

EGA - Contributions thématique alimentation et territoires

Classement par ordre alphabétique de structure

ABioDoc, Centre national de ressources en agriculture biologique.....	2
ARIA Auvergne-Rhône-Alpes (Les IAA).....	3
Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand.....	4
Banque alimentaire d’Auvergne.....	5
Cap Rural.....	6
Centre de développement agroalimentaire Ardèche le goût.....	7
CGET Commissariat de massif central.....	8
Chambre départementale d’agriculture d’Ardèche.....	9
Chambre départementale d’agriculture de la Drôme.....	10
Chambre régionale d’agriculture.....	11
Chambre régionale de métiers et de l’artisanat Auvergne-Rhône-Alpes.....	12
Collectif Pétales 07 / OCCE 07.....	13
Comité vins / Chambre régionale d’agriculture.....	14
Communauté de Communes du Val de Drome en Biovallée.....	15
Communauté de communes Le Grésivaudan.....	16
Communauté de Communes THIERS DORE MONTAGNE.....	17
COOP DE FRANCE AUVERGNE RHONE ALPES.....	18
Cuisine centrale de Villeurbanne.....	19
CUSSET (ville de).....	20
Département de l’Isère.....	21
DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes (Réseau rural).....	22
DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes (Programme national pour l’alimentation – PNA).....	23
DREAL AUVERGNE RHONE ALPES.....	24
Elus / Attachée parlementaire de Mme LIMON, 7ème circonscription de l’Isère.....	25
EPLFPA Aurillac G. POMPIDOU - ENILV.....	26
EPLFPA de Valence "Le Valentin".....	27
Le Bol - Pôle de coopération sur l'alimentation.....	28
FR CIVAM AUVERGNE.....	29
Fédération Régionale d’Agriculture Biologique AuRA.....	30
Groupement des chevriers du bourbonnais.....	31
Institut National de l’Origine et de la Qualité (INAO).....	32
INRA.....	33
INRA & AgroParisTech, UMR Territoires.....	34
Irstea UMR Territoires AgroParisTech-INRA-IRSTEA-Université Clermont Auvergne- VetAgro Sup.....	35
LEZSAISONS.....	36
Métropole de Lyon.....	37
NEGOCE CENTRE-EST.....	38
Parc naturel régional Livradois Forez.....	39
Pôle agroalimentaire de la Loire.....	40
Parc naturel régional du Vercors.....	41
Pôle d’équilibre territorial et rural du Grand Clermont.....	42
Pôle d’équilibre territorial et rural (PETR) Roannais.....	43
Région Auvergne-Rhône-Alpes.....	44
Restaurant interadministratif de LYON (RIL).....	45
Restaurant / Métropole de LYON.....	46
Terre de Liens Auvergne.....	47
Terre en Villes, chef de file Rn PAT.....	48
TERO SCIC.....	49
UNIPLANEZE.....	50
Union régionale des CPIE en Auvergne-Rhône-Alpes.....	51
Vichy Communauté.....	52

ABioDoc, Centre national de ressources en agriculture biologique	Lempdes (Puy-de-Dôme)	Sophie Valleix
<i>Service de VetAgro Sup, établissement d'enseignement supérieur et de recherche</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • Agriculture biologique • Alimentation et santé • Circuits courts • Agriculture et territoire • Développement rural 	Région Auvergne- Rhône-Alpes Massif Central France	Adossé ITAB pour fonds CasDar Projets recherche et développement portés par le Pôle AB Massif Central (Convention de Massif-CGET, CR, AE...)

Présentation synthétique des actions

- Veille, traitement et diffusion d'information en lien avec l'agriculture biologique
- Gestion de la seule base de données documentaire francophone spécialisée en agriculture biologique
- Edition d'une revue bibliographique mensuelle et d'infolettres thématiques
- Veille sur la globalité de l'agriculture biologique comprenant, outre les aspects techniques, filières et réglementaires, des informations sur le développement rural, l'alimentation des familles, les produits bio en restauration collective, l'impact de l'AB sur le territoire, l'agriculture sociale, le foncier...
- Intervention dans des projets R&D en AB sur les aspects veille, valorisation et capitalisation de l'information principalement, voire expertise et connaissance du réseau de l'AB.

Contact mèl	Sophie.valleix@vetagro-sup.fr / abiodoc@educagri.fr
Lien site Internet	www.abiodoc.com ; http://abiodoc.docressources.fr/

ARIA Auvergne-Rhône-Alpes (Les IAA)	Clermont-Ferrand/ Lyon	GUILLON Jean-Claude
<i>Organisation professionnelle</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Limitation du gaspillage alimentaire • Sensibilisation du grand public • Actions sur le foncier • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux • Éducation de la jeunesse • Santé et nutrition • Autre(s) * 	Auvergne-Rhône-Alpes	<p>PAT</p> <p>Autre(s) : ARIA intervient sur l'ensemble des plans stratégiques de la Région (SRDEII, SRESRI, PRDAB, SRADDET, etc.) et développe des partenariats avec les acteurs de l'agro-alimentaire dans les territoires.</p>
--	----------------------	---

L'Association Régionale des Industries Agro-alimentaires d'Auvergne-Rhône-Alpes est la structure représentative des IAA de la Région. Elle fédère l'ensemble des entreprises du secteur, quels que soient leur taille (TPE, PME, ETI, Filiales ou Etablissements de Groupes, etc.) et leur statut juridique (Coopérative ou Privé) et leur domaine d'activité en lien avec l'Agro-Alimentaire. L'ARIA rassemble des Entreprises qui, implantées sur tous les territoires (ruraux et urbains) de la Région, s'engagent à contribuer à la vitalité de ces territoires, notamment par la dynamique d'emplois directs et indirects (agriculture, industrie, commerces, services) qu'elles entraînent. L'ARIA intervient à ce titre sur l'ensemble des domaines de l'alimentation. Le descriptif des missions et des engagements de l'ARIA est consultable sur son site internet : www.auvergnerhonealpes-alimentaire.com L'ARIA encourage ses Entreprises adhérentes à s'approvisionner localement/régionalement, dans une logique des "Circuits-Courts Agro-Industriels" qui implique, filière par filière, l'ensemble des acteurs de l'alimentation et de l'agro-alimentaire sur les différents territoires de la Région

Présentation synthétique des actions

Les principales actions de l'ARIA sont décrites dans le Rapport d'activités 2016, consultable sur son site internet.

