publique





# 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

➔ Contribution 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 (CLP).

## Chiffres en AURA - (Insee)

- 13,3%** taux de pauvreté - 2021
- 6,6%** taux de chômage - 3e trim 2025
- 12%** des femmes seules avec enfants - 2022
- 145** quartiers prioritaires de la ville
- 20,1%** des membres des ménages agricoles en situation de pauvreté monétaire

➔ Reconstitution de l'opération de **contrôles sanitaires des dons alimentaires** effectués par les grandes et moyennes surfaces de la région, entre avril et septembre 2025

➔ Organisation d'une table ronde sur la **diversification** des **sources d'approvisionnement** des structures d'aide alimentaire - CRALIM



➔ Participation aux visioconférences régionales "Aide alimentaire" organisées par le CLP - 3/an

➔ Visite du centre de distribution des Restaurants du Cœur Lyon 9 avec le CLP et la DDETS69



Solinum développe une plateforme en ligne **Soliguide** - recensant les lieux et services pour les personnes en situation de précarité.

Dans la catégorie "Alimentation", c'est déjà **753 services alimentaires** identifiés sur la région AURA et autant en cours de validation. Ce repérage s'appuie sur des partenariats nationaux et régionaux.



L'**ANSA**, lauréate de l'appel à projet national 2024-2025 SNANC, accompagne les territoires à coordonner localement la lutte contre la précarité alimentaire. L'agence a lancé un appel à manifestation d'intérêt en AURA pour participer à sa **formation-action Alim'Activ**.

- 9** territoires retenus, composés de binômes d'acteurs
- 4** journées de formation
- 1** événement de restitution



Zoom sur...



## Le GESRA

**Groupement des Épiceries Sociales et Solidaires Rhône-Alpes Auvergne**

### Ses missions :

- Représenter les épiceries sociales et solidaires (EPSS)
- Animer/Transmettre le réseau - coopération avec Promotion Santé AURA
- Accompagner à la création et au développement
- Approvisionner les EPSS en produits de qualité

### En 2025 :

- Participation aux webinaires EPSS / PAT organisés par la DRAAF
- Témoignage dans le cadre de la mission interministérielle d'évaluation du PNA - séquence précarité alimentaire
- Lauréat de l'appel à projet régional PNA - projet de structuration de filières solidaires au sein des groupes locaux du réseau
- Lancement du projet "les EPSS comme réponse à un enjeu de santé publique : pouvoir choisir son alimentation et avoir accès à des aliments sains" - lauréat de l'appel à projet de l'Inca

## Chiffres clés

- 50** Epicerie adhérentes
- 6** Groupes locaux
- 1** Plateforme d'approvisionnement
- 2** Points Locaux de Livraison



**30 000** Personnes bénéficiaires  
**15** Producteurs locaux

Pour en savoir plus



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.

61

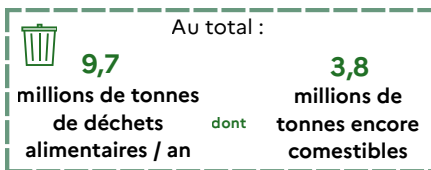
kilogrammes de déchets alimentaires par an

dont

19

kilogrammes encore comestibles

## Le gaspillage alimentaire en France

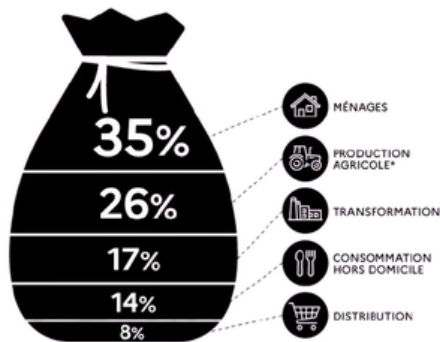


100€

par habitant par an



## Répartition par secteurs d'activité



\*production dite « post récolte » : fruits, légumes, céréales, viandes...

Chaque secteur de la chaîne alimentaire est organisé autour de structures professionnels (syndicats, fédérations) qui participent à :

- La sensibilisation
- La formation
- L'élaboration de chartes de bonnes pratiques anti-gaspillage.



-50% en 2030

La mobilisation coordonnée de l'ensemble de ces acteurs est indispensable pour atteindre les objectifs de réduction de 50% du gaspillage alimentaire à l'horizon 2030.



Pour aller plus loin :

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

Zoom sur...

