Agir pour augmenter et améliorer l'offre alimentaire territoriale

Connaître l'offre alimentaire territoriale - Evaluer sa capacité d'évolution

- Identifier les productions locales
  - Leviers : mise en avant des produits sous signe de qualité ou durables
- Connaître les capacités d'évolution au plan territorial
  - Limites climatiques : ex maraîchage en montagne
  - Limites agronomiques

Développer les moyens de productions

- Mettre du foncier agricole à disposition
  - mise à disposition de foncier
    - meilleure encadrement de la préemption
  - agir sur les documents d'urbanisme
    - PLU, SCOT, PEAL, PEAPS, périmètres de captages
  - portage financier du foncier
  - reprise de friches, de terrains vacants
- faciliter l'emploi en agriculture
  - Accompagner l'installation/transmission
    - Agir sur la transmission des exploitations
      - état des lieux
      - accompagnement de la transmission
    - Accompagner les nouveaux installés
      - espaces tests
      - pépinières d'entreprises
  - mettre à disposition des logements pour les saisonniers
- développer des formes d'agriculture urbaine

Accompagner les producteurs locaux

- Structurer des filières locales
  - Mettre en place des marchés d'intérêt locaux
  - Mutualiser les outils de transformation
  - Contractualiser avec d'autres territoires de production en proximité
- vers de nouveaux marchés (RHD...)
  - Former les cuisiniers de restauration collective
    - Freins psychologiques au changement de pratiques
  - Agir sur les marchés publics pour favoriser les produits locaux
  - proposer des outils permettant aux producteurs de répondre aux appels d'offres
    - groupement de producteurs
    - plateformes
- vers des productions + durables
  - via les "certifications"
    - production biologique
    - Bas carbone
    - certification des produits HVE
  - s'appuyer sur les PAEC
    - changement de pratiques
  - préserver le pastoralisme, les alpages
  - favoriser les variétés et semences locales adaptées
- vers de nouvelles productions
  - développer la contractualisation
  - planification
  - accompagnement dans la durée
  - références techniques
- vers de nouvelles démarches qualités
- leviers
  - les "PAT"
  - s'appuyer sur la recherche et les centres techniques
    - gestion de la ressource en eau
    - adaptations climatiques
  - accompagnement technico-économique
    - changement de pratiques
    - références techniques
    - références économiques

PRÉFET DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
Liberté Égalité Fraternité

Cap Rural

Résilience alimentaire des territoires - 13/10/2020 Synthèse atelier A

Agir pour susciter et faciliter la consommation de produits locaux

- **développer des outils incitatifs**
  - sécurité sociale alimentaire, conditionnant l'aide à l'achat de produits locaux
  - monnaie locale, carte de fidélité
  - inciter les acteurs à payer le "juste prix"
    - label ou marque
    - communication sur la notion de juste prix
- **regrouper l'offre alimentaire locale**
  - développer/mutualiser les réseaux logistiques
    - communication sur l'achat de proximité vs circuits courts
    - connaissance des schémas de distribution
    - créer de la confiance entre acteurs
    - créer des services externalisés
  - magasins de producteurs
- **sensibiliser les consommateurs aux enjeux de l'achat local**
  - former et sensibiliser les restaurateurs de demain
    - les inciter à rencontrer des producteurs locaux
  - sensibiliser la jeunesse à l'alimentation de proximité
    - intervention de producteurs dans les écoles
    - visites pédagogique de fermes
    - ateliers cuisine
    - projets pédagogiques autour de l'alimentation
    - catalogue des actions de formation/sensibilisation à l'alimentation
  - action de sensibilisation des séniors
- **augmenter la part de produits locaux en restauration collective**
  - agir sur les marchés publics
  - proposer des outils permettant aux producteurs de répondre aux appels d'offres
    - plateforme
    - groupement de producteurs
- **référencer l'offre / faire connaître l'offre des producteurs**
  - aider les consommateurs à repérer les lieux où ils peuvent acheter des produits locaux
  - mettre en lien les producteurs avec les acheteurs locaux
    - speed-dating
    - marchés de producteurs dans les entreprises et collectivités
      - relai au sein des entreprises
    - animation
  - proposer du marketing communicant dans GMS/superettes
- **Répondre aux attentes du consommateur**
  - développer l'offre alimentaire locale (cf. atelier A)
    - diversifier les productions
      - contractualisation
      - planification
      - accompagnement dans la durée
      - références techniques
    - productions + durables
  - adapter l'offre alimentaire au rythme de vie des consommateurs
    - conditionnement
    - horaires d'ouverture