Contact mël	contact@auvergnerhonealpes-alimentaire.com
Lien site internet	www.auvergnerhonealpes-alimentaire.com

Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand	Lyon	Ouerdani Diana
<i>Association</i>		

<ul style="list-style-type: none"> Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration collective 	Auvergne-Rhône-Alpes	Aucun dispositif territorial
--	----------------------	------------------------------

Présentation synthétique des actions

Le projet AP'PROche vise à rapprocher les professionnels de la restauration collective et les entreprises alimentaires régionales.

De plus en plus d'élus, d'acheteurs, de sociétés de restauration collective plébiscitent un approvisionnement en produits de proximité, pour soutenir l'économie locale, trouver une qualité spécifique ou faire découvrir un terroir aux convives.

Notre région est riche d'un tissu artisanal et industriel dynamique, avec des entreprises motivées et capables de répondre aux attentes des professionnels de la restauration collective.

Le projet AP'PROche vise à créer des opportunités d'échange entre des professionnels de la restauration collective et des entreprises alimentaires régionales.

Nos actions :

Ateliers de formation pour les entreprises alimentaires

Rencontres B to B Visites-découverte d'unités de production (cuisines centrales)

Diffusion de fiches pratiques, de guides...

Ce projet de 18 mois, de février 2016 à août 2017 a permis l'accompagnement de 46 entreprises et la mobilisation de 40 professionnels de la restauration collective.

Ce programme a été soutenu par la DRAAF et labellisé Programme National pour l'alimentation. Il se poursuit depuis septembre 2018 sur un volet RSE

Contact mël	d.ouerdani@comite-arag.com
Lien site internet	http://www.auvergne-rhone-alpes-gourmand.fr/qui-sommes-nous-rag

Banque alimentaire d'Auvergne	Clermont-Ferrand	TSCHANN Christian
<i>Association</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • Limitation du gaspillage alimentaire • Sensibilisation du grand public • Éducation de la jeunesse • Santé et nutrition • Aide aux personnes en précarité 	Les 4 départements de l'ex région Auvergne	Autre <i>7 dépôts sur le territoire qui centralisent les dons alimentaires, lesquels sont redistribués à 182 associations et CCAS au contact de 40 000 bénéficiaires de l'aide alimentaire</i>

Présentation synthétique des actions

- Collecte de dons alimentaires - Ramasses quotidiennes dans hyper et supermarchés, dons des Industries agroalimentaires et producteurs: 1145 tonnes sauvés de la destruction -dons de l'Europe: 529 tonnes -dons alimentaires du grand public: 250 tonnes
- Distribution de denrées aux associations et CCAS: plus de 3 millions de repas
- Formations des bénévoles - Hygiène et Sécurité alimentaire –
- Accueil des bénéficiaires dans les associations –
- Sensibilisation des jeunes dans les écoles au gaspillage alimentaire
- Organisation d'ateliers cuisine

Par notre Fédération nationale, j'ai pu constater que le sujet EGA avait fait l'objet d'une réflexion que je partage et de 6 propositions :

- Favoriser l'essaimage sur le territoire des ateliers de transformation de produits non commercialisables mais parfaitement consommables, pour aller plus loin dans la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Garantir la qualité du don alimentaire, pour pouvoir redistribuer les dons dans des conditions satisfaisantes (chaîne du froid, délais de péremption,...)
- Soutenir les initiatives visant à distribuer de l'aide alimentaire aux personnes isolées grâce à des partenariats locaux : ES itinérantes, camions cuisine, ateliers cuisine itinérants, regroupements d'acteurs caritatifs,..
- Soutenir les associations dans leurs efforts pour garantir l'accès des personnes démunies à une alimentation saine et de qualité : pour cela, la combinaison FEAD, produits de Collecte, produits de ramasses (frais + fruits et légumes), dons des IAA et producteurs sont indispensables.
- Soutenir l'aide alimentaire et son intégration dans les politiques publiques de lutte contre la pauvreté et l'exclusion : continuer à faire de l'alimentation une porte d'entrée vers l'inclusion sociale.
- Défendre le FEAD et le CNES : 28% des produits distribués ; lait, pâtes et produits non périssables en général sont les plus rares. Près de 5 millions de personnes ont reçu des FEAD en France; élément qui renforce la cohésion sociale au sein de l'UE.

Contact mël	bancalim63@free.fr
Lien site internet	www.banquealimentaire.org

Cap Rural	Rhône-Alpes	JAMOT Jean-philippe
<i>Autre : centre de ressources sur les métiers et pratiques du développement local rural / Réseau rural Rhône-Alpes avec des partenariats avec le réseau Auvergne</i>		

- Centre de ressources sur les métiers et pratiques du développement local rural	Partie Rhône-Alpes de la région Auvergne-Rhône-Alpes	Autre : Programme de développement rural Rhône-Alpes 2014 / 2020
--	--	--

Présentation synthétique des actions

Dans le continuité des travaux conduits depuis 2013, **Cap Rural a lancé en 2017 un groupe de travail régional (GT SAT) spécifique sur la mobilisation et la coopération entre acteurs autour de stratégies alimentaires de territoire.** Les finalités opérationnelles de cette animation sont de capitaliser sur les travaux des participants pour alimenter la réflexion collective et de proposer des apports complémentaires pour outiller les participants en vue d'avancer dans la (co)construction ou la mise en œuvre de véritables stratégies visant à raisonner et coordonner un ensemble cohérent d'actions et d'y allouer les moyens et ressources nécessaires.

En complément de cette animation, Cap Rural propose :

- des sessions de formation ou d'exploration et des journées de porter à connaissance comme par exemple la journée "Alimentation et territoires" du 5/12/2017 co-organisée avec le réseau rural Auvergne
- des appuis et accompagnements méthodologiques à la création d'activités en vue de soutenir des porteurs de projet collectif dans la mise en oeuvre d'actions contribuant à des stratégies ou des projets alimentaires territoriaux
- des ressources thématiques telles que le guide pratique "Les circuits courts alimentaires Des outils pour mieux agir" - une veille permanente sur le développement local rural via son site caprural.org et ses lettres d'informations hebdomadaires

Par ailleurs, dans le cadre du groupe de travail SAT, l'identification des besoins et attentes des acteurs a donné lieu à la formalisation d'un programme de travail spécifique :