## La préfiguration du REGAL en Auvergne Rhône-Alpes

Réseau d'Évitement du Gaspillage Alimentaire

## Le réseau national des RÉGAL, c'est...

- 7 RÉGAL régionaux
- 3 RÉGAL territoriaux
- 1 Rencontre nationale des RÉGAL
- 1 Communauté de travail mobilisant tous les acteurs de la chaîne alimentaire

## Les objectifs d'un RÉGAL

- Fédérer les acteurs impliqués dans la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Accompagner les acteurs de la chaîne alimentaire
- Valoriser les initiatives et retours d'expérience
- Organiser des événements.

## Où en est le réseau REGAL AURA ?



9 juillet 2025

1er atelier de préfiguration du REGAL (DRAAF et ADEME)

21 mai 2026

2ème atelier de préfiguration du REGAL (REEA, DRAAF et ADEME)

Pour aller plus loin :  
(Article du MAASA sur les REGAL)



Sources : Ademe Eurostat 2024





# GASTRONOMIE

Objectifs : la gastronomie, levier pour une alimentation saine et durable.

- 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

## Les tables-rondes



10 avril 2025

2èmes **Rencontres de la Terre à la Table**, réunissant tous les acteurs de l'écosystème de la gastronomie en région : de la production, transformation, restauration, formations agricoles et d'hôtellerie-restauration.

- Tables-rondes entre production et restauration :
  - Chevreaux
  - Petit épeautre IGP
- Présentation de la stratégie alimentaire suédoise : de la production agricole au Bocuse d'Or avec Kristina Nordeus, commissaire à la Commission Européenne.



11 avril 2025

Au **Festival des Terroirs**, table-ronde autour de la réduction du gaspillage alimentaire : chiffres, recettes et actions anti-gaspi. Actions de l'association **Solaal** qui œuvre pour le don alimentaire des producteurs, le maraîcher La Rosée Verte, et les recettes anti-gaspi du chef Jean Covillault.



15 janvier 2025

Lancement du **Centre National de la Gastronomie** avec la signature du Groupement d'Intérêt Public par les 12 fédérations de métiers, en présence de Mme Buccio, M. Pannekoucke et M. Gomez.



## DINAII Gastronomie



Dec 2024 - Juin 2026

Projet porté par l'**Auvergne Rhône-Alpes Gourmand**, 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 régionaux et nationaux.

- Meilleur croissant d'Auvergne Rhône-Alpes avec le beurre de Bresse AOP, la farine de la minoterie DupuyCouturier
- La descente des Alpes de Grenoble pour promouvoir les fromages AOP de la région



Zoom sur...



## Le Défi agri-culinaire



Mars 2025 - Juin 2026



Apprenants des établissements agricoles et hôteliers publics et privés



Lycée enseignement agricole



IAA ou production agricole



Lycée d'hôtellerie-restauration

## Objectifs

- Créer du lien entre enseignement agricole et d'hôtellerie-restauration
- Travailler en transversalité pour donner du sens à son travail
- Echanger sur les métiers et pratiques pour acquérir une connaissance du champ à l'assiette

## Enjeux

- Connaître le tissu économique agro-alimentaire du territoire
- Valoriser des produits de terroirs ;
- Sensibiliser aux circuits-courts ;
- Communiquer sur des métiers en difficultés de recrutement ;
- S'inscrire dans le cadre des objectifs des lois Egalim, Climat et Résilience, SNANC et au programme d'une éducation à une alimentation saine et durable



7 projets lauréats sur l'ensemble de la région, présents dans 6 départements



21 avril 2026 : le Clap de Faim, l'événement de clôture rassemblant les 7 projets, sous le parrainage de Jacques Marcon, chef 3\* à St-Bonnet-le-Froid (43)

Pour aller plus loin :