PRÉFET DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
Liberté
Égalité
Fraternité

Cap Rural
Ressources pour le développement local

Résilience alimentaire des territoires - 13/10/2020 Synthèse atelier B

Agir pour conjuger approvisionnement local et atteinte des objectifs EGALIM en restauration collective

- **Etablir un diagnostic territorial de la restauration collective**
  - Définir les attentes de la restauration collective au plan territorial
    - volume de produits ?
    - qualité?
    - nature de produits ?
    - flux ?
  - Définir la production locale
    - volumes ?
    - nature de production entrant dans le champs Egalim
  - identifier les capacités de transformation
    - en lien avec les filières
    - quels outils sur le territoire?
  - identifier les sources d'approvisionnement de la restauration collective/commerciales existantes
    - plateformes existantes
    - approche filière
  - identifier les manques / besoin de mutualisation
    - transformation
    - structuration des approvisionnements
- **Définir une stratégie locale d'approvisionnement de la restauration collective**
  - S'appuyer sur l'existant
    - produits locaux qui répondent à EGALIM
    - plateformes d'approvisionnement existantes
    - outils de transformation existants
  - envisager des mutualisations
    - en lien avec les filières
    - entre les plateformes d'approvisionnement
    - entre les outils de transformation
    - entre la restauration collective et la restauration commerciale
    - avec d'autres territoires proches
  - faire évoluer les filières locales
  - leviers
    - recherche de complémentarité avec les démarches filières
    - recherche de synergies entre restauration collective et commerciale
    - développer la contractualisation avec les producteurs
    - inscrire la stratégie RC dans les PAT : stratégie partagée
- **Agir sur les acteurs de la restauration collective**
  - agir sur les marchés publics
    - suivi des marchés publics
    - travailler sur la stratégie d'intégration des produits locaux dans les marchés publics
  - agir sur la formation des acteurs de la RC
    - cuisiniers
      - coût matière, gaspillage, fait maison, cuisson basse température, menu végétarien ...
    - économes
      - cout matière, gaspillage, fait maison, cuisson BT, menu végétarien ...
  - sensibiliser tout l'écosystème RC
    - cuisiniers, économes, élus
      - solutions de compensation des surcoûts
  - leviers
    - formation
    - volonté politique
    - avoir une entrée territoriale et non par donneur d'ordre
- **accompagner la structuration de nouvelles filières locales pour la restauration collective**
  - identification des centrales d'achat
  - identification des plateformes d'achat
  - structuration de marchés d'intérêt
  - leviers
    - coupler les différents outils de centralisation de l'offre
    - travailler à la cohérence des différents outils
- **accompagner les agriculteurs**
  - développer de nouvelles productions
    - via la diversification des exploitations
  - développer les démarches qualité
  - diversifier les canaux de commercialisation
  - leviers
    - renforcer la contractualisation
    - formation des agriculteurs
    - accompagnement sur le temps long
    - structuration de filières
    - agir sur l'installation de nouveaux agriculteurs
    - agir sur l'accès au foncier
      - achat foncier
      - stratégie foncière

PRÉFET DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
Liberté Égalité Fraternité

Cap Rural

Résilience alimentaire des territoires - 13/10/2020 Synthèse atelier C

Agir pour améliorer des pratiques plus durables en restauration collective

substitution des plastiques

- travail amont
  - état des lieux amont
  - mise en place de consignes
  - travail avec les fournisseurs
  - travail sur les équipements de cuisine et service
  - intégrer le zéro plastique dans la rédaction des marchés publics
- changement de pratiques
  - généralisation de l'utilisation du vrac
    - fin des portions individuelles
  - recours aux consignes
- sensibilisation des convives
  - activités pédagogiques
    - en cohérence avec les autres temps scolaires
- volonté politique
  - intérêt de la substitution plastique
  - label 0 plastique
  - projet de l'établissement
    - Comité hygiène et sécurité
  - question des moyens
    - moyens humains
      - nettoyage
      - vrac / reconditionnement
    - budgétaire
      - renouvellement des équipements
      - intégration clause marché public
      - travail sur les infrastructures