- S'outiller : Argumenter en faveur des SAT
- Alimentation et territoires
- Acteurs publics et privés : se connaître et collaborer en faveur d'une SAT
- Comment l'activer et l'animer ?
- SAT : focus sur la participation
- Appréhender et travailler les controverses
- Animer une SAT : focus sur l'ingénierie
- SAT : quels rôles et quelles postures pour les élus ?
- Comment financer un PAT ou une SAT ?
- SAT : Installer des dynamiques de coopération
- Quelle gouvernance autour des SAT ? Quelle communication autour des SAT ?
- Quelles politiques aujourd'hui et demain en faveur de l'alimentation ?
- Etude de cas de projets opérationnels

Les principales ressources proposées par Cap Rural pour accompagner les acteurs des territoires sont accessibles dans les espaces ressources :

- <http://www.caprural.org/co-construire/la-cooperation-entre-acteurs/5102-espace-ressources-gt-sat>
- <http://www.caprural.org/co-construire/ingenierie-financiere>

Contact mël	cooperationsentreacteurs@caprural.org ou agriruralite@caprural.org
Lien site internet	http://www.caprural.org/

<p align="center">Centre de développement agroalimentaire Ardèche le goût</p>	<p>Privas (Ardèche)</p>	<p>HERITIER Mélanie</p>
<p><i>Association</i></p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Limitation du gaspillage alimentaire • Sensibilisation du grand public • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux • Éducation de la jeunesse • Autre(s) Approvisionnement local en restauration traditionnelle, sur les manifestations d'envergure - démarche qualité Goûtez l'Ardèche - opérations de commercialisation collectives - valorisation touristique de l'agroalimentaire et de l'alimentation 	<p>Ardèche</p>	<p>PAT</p> <p>Autre(s) - projet inter-régional "Terralim, producteur de faire ensemble" Cget Massif Central</p>

Présentation synthétique des actions

1- Gestion et animation de démarches qualité - marque Goutez l'Ardèche : 412 produits / 90 cahiers des charges, 39 restaurants/traiteurs et 17 points de vente - marque Les étapes savoureuses Ardèche : 75 labellisées (producteurs, transformateurs, restaurants, sites et musées, manifestations)

2 - Promotion / communication (salon, internet, réseaux sociaux, édition plaquette annuelle)

3 - Approvisionnement local : opérations L'Ardèche s'invite au menu, accompagnement sites et gros hébergeurs dans la mise en place de boutiques de produits locaux, accompagnement d'organismes d'événementiels (repas d'après-course Triathlon des Gorges par exemple)

4 - Commercialisation collective (GMS, événements, ..)

5 - Sensibilisation grand public, scolaires et jeunes - le car Foud'Ardèche se rend dans les écoles et sur les manifestations pour sensibiliser aux produits locaux, à la saisonnalité des productions et aux métiers de l'agroalimentaire (près de 20 000 visiteurs en 2 ans) - ateliers de sensibilisation aux goûts - formations des jeunes dans les établissements professionnels (cfa, lycée agricole, lycée hôtelier...) - défi collège de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire (PAT) sur l'année scolaire 2017/2018 => création d'un nouvel atelier de sensibilisation à intégrer dans le car Foud'Ardèche - participation à des événementiels : fête de la gastronomie, Tour de France...

6 - Actions en cours de développement (dans le cadre de Terralim) - Favoriser les échanges et les liens entre les professionnels et les acteurs de la formation dans les domaines de l'agriculinaire et le tourisme (agroalimentaire, métiers de bouche, hôtellerie-restauration, agriculture, agritourisme)... afin de disposer d'une offre de formation adaptée aux besoins du territoire - Coordonner une offre de médiation agriculinaire tout public (ateliers, cours de cuisine, événementiels, etc.) : repérage des acteurs départementaux, développement d'ateliers... pour commercialiser l'offre

<p>Contact mèl</p>	<p>contact@ardechelegout.fr</p>
<p>Lien site internet</p>	<p>www.ardechelegout.fr</p>

CGET Commissariat de massif central (Commissariat général à l'égalité des territoires)	Clermont Ferrand	JUILLET Vincent
Administration		

<ul style="list-style-type: none"> • Actions sur le foncier • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux 	Tout le massif central	Autre : dispositifs d'accompagnement des porteurs de projets dans le cadre d'orientations et de thématiques inscrites dans les programmes massif central (contrat de projets avec 4 régions alimenté par des crédits d'état et des 4 régions, programme opérationnel inter régional bénéficiant de crédits FEDER)
---	------------------------	---

Présentation synthétique des actions
<p>Projets multiples portés par les organismes socio professionnels agricoles (chambres, OIER, instituts, ONVAR, INRA, enseignement supérieur, associations, collectivités...) en rapport avec l'herbe et la montagne :</p> <p>par exemple, lait et porc de montagne, agriculture durable de moyenne montagne, accès au foncier solidaire, installation transmission, qualité des produits, pastoralisme...</p> <p>Actions extrêmement variées</p>

Contact mèl	SecretariatMassifCentral@cget.gouv.fr
Lien site internet	http://www.massif-central.eu/

Chambre départementale d'agriculture d'Ardèche	Ardèche	LATTRE Lucia
<i>Chambre consulaire</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Limitation du gaspillage alimentaire • Actions sur le foncier • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux 	Ardèche	PAT TEPCV PCAET
---	---------	-----------------------

Présentation synthétique des actions
<ul style="list-style-type: none"> • Appui à la plateforme départementale (approvisionnement RHD). • Développement des circuits courts, accompagnement des producteurs et groupes de producteurs pour créer/moderniser les outils de transformation/commercialisation... • Un PAT en cours sur l'Ardèche Méridionale en copilotage avec Sympam et Ardèche le goût.

Contact mèl	lucia.latre@ardeche.chambagri.fr
Lien site internet	

Chambre départementale d'agriculture de la Drôme	Drôme	CROIZET Nina
<i>Chambre consulaire</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisation du grand public • Actions sur le foncier • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux • Éducation de la jeunesse 	Drôme (majoritairement Baronnies provençales)	PAT

Présentation synthétique des actions

En octobre 2016, le Parc Naturel Régional des Baronnies provençales et les Chambres d'Agriculture de la Drôme et des Hautes-Alpes se sont associés pour répondre à l'appel à projets lié au Programme National pour l'Alimentation. Ce territoire a eu la chance de voir son projet retenu. Ce dernier a pour vocation de fédérer les acteurs du système alimentaire des Baronnies autour de la question de l'alimentation durable. Face à un contexte géographique et économique spécifique, deux axes de travail ont été privilégiés.