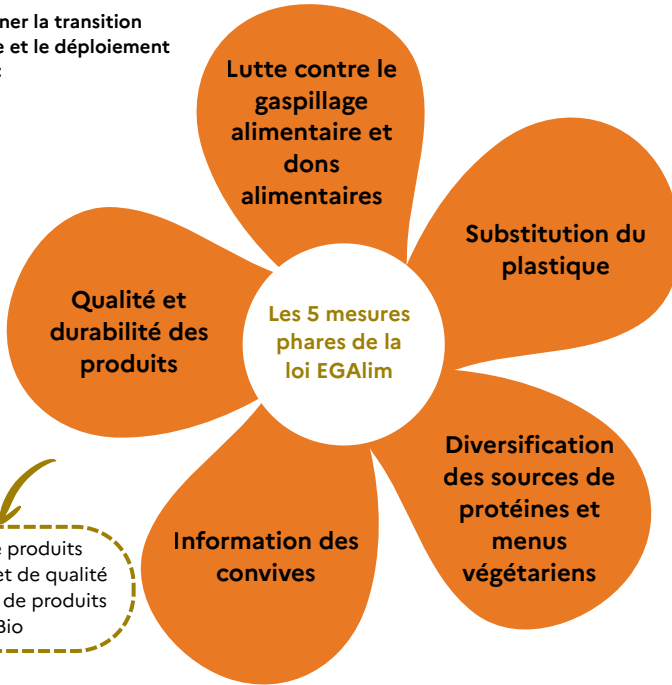
# RESTAURATION COLLECTIVE



3 objectifs des lois "Egalim" et "Climat et résilience" :

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

Accompagner la transition alimentaire et le déploiement d'EGAlim :



  
 Nouveau guide du CNRC :  
 Substitution des plastiques  
 et réemploi en restauration  
 collective

  
 Centre de  
 ressources CRISP





Pour les gestionnaires de cantine en AURA :  
macantine.draaf-auvergne-rhone-alpes  
@agriculture.gouv.fr


Zoom sur...




## Local et EGALIM ?

 Le "local" en tant que tel ne peut être comptabilisé dans les 50 % de produits durables et de qualité EGAlim.

 Il n'existe pas de définition officielle du "local", et le code de la commande publique interdit la préférence géographique.

 Un produit local peut être comptabilisé s'il est Bio, sous signe officiel de qualité (SIQO), ou s'il est acheté via un marché intégrant des critères environnementaux **ET** d'approvisionnements directs (critères obligatoires et cumulatifs)

### Les approvisionnements directs

 critères d'achat dans le cadre d'un marché public :

- des critères non discriminatoires,
- objectivement vérifiables,
- demandant un effort raisonnable aux fournisseurs.

Pour aller plus loin :

[L'ensemble des productions régionales](#)

[L'agriculture Biologique en Auvergne-Rhône-Alpes](#)





# RESTAURATION COLLECTIVE



## Un projet de logistique alimentaire local

- Création d'un guide des bonnes pratiques de livraison des produits locaux : construit autour de 4 axes d'engagement pour les fournisseurs et acheteurs
- Organisation du forum de l'alimentation (mars 2025) pour favoriser la mise en réseau
- Une expérimentation "tournées des producteurs" pour étudier la faisabilité technique, les freins logistiques et économiques



## Les 7 rencontres territoriales entre acteurs de la restauration collective

- Un rappel des objectifs EGALim et de l'obligation de télédéclaration sur "Ma Cantine"
  - Des réponses aux interrogations et aux besoins
  - Un partage d'expérience sur la mise en œuvre des objectifs réglementaires et leviers activés
  - Une présentation de l'offre en produits labellisés (bio ou autre SIQO) et locaux
- ➔ Plus de 350 acteurs de restauration collective mobilisés

## Des projets à la croisée de dispositifs portés par la DRAAF (Ambition bio, planification écologique, PNA en région...)



## La plateforme logistique alimentaire de proximité

PAT de Saint Pourçain (cofinancement Région, DRAAF, FEADER, ComCom)

- Test de la mutualisation de l'approvisionnement local de 13 cantines de l'Allier sur 6 mois (1300 repas)
- Intégration de plus de produits locaux et de qualité (EGALIM)



50% de produits sous signe de qualité dont 42% de produits Bio



## Projet ÉduCultive : un potager pour nos cantines

PAT du Roannais

- Production de légumes Bio et locaux à destination de la restauration collective
- Formation de futurs maraîchers qui seront en capacité de produire pour la restauration collective
- Territorialisation d'une politique d'installation transmission agricole

Zoom sur...