diversification des sources de protéines

- travail amont état des lieux
  - quels sont les appro ?
  - recettes veggie
- accompagnement / formation
  - formation des équipes de cuisine
  - formation du personnel encadrant
- agir en éducation alimentaire
  - atelier pédagogique
  - acceptabilité / goût
  - intervention de la filière
  - communication

lutte contre le gaspillage alimentaire

- partager le constat
  - audit interne
    - tonnage
    - coût
    - pesée
- changement de pratiques
  - révision des grammages servis aux convives
  - salad bar
  - travail autour des DLC et DLUO
  - travail sur le choix
  - amélioration de la maitrise fine du nombre de convive
  - surgélation de produit
  - valorisation des déchets
    - compostage
    - mise en place du panier antigaspi
    - réutilisation des restes
- accompagnement
  - accompagnement des convives
    - agir en éducation alimentaire / sensibilisation
  - accompagnement et formation des équipes
    - surgélation de produit
    - gaspillage pendant la phase de production

PRÉFET DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
Liberté Égalité Fraternité

Cap Rural
Boussole pour le développement local

Résilience alimentaire des territoires - 13/10/2020 Synthèse atelier D

Résilience alimentaire des territoires - 13/10/2020 Synthèse atelier E

Agir pour faciliter et améliorer l'aide alimentaire

décloisonner la question de la précarité alimentaire

- intégrer la question de l'aide alimentaire dans les programmes territoriaux
  - dépasser la question de la gestion d'urgence
    - construire une stratégie de long terme
  - PNRU
  - PAT
  - stratégies agricoles
- coordonner l'aide alimentaire au plan territorial
  - créer du lien / transversalité entre les acteurs locaux
    - l'aide alimentaire n'est pas une compétence intercommunale
    - associations de quartier
    - communes
    - épiceries sociales et solidaires
  - besoin de cohérence entre les différents soutiens
- Approche systèmique de la question de l'aide alimentaire
  - accompagnement global autour de l'alimentation
  - accompagnement social

créer des systèmes d'aide alimentaire locaux

- coorganiser l'aide alimentaire avec les agriculteurs
  - travail avec les agriculteurs en proximité
  - question logistique
  - question du prix payé au producteur
- faciliter les moyens de production pour aide alimentaire locale
  - foncier
  - transformation
    - conserverie mobile
  - ressources humaine
    - maraîchage solidaire
      - avec insertion socio-professionnelle
- création d'AMAP solidaires
- groupements d'achats de produits locaux
- mise en place des systèmes de glanage

se placer en "tiers financeur" pour l'approvisionnement local de l'aide alimentaire

- achats de denrées locales
- prise en charge de la coordination des acteurs locaux
- financement des structures d'achats groupés
- financement des groupes projets locaux

Agir pour l'accessibilité à une alimentation de qualité

- **Sensibiliser les différents publics aux enjeux d'une alimentation de qualité**
  - événements festifs
  - en identifiant des publics cibles
    - cours de cuisine "jeunes" CROUS
    - accueil du jeune enfant
    - actions auprès des résidents d'EHPAD
      - préservation d'une autonomie alimentaire
  - en favorisant des approches de mixité
    - mixité intergénérationnelle
    - mixité sociale
      - cuisiner ensemble
- **Prendre en compte la transversalité de la question de l'accessibilité**
  - formation des travailleurs sociaux en contact avec le public
  - coordonner les acteurs de l'aide alimentaire
    - urgence
    - long terme
    - connaissance des réseaux d'aide alimentaire entre eux
- **Agir sur la capacité d'achat / capacité d'accès**
  - structurer des groupements d'achats locaux
  - chèques produits frais et locaux
    - financement de paniers en AMAP
  - travail contre paniers
  - jardins partagés
- **Mettre en place des lieux de rencontre alimentaires**
  - rénovation des cuisines dans les CROUS
  - cuisines des EHPAD
  - création de tiers lieux alimentaires
    - conçus comme des lieux de rencontre / partage
- **Agir sur en faveur d'une offre alimentaire plus accessible et plus qualitative**
  - agir sur l'offre alimentaire en magasin discount
  - agir sur l'offre alimentaire en restauration collective
    - mobiliser les cantines scolaires lors des périodes de vacances
    - paniers anti-gaspi
  - agir sur les services "portages de repas"
    - produit locaux
    - services sociaux
  - maillage des différents fournisseurs

PRÉFET DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
Liberté Égalité Fraternité

Cap Rural
Ressources pour le développement local

Résilience alimentaire des territoires - 13/10/2020 Synthèse atelier F