A l'interface du bassin méditerranéen et du massif alpin, le territoire des Baronnies provençales est une zone de moyennes montagnes préalpines provençales. Il est situé pour les 2/3 en Drôme (AURA) et pour 1/3 en Hautes-Alpes (PACA). Bien qu'aisément accessible par ses franges est (vallée de la Durance) et ouest (vallée du Rhône), le centre du territoire reste extrêmement enclavé. Ce handicap naturel a permis au territoire de préserver ses richesses naturelles, culturelles et paysagères, propices au développement d'un tourisme doux et diffus, basé sur des activités de pleine nature. Avec 180 000 ha, dont la moitié en zone agricole, le PNR est composé de 82 communes et 39 000 habitants, soit une densité de 15 hab/km², contre une moyenne de 112 en Région AURA ! Près de 20 % des emplois du territoire concernent l'agriculture. Avec 10 AOP, 13 IGP, 4 labels rouges et 7% de sa SAU en AB, l'agriculture y est diversifiée et de qualité. Depuis plus de 20 ans, de nombreux agriculteurs ont développé la vente directe avec la volonté de se réapproprier une partie de la valeur ajoutée de leur production. Aujourd'hui, ce sont près de 200 fermes qui ouvrent leur porte au public. A cette offre, s'ajoutent 4 points de vente collectifs, un drive fermier et 21 marchés hebdomadaires dont 7 saisonniers. De nombreuses structures œuvrent au développement des circuits courts et à la promotion des produits du territoire.

Il convient finalement de dire que l'offre en produits alimentaires locaux sur ce territoire est bien développée. La marge de progression pour développer l'alimentation locale et durable dans les Baronnies ne réside donc pas tant dans la multiplication des outils de commercialisation mais dans l'éducation de la population à la consommation responsable et dans la capacité du territoire à faire évoluer ces circuits "traditionnels" de distribution. Aussi, le PAT compte deux objectifs.

- Le premier objectif poursuivi est l'éducation de la population locale et touristique (élus compris) aux enjeux de l'alimentation locale, et le porté-à-connaissance des lieux de vente de produits locaux. Le public cible sera amené naturellement à prendre conscience, analyser et repenser ses modes de consommation. Il s'agit de construire un programme d'accompagnement au changement de pratiques adapté à des publics de tous les âges et de natures différentes.

Pour cela, différentes actions pourront être imaginées comme : ♦ des projets pédagogiques en milieu scolaire (écoles et centres de vacances) sur le thème de l'alimentation, etc. : ces projets, conduits sur une année scolaire entière, auront pour but d'inviter les jeunes à réfléchir à leur façon de consommer, et de construire des outils de communication ou concevoir des événements autour de la sensibilisation à la question alimentaire, ♦ des éductours à destination des professionnels du tourisme (personnel des offices de tourisme, hébergeurs, restaurateurs, etc.) : l'objectif sera de les former aux enjeux de relocalisation de l'alimentation et les renseigner sur les outils de commercialisation de produits locaux ; ♦ des food tours : balades gastronomiques de quelques heures durant lesquelles une dizaine de personnes est conduite par un guide chez différents artisans du goût (agriculteur, boulanger pâtissier, charcutier boucher, épicier, restaurateur, etc.) afin de déguster des produits locaux ou plats préparés à base de produits locaux tout en échangeant sur le patrimoine gastronomique du territoire et les enjeux d'une alimentation durable ; ♦ une opération « frigo plein » : possibilité de choisir, à la réservation d'un gîte, un service d'accueil au gîte avec des produits locaux.

- Le deuxième objectif est de faciliter l'accès par tous aux produits locaux par l'interconnaissance des acteurs du système alimentaire et les leviers d'actions permettant d'augmenter la part des produits locaux dans les commerces alimentaires du territoire, que ce soit dans les supermarchés, les épiceries de proximité comme les restaurants traditionnels, etc.

Plusieurs actions pourront être conduites comme : ♦ une étude préalable sur la place des produits locaux dans les commerces alimentaires des circuits de distribution dits conventionnels, de laquelle pourra découler de nouvelles actions ; ♦ des « business dating » : rencontres entre les acteurs du système alimentaire du territoire ; ♦ une logistique innovante dont l'objectif serait d'approvisionner la restauration collective, et dans un deuxième temps la restauration commerciale, en produits locaux au moyen d'une entreprise de transport régulier : la Poste.

Contact mèl	nina.croizet@drome.chambagri.fr
Lien site internet	

Chambre régionale d'agriculture	Lyon / Aubière	JOYET Laurent
<i>Chambre consulaire</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Limitation du gaspillage alimentaire • Sensibilisation du grand public • Actions sur le foncier • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux • Éducation de la jeunesse • Organiser des filières alimentaires territorialisées valorisant les production et transformation de MP agricoles locales en recherchant des partenariats locaux avec les différents acteurs : artisans, restaurateurs, TPE, PME de l'IAA, grossistes, distributeurs, ... - Favoriser la mise en relation entre l'offre agricole locale et les demandes - Valorisation et promotion des produits : création de marque, animation de marque : Bienvenue à la ferme, ..., développement de SIQO, foires et salons, ... - Conseils des agriculteurs et collectifs d'agriculteurs sur des thématiques de production et transformation, distribution : respect de la réglementation, aménagement d'outils de transformation, développement commercial, création de points de vente collectifs, création de plateformes de producteurs, drive fermier ... - Recherche : travail sur les systèmes alimentaires dits du milieu dans le cadre de « PS DR 4 ». Ce travail (fin prévue en 2020) vise à identifier les facteurs clés de succès pour la création de systèmes alimentaires durables et leurs indicateurs de performance (action réalisée avec l'ISARA Lyon avec un consortium d'acteurs / chercheurs). 	Région Auvergne- Rhône-Alpes	Autre(s) PRDA (casdar) PNA FEADER / Région
---	------------------------------------	---

Présentation synthétique des actions
<p>- Organiser des filières alimentaires territorialisées valorisant les production et transformation de MP agricoles locales en recherchant des partenariats locaux avec les différents acteurs : artisans, restaurateurs, TPE, PME de l'IAA, grossistes, distributeurs, ...</p> <p>- Favoriser la mise en relation entre l'offre agricole locale et les demandes</p> <p>- Valorisation et promotion des produits : création de marque, animation de marque : Bienvenue à la ferme, ..., développement de SIQO, foires et salons, ...</p> <p>- Conseils des agriculteurs et collectifs d'agriculteurs sur des thématiques de production et transformation, distribution : respect de la réglementation, aménagement d'outils de transformation, développement commercial, création de points de vente collectifs, création de plateformes de producteurs, drive fermier ...</p> <p>- Recherche : travail sur les systèmes alimentaires dits du milieu dans le cadre de PS DR 4.</p> <p>- Recherche : travail sur les systèmes alimentaires dits du milieu dans le cadre de PS DR 4. Ce travail (fin prévue en 2020) vise à identifier les facteurs clés de succès pour la création de systèmes alimentaires durables et leurs indicateurs de performance (action réalisée avec l'ISARA Lyon avec un consortium d'acteurs / chercheurs).</p>