## Les rencontres territoriales

- **Assises de la restauration collective**  
M. le Préfet du Puy-de-Dôme (avril 2025)

- **Rencontre des circuits courts bourbonnais 2025 - salon Restauration Hors Domicile (RHD)**

Conseil Départemental de l'Allier, FRAB, Allier Bio (novembre 2025)

- **5ème forum local de l'alimentation en Ardèche**

Conseil Local de l'Alimentation L'Assiette et le Territoire, PNR des Monts d'Ardèche (octobre 2025)

- **Salon Tech&Bio à Valence**

Toutes les chambres d'agriculture de la région (septembre 2025)

- **Salon Biolocal Loire**

Agribio Rhône et Loire et Cluster Bio (novembre 2025)

- **Rencontres professionnelles de la RHD à Thiers et Issoire**

Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme (novembre 2025)

- **Plénière de lancement sur les circuits alimentaires de proximité du Cantal**

Sous-préfète, conseil départemental, chambre d'agriculture et territoires du Cantal (décembre 2025)

L'accompagnement des PAT est multiforme. Il vise à consolider les démarches territoriales, renforcer leur ancrage et relever les défis de la transition alimentaire, consolider les effets sur les filières.



### Reconnaissance des PAT

- Révision de l'instruction Technique de reconnaissance des PAT en juin 2025 :
- les indicateurs de suivi des PAT sont précisés, en lien avec les thématiques de la SNANC
  - l'approche systémique est renforcée



### Financement des PAT (animation, études, actions)



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



Programme National pour l'Alimentation 2025	
• Accompagnement des PAT	200 000 €
Planification écologique 2025 en région :	
• Appui aux PAT niveau 2	1 368 727 €
FEADER dont mesure T01 Stratégie Locale de Développement	454 839 €
ADEME	333 783 €



### Accompagnement à la mise en réseau des PAT

En 2025, la DRAAF a engagé cette réflexion en partenariat avec l'ADEME, la Région Auvergne-Rhône-Alpes, TerrAlim, le CISCA et AIR Coop afin de recenser les dynamiques, besoins et attentes des PAT à l'échelle régionale. Cette étude a permis de poser un premier diagnostic partagé et d'identifier plusieurs pistes de travail pour le fonctionnement du réseau.

Pour l'année 2026, cette mission se poursuit et est confiée à un groupement associatif composé du CISCA, le réseau GRAINE et le CELAVAR.

#### Objectifs :

- Organiser le séminaire annuel du réseau régional, en veillant à répondre aux enjeux actuels des territoires et aux attentes des chargé(e)s de mission PAT ;
- Proposer des temps de montée en compétences à destination des acteurs des PAT, en complémentarité avec les dispositifs existants, autour de thématiques identifiées collectivement
- Mettre en place une gouvernance régionale.



## "De la terre à l'assiette"

### Projet Alimentaire Territorial de la Savoie

#### Caractéristiques du PAT

- 7 territoires très différents mais des habitudes de travail Département – Territoires
- Des filières agricoles sous signe de qualité : fromages, vins, fruits
- Une forte pression foncière
- De nombreuses productions dites déficitaires : légumes, fruits, céréales, légumineuses, viandes, volailles...

#### Les différents rôles du département dans l'écosystème alimentaire

- «Consommateur» à travers l'atelier culinaire départemental desservant 11 collèges avec la Direction des collèges
- Soutien financier à travers des subventions aux acteurs locaux - Politiques agriculture, sociales, territoriales...
- Acteur direct de l'écosystème alimentaire à travers l'abattoir de Chambéry - Direction des politiques territoriales
- Animateur – fédérateur du PAT départemental « De la terre à l'assiette » Direction des politiques territoriales

