

Intervention de Michel FUZEAU, Préfet de Région Auvergne

L'alimentation est un sujet qui mobilise de nombreux acteurs. La France est le pays du « Bien Manger » incluant convivialité, diversité, recherche de qualité. La structuration de la journée autour du rythme des repas a contribué à lutter contre l'obésité. Cependant, il est nécessaire de ne pas se reposer sur ses acquis et de continuer à cultiver cette culture du « Bien Manger »

En France, la Politique publique de l'Alimentation pilotée par les DRAAF en région, a pour objectif d'assurer l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique.

Sur les aspects sanitaires, M. FUZEAU souligne l'importance d'être vigilant tout en ne tombant pas dans la psychose générale. M. le Préfet en a profité pour rappeler que la FCO constituait un problème de santé animale et qu'elle n'influçait en rien la qualité de la denrée alimentaire.

M. FUZEAU a ensuite rappelé les quatre priorités nationales définies dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation pour la période 2013-2017 :

- la justice sociale
- l'éducation alimentaire de la jeunesse
- la lutte contre le gaspillage alimentaire
- l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine.

Le Programme National pour l'Alimentation a identifié les **Projets Alimentaires Territoriaux** (PAT) parmi les différents outils permettant de répondre aux objectifs de la priorité portant sur l'ancrage territorial.

« Les Projets Alimentaires Territoriaux visent à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et à développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation. »

Dans ce contexte, M. le Préfet a rappelé l'importance de soutenir nos productions locales, notamment en zones de montagne où les conditions de production sont particulièrement difficiles. La création de valeur ajoutée sur les produits agricoles représente alors un enjeu de taille.

Intervention de Mme CHASSIN, Vice-présidente du Conseil Régional en charge de la ruralité et de l'agriculture

Dans un contexte agricole compliqué, et plus encore actuellement avec la FCO, le Projet Alimentaire Territorial peut constituer une réponse à certaines difficultés identifiées sur les territoires.

Mme CHASSIN rappelle les différentes actions du Conseil Régional visant à soutenir l'économie locale et à relocaliser les productions alimentaires. La Région a commencé ses actions en ciblant l'approvisionnement de proximité dans les lycées. Dès 2005, le Conseil Régional a aidé les lycées en finançant les repas bio. En 2014, le Conseil Régional a mis en place un dispositif d'accompagnement en faveur des lycées qui introduisent de façon régulière des produits locaux issus de filières de qualité : A la rentrée 2015, 36 établissements (lycées publics et privés, 4 centres de formation d'apprentis) vont être accompagnés par les services du Conseil régional pour des actions à mener dans le cadre d'une alimentation équilibrée, responsable, utilisant des produits locaux et de qualité. Au-delà d'une contribution financière pour la prise en charge des surcoûts, le Conseil Régional aide également les établissements en accompagnant les gestionnaires et les cuisiniers pour qu'ils se réapproprient l'art de la cuisine. Il mène un travail sur l'élaboration des menus, les grammages, les techniques de travail (cuisson, conditionnement...), et sur la lutte contre le gaspillage alimentaire (organisation d'animations avec les producteurs, modification de l'organisation des lignes de service, mise en place d'écrans pour informer les convives sur le contenu de leurs assiettes...). A partir d'une entrée « agricole » (soutien de l'économie locale, recherche de prix équitables pour les producteurs), toute la restauration scolaire des lycées a été étudiée (contenu de l'assiette, mais aussi confort acoustique, aménagement des locaux de restauration, ...) Un Guide de la restauration collective a été mis à la disposition des lycées par le Conseil Régional. Ce guide traite tout autant de recettes de cuisine que du Code des marchés publics, et des équipements.

Intervention de Mme COROLLER, chargée d'étude SICO et relations interprofessionnelles au Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt

La notion de Projet Alimentaire Territorial correspond à une vision, une perspective, mais reste à concrétiser.

Rappel de l'histoire :

- Loi de Grenelle avec la circulaire de 2008 visant 20 % de produits AB dans la restauration collective, et les PRAD (Plans Régionaux de l'Agriculture Durable) issus d'une réflexion régionale sur l'agriculture durable de la part des principaux acteurs concernés localement

- Loi d'Avenir d'octobre 2014 et Programme National pour l'Alimentation mettant en avant l'enjeu de l'ancrage territorial, en insistant sur l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux sous SIQO :

1^{er} temps : faire connaître les outils « plateforme » (connecter les agriculteurs, les territoires et les citoyens)

2^e temps : manger localement

=> guide pratique "Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective" du Ministère de l'Agriculture

=> plusieurs outils à venir dans le cadre de projets en lien avec les Projets Alimentaires Territoriaux retenus par l'AAP national PNA 2014

=> programme ambition bio 2017

=> études, projets de recherche, dont CNA, Parlement (mission sur la relocalisation)

=> colloque sur la ruralité.

Mme COROLLER a affirmé son intérêt pour la démarche menée par la DRAAF Auvergne puisque cette journée lui permet de connaître les attentes des acteurs en région de façon à apporter par la suite un appui et des outils qui soient adaptés aux besoins spécifiques des territoires. Des travaux sont en cours dans d'autres régions : DRAAF Languedoc-Roussillon, IUFN, projet ISARD de la Chaire Unesco, région PACA et ses lycées agricoles, projet Lascaux, ville de Nîmes... Mutualisation et démultiplication suivront.

La mesure 13 du Plan de Soutien à l'Élevage Français (PSEF) a identifié la restauration collective comme débouché potentiel pour les agriculteurs. L'ensemble des marchés publics sera revu pour faciliter l'introduction de produits locaux. Le guide pratique "Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective" est également rediffusé dans ce cadre.

Au Ministère de l'Agriculture, deux directions suivent le développement des PAT : la DGPE (Direction Générale de la Performance Économique et Environnementale des Entreprises) pour le volet économique et la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation) pour le volet alimentaire, davantage centré sur la consommation.

Enfin, le rapport déposé en juillet 2015 par la commission des affaires économiques sur les circuits courts et la relocalisation des filières agricoles et alimentaires mettait notamment en avant la nécessité pour les territoires de développer des Projets Alimentaires Territoriaux. Il précisait également que toutes les échelles de territoire étaient a priori concernées. Il sera intéressant d'étudier dans les prochains mois les éléments qui auront été retenus de ce rapport d'information.