Contact mël	laurent.joyet@aura.chambagri.fr
Lien site internet	

Chambre régionale de métiers et de l'artisanat Auvergne-Rhône-Alpes	Villeurbanne (Rhône)	SCHOCH Violayne
<i>Chambre consulaire</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Limitation du gaspillage alimentaire • Sensibilisation du grand public • Autre(s) <p>- Favoriser les circuits de proximité en mettant en relation les professionnels de l'alimentation et en développant les approvisionnements locaux des artisans des métiers de bouche</p> <p>- Accompagner les professionnels de l'alimentation de proximité dans la vie de leur entreprise, depuis leur installation jusqu'à leur transmission, à travers les phases de développement et de gestion de leur entreprise</p>	Toute la région Auvergne- Rhône- Alpes	<p>PAT</p> <p>Autre(s) Partenaire de certains PAT ou certaines stratégies territoriales, en lien avec les collectivités locales</p> <p>Programme pluriannuel partenarial avec l'ADEME au niveau régional</p>
---	--	--

Présentation synthétique des actions

Le secteur de l'artisanat alimentaire compte plus de 18 000 entreprises en Auvergne-Rhône-Alpes au 1er janvier 2017. Le réseau des Chambres de métiers et de l'artisanat dispose d'une offre d'accompagnement pour l'ensemble de ses ressortissants et développe également des actions spécifiques en direction du secteur alimentaire (métiers de bouche, entreprises de restauration/plats à emporter, entreprises de fabrication de boissons, etc.) :

- Accompagnement à l'installation et au développement des entreprises (au travers de formations ou diagnostics individuels/visites d'entreprises sur des sujets tels que l'innovation, le numérique, le développement commercial, les RH, ... mais aussi via le suivi de l'attribution des titres de qualification) avec une attention particulière portée à la sécurité alimentaire (formations et accompagnement sur les questions d'hygiène et sécurité, traçabilité et étiquetage, etc.).

- Mise en relation des professionnels de l'alimentation / rapprochement de l'offre et de la demande en produits locaux (via l'organisation de rencontres professionnelles type speed meeting, la création d'annuaires, d'outil plateforme internet, etc.). Accompagnement à la structuration de filières locales, notamment via le rapprochement des professionnels et l'aide à l'élaboration de cahiers des charges communs.

- Accompagnement des entreprises dans la transmission de leur savoir-faire et la formation des jeunes, à travers la promotion de l'apprentissage (aide à la définition du besoin des entreprises, recherche de candidats, mise en relation jeunes/entreprises, accompagnement du jeune dans son projet, etc.).

- Engagement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, au travers d'actions de conseil des entreprises artisanales, dans la gestion de leur production et dans la valorisation des invendus.

- Sensibilisation du grand public à la gastronomie régionale, à la richesse des savoir-faire alimentaires locaux, à travers l'organisation et la participation à des événements de valorisation des métiers et des savoir-faire artisanaux et la création d'outils de promotion (salons de la gastronomie, route touristique des « métiers de bouche », SIRAH, ... etc.)

Par ailleurs, la Chambre régionale de métiers et de l'artisanat joue un rôle d'observation et de diffusion d'information sur les évolutions des secteurs de l'artisanat (et notamment celui de l'alimentation) auprès des acteurs économiques et institutions.

Contact mël	violayne.schoch@crma-auvergnerhonealpes.fr
Lien site internet	http://www.crma-auvergnerhonealpes.fr/

Collectif Pétale 07 / OCCE 07	PRIVAS (07)	MEVEL Briec
<i>Association</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Limitation du gaspillage alimentaire • Sensibilisation du grand public • Actions sur le foncier • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux • Éducation de la jeunesse • Santé et nutrition • Aide aux personnes en précarité 	Département de l'Ardèche	Autre Les différentes structures membres du collectif Pétale peuvent être amenées à intervenir dans le cadre d'un dispositif territorial différent, selon les projets, les structures, les territoires.
---	--------------------------	--

Présentation synthétique des actions

Le Collectif Pétale 07 est le réseau d'éducation à l'environnement et au développement durable sur le département de l'Ardèche. Il réunit à ce jour une soixantaine de membres réguliers, acteurs associatifs, institutions, collectivités, entreprises. Trois groupes de travail ont pu travailler, depuis la création du collectif en 2009 jusqu'à aujourd'hui, sur des thématiques qui touchent à l'alimentation :

- un premier a porté sur l'approvisionnement local et la qualité de la restauration collective ;
- un deuxième a travaillé sur l'installation et les lieux tests agricoles ;
- un troisième porte sur les jardins partagés.

Plus récemment les membres du collectif se mobilisent sur le développement des coins nature, et notamment pour faire le lien entre cuisine et jardin, jardin et bien-être, et plus généralement sur l'éducation au "dehors", à la nature, au vivant.

Des structures, membres du collectif Pétale 07 et souvent de l'un de ces groupes de travail, ont par ailleurs des missions spécifiquement orientées sur des thématiques qui touchent à l'alimentation : Aux goûts du jour (éducation au goût), Civam 07 et Agribio 07 (installation agricole, glanage social, accueil pédagogique dans les fermes), V.I.E (jardins partagés, compostage des déchets organiques), Sictoba (gaspillage alimentaire, tri des déchets), le Mat 07 (permaculture, lien jardin/cuisine et formation à l'hygiène alimentaire), la Frapna (changement de pratiques et limitation des pesticides), Polénergie et Trimaran (sur les éco-gestes), Pierre Feuille Ciseaux et Bourgs en Transition sur les jardins pédagogiques, le PNR sur les produits du terroir et l'éducation au territoire, des événements grand public sur le lien entre alimentation et territoire (Ethnoplante par Savoirs de terroir, la Fête de la bio par De bio et d'audace, Intercentre de loisirs sur la thématique de l'alimentation...).