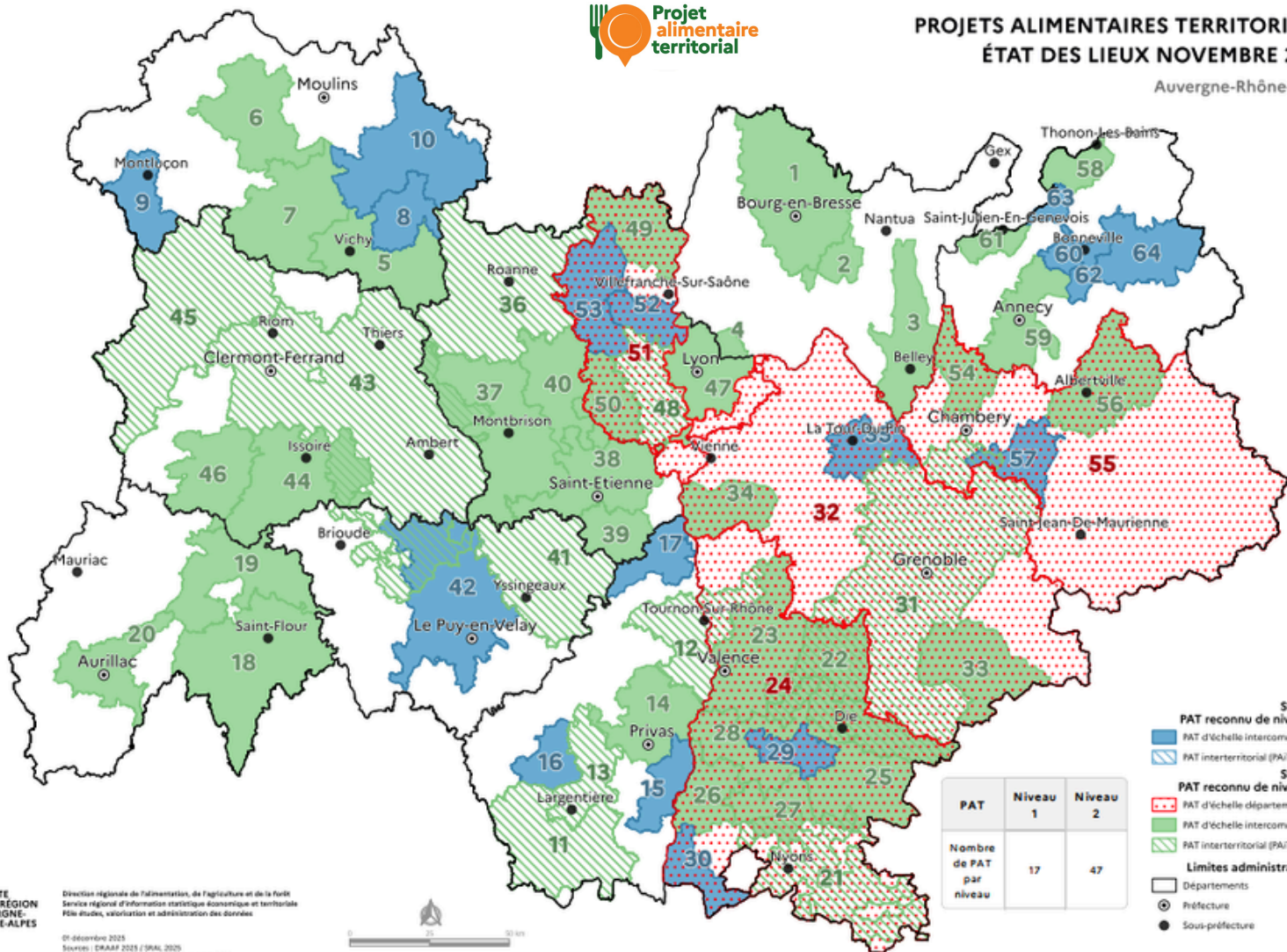


#### Exemple d'articulation

- Mise en place des Comités Locaux d'Intervention Foncière sur les territoires
- Création de la SCIC Foncière de Savoie et de la SCIC Ceinture Verte
- Echanges sur les enjeux d'accès au foncier
- Définition des outils à l'échelle départementale
- Mise en place des outils
- Participation des territoires aux SCIC Foncières
- Travail avec la SAFER

Pour aller plus loin :  
[De la terre à l'assiette](#)  
[: savourez la Savoie !](#)