Toutes ces structures d'éducation à l'environnement et/ou de développement agricole soutiennent et accompagnent les porteurs de projets en lien avec cette thématique. Des outils et malles pédagogiques se créent en vue d'appuyer les actions et les porteurs de projets. Des événements collectifs entre structures de loisirs permettent aux équipes de partager leurs expériences. Une formation sur les coins nature est organisée actuellement par le collectif Pétale en lien avec le CREEA et le Graine Auvergne-Rhône-Alpes et aborde les thèmes suivants : jardin, biodiversité, élevages, compost, cuisine. L'expérience Un fruit à la récré est proposée dans plusieurs écoles du département, entre autres sur la commune de Saint-Marcel d'Ardèche.

De nombreux projets sur ces thématiques avaient vu le jour en s'appuyant sur le dispositif régional Ekoacteurs. Aujourd'hui le projet jeunesse développé à l'échelle départementale AJIR permet d'accompagner des jeunes en démarche, notamment via les jeunes naturalistes ou les éco-délégués...

A travers toutes ces initiatives, les acteurs éducatifs montent en compétence et en intérêt sur ces thématiques de l'alimentation.

Contact mël	animation@petale07.org
Lien site internet	www.petale07.org

Comité vins / Chambre régionale d'agriculture	Lyon	PICARD Patricia
<i>Chambre consulaire</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisation du grand public • Actions sur le foncier • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux • Autre(s) (veuillez préciser) : • le comité vins a pour objet de développer l'oenotourisme et communiquer autour de la diversité des vins de la région. Nous travaillons sur le foncier afin de préserver les coteaux, et mettons en place des actions collectives afin de faire connaître au grand public les produits et le métier de vigneron nous avons également des messages sur la consommation modérée, responsable de vins 	Région Auvergne- Rhône- Alpes	Autre(s) Plan vignobles régional , anciennem ent CROF
---	--	--

Présentation synthétique des actions
<ul style="list-style-type: none"> • Défense des intérêts de la filière • accompagnement des entreprises et des ODG , et interprofessions dans la mise en place de stratégie régionale • communication collective • structuration de l'offre et professionnalisation des acteurs sur la thématique oenotouristique • lobbying auprès d'instances régionales, nationales et européennes • coordination des expérimentations scientifiques vin

Contact mël	patricia.picard@aura.chambagri.fr
Lien site internet	www.loenothèque-lesitecom

Communauté de Communes du Val de Drome en Biovallée	Crest (Drôme)	TAVERNIER Perrine
<i>Collectivité</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Limitation du gaspillage alimentaire • Sensibilisation du grand public • Actions sur le foncier • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux • Éducation de la jeunesse • Aide aux personnes en précarité 	Val de Drome	TEPCV
---	--------------	-------

Présentation synthétique des actions

Le service agriculture de la CCVD existe depuis plus de 30 ans.

Notre territoire rural compte 30 communes, 30 000 habitants. Avec 35% de la SAU en Agriculture Biologique, la Biovallée est un territoire pilote concernant les pratiques agro écologiques.

Nos actions se font autour de 4 axes, avec pour objectif central : Accompagner le changement de pratiques agricoles et alimentaires vers plus de durabilité. Les 4 axes sont les suivants:

1- Sensibiliser les habitants et favoriser la consommation locale sous toutes ses formes et pour tous les publics (approvisionnement de la RHF - écoles / structures médico sociales / restaurants tradi, guide des producteurs locaux, ateliers de conserves pour les habitants, soirées publiques participatives sur l'alimentation et l'agriculture, actions pédagogiques et jardins dans toutes les écoles, glanage social et rapprochement avec les structures d'aide alimentaires, forum agricole et alimentaire, projections débats...)

2- Accompagner l'installation agricole et le changement de pratique vers plus de durabilité dans les exploitations déjà en place (pépinière d'installation agricole, fond d'intervention foncier géré par la collectivité en lien avec la SAFER, veille foncière territoriale, participation aux réunion cantonales SAFER, Commission Locale Installation, gestion du PAEC arboriculture et viticulture, accompagnement de groupes mixtes d'agriculteurs bio/conventionnel dans toute les filieres avec nos partenaires agribiodrome/chambre agriculture/CUMA/GIE/CIVAM... Création d'une plateforme de compostage pour co composter les déchets verts de la collectivité et les sous produits des agriculteurs

3- Développer les outils nécessaires à la transformation et à la commercialisation locale (accompagnement des points de vente collectifs, d'un atelier de découpe et transformation animale pour les éleveurs locaux, de l'abattoir de Die- projet de consigne des bouteilles en verre, atelier de transformation végétale pour les agriculteurs, distillerie mutualisée pour les PPAM)

4- S'appuyer sur les acteurs de la recherche pour innover dans nos actions et notre approche, à la fois dans les techniques de production, et technique et en terme de gouvernance territoriale (actuellement programme de recherche action sur le changement de pratiques agricoles et alimentaires avec O. De Schutter, INRA, IRSTEA, FIBL - travaux de recherche sur la phyto aroma thérapie).

Ces 4 axes sont étroitement imbriqués. Pour réaliser l'ensemble de ces missions nous sommes entourés de nombreux partenaires institutionnels et associatifs. Il est important de préciser que nous adoptons une approche très transversale et nous ne nous interdisons aucun partenariat des lors qu'il correspond à un besoin et à des compétences réelles par rapport à une problématique donnée. La diversité de nos partenaires apporte une grande richesse dans l'accompagnement des projets que l'on mène, bien qu'elle demande un temps de coordination important pour dépasser les divergences et aller vers l'intérêt commun.

Contact mël	ptavernier@val-de-drome.com
Lien vers site internet	www.valdedrome.com/

Communauté de communes Le Grésivaudan	Grésivaudan (Isère, entre Grenoble et Chambéry)	SALEM Violène
<i>Collectivité</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisation du grand public • Actions sur le foncier • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux 	Grésivaudan	TEPCV PCAET
Présentation synthétique des actions		
<p>La communauté de communes Le Grésivaudan a pour orientation de sa politique agricole de répondre à la demande des consommateurs dans un objectif de confortation de l'économie agricole locale. Cette orientation rejoint celle élaborée à l'échelle inter-territoriale (Grenoble-Alpes-Métropole, Communauté d'agglomération du Pays Voironnais, parcs naturels régionaux de Chartreuse et du Vercors) : mettre davantage de produits locaux dans l'assiette du consommateur.</p> <p>Ces territoires mènent depuis de nombreuses années des actions pour développer l'offre de produits locaux (soutien aux agriculteurs en circuits courts, magasins de producteurs, ...) et en assurer la promotion (dépliants, visites de fermes, annuaires, carte avec géolocalisation, ...). Cependant, le message diffusé a un caractère général et souvent institutionnel peu adapté à la diversité des profils et des motivations des consommateurs, à l'enjeu de changement de comportement.</p> <p>C'est pourquoi il a été décidé d'élaborer une stratégie globale de promotion de l'achat alimentaire local, préalable à toute opération de communication auprès des consommateurs, en particulier ceux qui ne sont pas convaincus de l'intérêt de manger local. Le Grésivaudan coordonnait l'élaboration de cette stratégie (entre avril et juillet 2017) et s'est fait accompagner par la SCOP TERO. Il s'agit d'une expérimentation.</p> <p>Élaboration de la stratégie</p> <p>Dans un premier temps ont été identifiés les groupes sociaux locaux, l'organisation de la vie locale, ses activités et lieux fédérateurs ainsi que les mécanismes d'accroches de cibles non-engagées dans les produits locaux : personne-relais, bouche-à-oreille, proximité relationnelle symbolique, confiance... Il a tout de suite été constaté que les arguments écologiques, de développement territorial et que les outils non personnalisés type grand affichage simple étaient inefficaces. En outre, les arguments "santé" (avec les arguments "écologie"), s'il sont les socles de motivation des locavores, sont complexe sur le plan scientifique, potentiellement clivants auprès des producteurs locaux, et peu opérationnels pour des publics relativement éloignés.</p> <p>En revanche, les études confirment que les leviers de motivation les plus efficaces consistent à renforcer la proximité relationnelle symbolique (sans nécessiter la présence des producteurs). Mais aussi que, pour changer les comportements sur le long terme, les injonctions peuvent être contre-productives, l'information pratique est insuffisante, et que les personnes doivent pouvoir exprimer leurs obstacles.</p> <p><i>Il existe une grande bibliographie sur les profils de locavores, mais (presque) rien sur les non-locavores.</i> En croisant des analyses sociologiques qui caractérisent des profils de personnes dans leur rapport à l'alimentation (plaisir / nécessité), à leur mode de vie et à leur stratégie d'approvisionnement, 16 population cibles ont été identifiées et quantifiées et classées selon 3 critères : ♦ <i>Éloignement de la consommation de produits locaux</i> ♦ <i>Masse : proportion de la population dans la cible</i> ♦ <i>Bascule : facilité à changer de comportement de consommation compte tenu des freins et des motivations.</i></p> <p>3 cibles ont été finalement retenues : ♦ <i>personnes précaires (< 1000 € / mois),</i> ♦ <i>nouveaux parents (enfants de moins de 3 ans),</i> ♦ <i>familles 'enfants en école primaire).</i></p> <p>A partir d'entretiens, d'analyse de bibliographie, ont été analysés la compréhension des cibles, des changements de comportement et d'habitudes, ainsi que les leviers qui se révèlent efficaces, à l'échelle du consommateur comme à l'échelle d'un territoire. Le rôle d'une animation territoriale de proximité, bien préparée, s'est confirmé comme indispensable pour toucher les citoyens dans leur quotidien. De plus, la promotion des produits locaux apparait aussi comme outil transversal pertinent pour valoriser l'action publique et créer une synergie d'actions efficaces entre agents publics et acteurs locaux, autour de ce thème.</p> <p>Un benchmarking a été effectué sur les campagnes de promotion des produits locaux (ou en lien avec l'alimentation) et de communication territoriale, et sur les campagnes d'animation et de marketing ciblées sur les 3 cibles retenues menées par des organismes publics, des marques privées (alimentaires et non-alimentaires), des associations. Ont alors été identifiés, entre autre, les canaux de communication à privilégier et à panacher. Ainsi, la campagne « Gourmet bag » utilisant la communication engageante et d'autres techniques issues de la psychologie sociale, et incluant des outils mutualisés, y compris à destination des relais professionnels, semble particulièrement aboutie.</p> <p>Cette stratégie a ensuite été déclinée en outils et idées de slogans par cible, en intégrant les préoccupations, fonctionnements et relais des cibles pour : 1-Identifier les messages essentiels ; 2-Formuler les slogans et déterminer les visuels à privilégier ; 3- Identifier les relais et voies de communication les plus efficaces ; 4-Concevoir un panel d'outils.</p> <p>Nous en sommes à la phase de construction du plan d'actions pour une mise en œuvre envisagée à partir de 2018.</p>		
Contact mël	vsalem@le-gresivaudan.fr	
Lien site internet		

Communauté de Communes THIERS DORE MONTAGNE	30 communes autour de Thiers, Puy de Dôme	GAYVALLET Pierre
<i>Collectivité</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Limitation du gaspillage alimentaire • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire • Éducation de la jeunesse • Autre(s) : Sensibiliser à l'alimentation durable (circuits courts, diversification de notre alimentation, minimiser les déchets alimentaires et gérer ceux-ci sur place: compostage, poules...) 	Ex-territoire de la Communauté de Communes du Pays de Courpière	<ul style="list-style-type: none"> • PAT • TEPCV
---	--	--

Présentation synthétique des actions

La Communauté de Communes Thiers Dore Montagne est née de la fusion de 4 EPCI, dont la Com Com du Pays de Courpière, qui a mené depuis longtemps une politique volontariste en matière d'alimentation.

Ayant la compétence "écoles", la Com Com a proposé des repas préparés sur place, dans les restaurants scolaires, par des agents intercommunaux, privilégiant les circuits courts et favorisant le bio autant que possible.

Dotée de la compétence "économie", elle a favorisé également l'installation d'agriculteurs en bio et soutenu une AMAP encore très active aujourd'hui.

Dotée également de la compétence "Education à l'Environnement pour un Développement Durable" (via son service "La Catiche"), la Com Com propose depuis des années des goûters et pique-niques "zéro déchet".

Elle a saisi l'opportunité de la réforme des rythmes scolaires pour organiser des séances TAP (temps d'activités périscolaires) intitulées "les locavores".

Toutes les synergies (sphère éducative, sphère technique, sphère économique et sociale) sont inhérentes à un portage politique fort qui place l'alimentation en bonne place d'un cadre de vie promu dans le PADD (plan d'aménagement et de développement durable), lui-même en écho à la charte du Parc Naturel Régional Livradois-Forez.