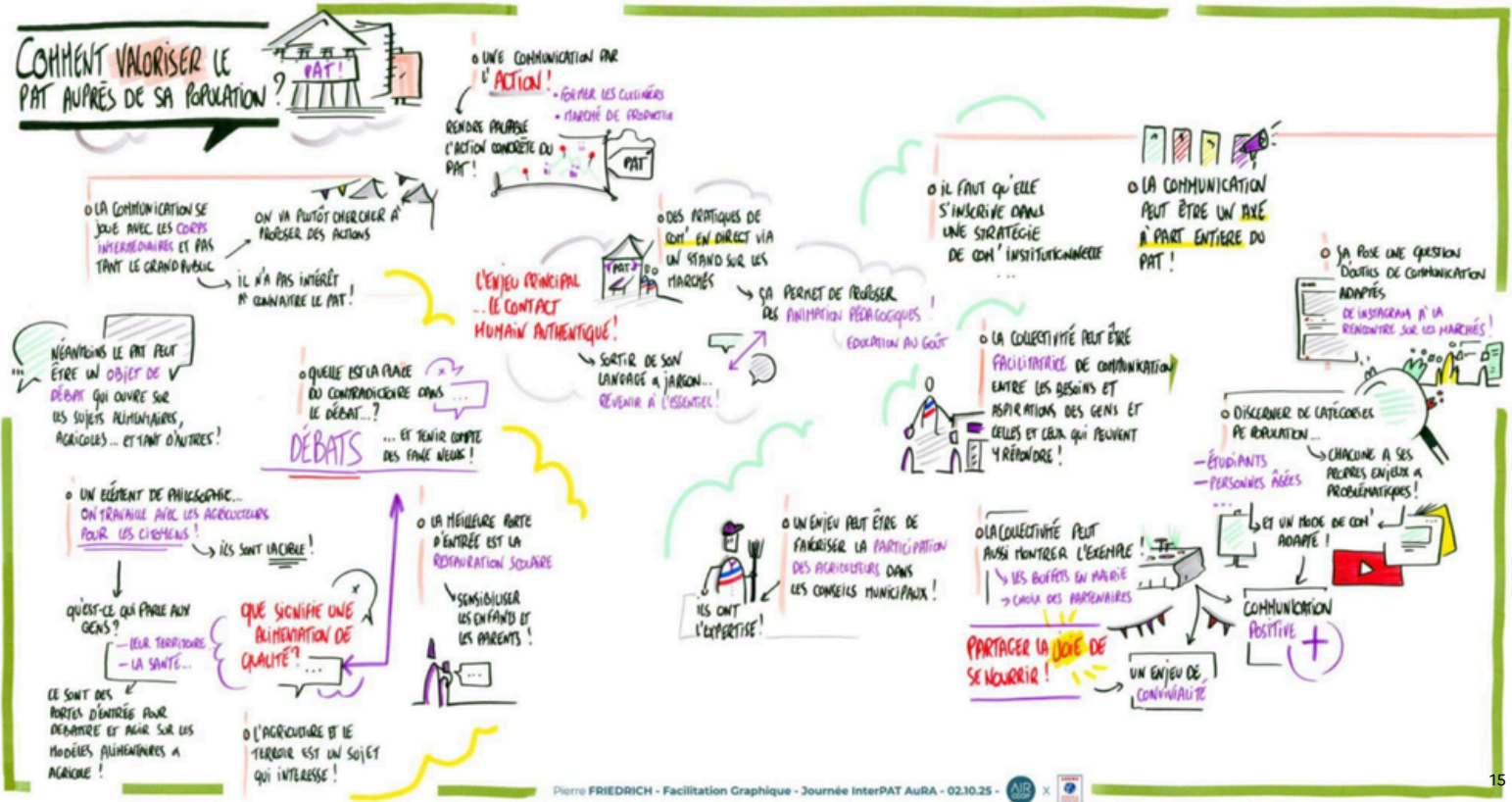


PAT	Niveau 1	Niveau 2
Nombre de PAT par niveau	17	47

- Statut PAT reconnu de niveau 1**
- PAT d'échelle intercommunale
  - PAT interterritorial (PATI)
- Statut PAT reconnu de niveau 2**
- PAT d'échelle départementale
  - PAT d'échelle intercommunale
  - PAT interterritorial (PATI)
- Limites administratives**
- Départements
  - Préfecture
  - Sous-préfecture

**Le séminaire régional du 02/10/2025 en chiffres et en images**  
 84 chargé.es de mission représentant 65 structures différentes PAT et SAT (Stratégie Alimentaire Territoriale).  
 Tous les départements ont été représentés.  
 76% des PAT que compte la région étaient présents à cette journée.

**L'atelier "élus" : Comment préparer la continuité des dynamiques territoriales ?**  
 16 élu.es ont participé à cette journée représentant 10 départements sur 12. Différentes échelles étaient présentes : Communautés de Communes, Métropole et Département.  
 Les idées fortes qui ont émergé : agir concrètement, sensibiliser et chambouler, faire équipe sur des sujets communs, essayer et animer une dynamique de réciprocité.



# PERSPECTIVES...

## L'éducation à une alimentation durable, une des clés pour le futur PNA ?

Alors qu'un des enjeux de la SNANC sera non seulement de faire évoluer les comportements alimentaires mais aussi les environnements alimentaires, on peut mettre en avant les enseignements du projet VEGESSIME qui identifie les leviers pour accompagner une meilleure consommation des légumineuses.

### LEVIERS = FACTEURS CLES D'ACCEPTABILITE



EVITER D'UTILISER  
LE MOT « VEGETARIEN »



S'APPUYER SUR DES RECETTES  
DEJA APPRECEES



PRENDRE SOIN DE BIEN  
PRESENTER L'ASSIETTE



ADOPTER LA POSITIVE ATTITUDE  
L'EGARD DES LEGUMES SECS



PERSONNALISER AVEC DES  
CONDIMENTS



DONNER DU SENS EN DEVELOPPANT  
LES CONNAISSANCES

INSTITUT  
NUTRITION

La consommation de viande durable, de qualité et de proximité reste un enjeu fort qui est accompagné par des projets comme ceux d'INTERBEV (interprofession bétail et viande) qui a développé de nombreux outils pour les acheteurs et les consommateurs.

La place de l'éducation sera à questionner dans une perspective d'ancrer les changements à opérer à tout âge. Cette thématique irriguera tout autant les PAT que les projets de restauration collective, mais aussi le dispositif de formation et d'éducation tout au long de la vie.

Le pôle Politique Publique de l'Alimentation attend les orientations du futur programme national de l'alimentation pour avancer sur une stratégie régionale concertée !



[Programme National pour l'Alimentation](#)



Issue des propositions de la Convention citoyenne pour le climat, la SNANC trouve son fondement dans la loi Climat et Résilience de 2021, qui associe désormais alimentation, nutrition et climat. Elle est publiée le 11 février 2026.



Sa mise en œuvre opérationnelle s'appuiera sur les différents plans nationaux thématiques liés à l'alimentation et à la nutrition, en particulier les nouvelles éditions du Programme National pour l'Alimentation (PNA4) et du Programme National Nutrition Santé (PNNS5).



# GLOSSAIRE

**AAP** : Appel à Projet  
**ANSA** : Agence Nouvelle des Solidarités Actives  
**AOP** : Appellation d'Origine Protégée  
**ARAG** : Auvergne Rhône Alpes Gourmand  
**ARS** : Agence Régionale de Santé  
**AuRA** : Auvergne-Rhône-Alpes  
**CCI** : Chambre de Commerce et d'Industrie  
**CELAVAR** : Comité d'Études et de Liaison des Associations à Vocation Agricole et Rurale  
**CGAER** : Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux  
**CGAD** : Commissariat Général au Développement Durable  
**CISCA** : Centre d'Innovations Sociales Clermont-Auvergne  
**ComCom** : Communauté de Communes  
**CLS** : Contrats Locaux de Santé  
**CNRC** : Conseil National de la Restauration Collective  
**CPTS** : Communautés Professionnelles Territoriales de Santé  
**CRALIM** : Comité Régional pour l'Alimentation  
**DDETS** : Direction Départementale de l'Emploi, du Travail et des Solidarités  
**DDecPP** : Direction Départementale en charge de la Protection des Populations  
**DGAL** : Direction Générale de l'Alimentation au MAASA  
**DINAI** : Dispositif National d'Aide à l'Investissement Immatériel pour les entreprises agroalimentaires  
**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  
**EPSS** : Épicerie Sociale et Solidaire  
**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  
**IGAS** : Inspection Générale des Affaires Sociales  
**MAASA** : Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté Alimentaire  
**PAT** : Projet Alimentaire Territorial  
**PCAET** : Plan Climat Air Énergie Territorial  
**PNA** : Programme National pour l'Alimentation  
**PNR** : Parc Naturel Régional  
**PNNS** : Programme National Nutrition Santé  
**PPG** : Politique Prioritaire du Gouvernement  
**QPV** : Quartier Prioritaire de la Ville  
**REEA** : Réseau d'Éducation à l'Environnement d'Auvergne  
**REGAL** : Réseau d'Évitement du Gaspillage Alimentaire  
**RHD** : restauration Hors domicile  
**SAFER** : Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural  
**SCIC** : Société Coopérative d'Intérêt Collectif  
**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  
**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



Sites de Lyon et Lempdes : 04 78 63 13 13



[pna.draaf-auvergne-rhone-alpes@agriculture.gouv.fr](mailto:pna.draaf-auvergne-rhone-alpes@agriculture.gouv.fr)



[DRAAF AuRA](#)



[DRAAF AuRA- page  
web PNA](#)





**PRÉFET  
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, 1 rue du Docteur Bouchut, 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](mailto:pna.draaf-auvergne-rhone-alpes@agriculture.gouv.fr)