La Communauté de Communes Thiers Dore Montagne compte désormais 30 communes : il est envisagé de démultiplier les actions progressivement sur cette nouvelle entité territoriale.

Contact mèl	lacatichepierre@orange.fr
lien qui permet d'accéder aux visuels illustrant notre témoignage	https://padlet.com/lacatichepierre/8guf5olqhn1a

COOP DE FRANCE AUVERGNE RHONE ALPES	Lyon (Agrapole) et Clermont (Aubière)	DE BALATHIER Jean
<i>Fédération professionnelle</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Limitation du gaspillage alimentaire • Sensibilisation du grand public • Actions sur le foncier • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux • Éducation de la jeunesse • Autre(s) (veuillez préciser) : <i>Voir * dans actions</i> 	Auvergne- Rhône- Alpes	Autre(s) Coop de France apporte sa contribution aux schémas régionaux de développement PDR (FEADER), SRDEII, SRADDET, SRB, SDAGE en partenariat avec l'Etat, la Région, l'ADEME, les Agences de l'Eau... et les acteurs de la filière alimentaire (syndicalisme agricole, chambre d'agriculture, ARIA) et de l'économie solidaire et sociale (CRESS) Coop de France ARA met en lien les coopératives avec les projets territoriaux: TEPCV, PCAET...
---	------------------------------	---

Présentation synthétique des actions

** Coop de France Auvergne-Rhône-Alpes est la fédération régionale des coopératives agricoles. Elle représente 300 coopératives et 150 filiales de toutes tailles, de la TPE au grand groupe coopératif, rassemblant 16 000 salariés sur le territoire pour 9 milliards d'euros de chiffre d'affaires, représentatives de tous les secteurs d'activité agricoles et agroalimentaires du territoire : lait et produits laitiers, viande, céréales et produits céréaliers, semences, aliment du bétail, vin, fruits et légumes, plantes aromatiques, bois, distribution agricole et grand public (loisirs verts), services (insémination artificielle)... Coop de France Auvergne-Rhône-Alpes se veut un outil de promotion de l'organisation économique, prônant le lien amont agricole / aval agroalimentaire, les partenariats entre coopératives, le développement des hommes et la performance économique des entreprises.*

Coop de France ARA accompagne collectivement et individuellement les projets des coopératives agricoles, acteurs majeurs des filières alimentaires sur les territoires :

- Promotion des valeurs coopératives "Produire & consommer coopératif"
- Organisation des filières, de l'amont à l'aval
- Défense de la compétitivité des coopératives (handicaps / montagne)
- Création de valeur par l'innovation et la segmentation des marchés du local à l'international Exemples: SIQO (dont l'AB), marque régionale La région du goût, différenciation des produits issus de l'élevage à l'herbe (émergence d'un cluster herbe Massif central)
- Conquête du marché de la RHD avec plus de produits régionaux en organisant des circuits courts industriels
- Accompagnement des démarches RSE des coopératives en réponse aux attentes des parties prenantes : transition agroécologique, transition climatique et énergétique, transition numérique
- Maintien du potentiel de production des outils coopératifs : installation des jeunes, attractivité des métiers et des emplois

Lien sur le rapport d'activités 2016 <https://www.cdf-raa.coop/wp-content/uploads/2017/04/Rapport-dactivite.pdf>

Contact mèl	jdebalathier@ara.coodefrance.coop
Lien site internet	www.cdf-raa.coop

Cuisine centrale de Villeurbanne	Villeurbanne (Rhône)	AUDEMARD Thierry
<i>Collectivité</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Limitation du gaspillage alimentaire • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire • Éducation de la jeunesse • Santé et nutrition 	Rhône Alpes Auvergne	Aucun dispositif territorial
--	-------------------------	------------------------------

Présentation synthétique des actions
<ul style="list-style-type: none"> - développement de marchés spécifiques sur des produits existants localement (yaourt, kiwis, tomates) - valorisation de l'offre locale dans les marchés d'approvisionnement (viande de boeuf, oeufs,) - actions auprès des enfants consommateurs (commission restauration, ateliers d'éducation au goût) - développement process de fabrication (cuisson longue)

Contact mël	thierry.audemard@mairie-villeurbanne.fr
Lien site internet	

CUSSET (ville de)	Cusset (03 Allier)	Laura CASTILLO
<i>Collectivité</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Limitation du gaspillage alimentaire • Sensibilisation du grand public • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux • Éducation de la jeunesse • Rencontres interprofessionnelles : sourcing cuisine centrale + rencontre entre les différents Made in Cusset (commerces, entreprises et agriculteurs). 	Territoire communal + projet d'élargissement à l'échelle intercommunautaire	* PAT * La Ville de Cusset est identifiée comme territoire pilote au sein de la Communauté d'agglomération de Vichy Communauté. Le PAT va donc être élargis et s'inscrira également dans les dispositifs territoriaux de l'agglomération (PCET en vue d'un PCAET, SCoT, TEPCV).
--	--	---

Présentation synthétique des actions

Suite à un diagnostic de la production agricole en 2016 et à différents comités de pilotages et comités techniques, la Ville de Cusset est identifiée comme territoire pilote au sein de l'agglomération de Vichy Val d'Allier (aujourd'hui Vichy Communauté). La Ville de Cusset a donc construit et structuré un programme d'actions mis en œuvre dès la fin de l'année 2016 :

- Thème : justice sociale *Actions : 10 ateliers cuisines en commun entre le Centre Social et le SESSAD organisés sur le thème de l'approvisionnement de proximité et biologique, en partenariat avec les Jardins de Cocagne.*
- Thème : Éducation alimentaire de la jeunesse *Actions : Le Projet Alimentaire Territorial est le thème pédagogique des activités périscolaires des Maisons de l'Enfance de Cusset pour les années scolaires 2016-2017 et 2017-2018. Les animateurs ont donc mis en place différentes animations lors des temps périscolaires et des pauses méridiennes (ateliers cuisine, visites de fermes et rencontres auprès des professionnels de la chaîne alimentaire, concours de cuisine impliquant les parents, marché local dans l'enceinte d'une école...)*
- Thème : Lutte contre le gaspillage alimentaire *Actions : Pesées des restes alimentaires au sein des écoles primaires afin d'établir une moyenne des restes alimentaires (et définir un programme d'actions afin de limiter le gaspillage). Mise en place de composts sur chaque lieu de restauration. Organisation de pique-nique 0 déchets.*
- Thème : Ancrage territorial et patrimonial de l'alimentation *Actions : Rencontres interprofessionnelles (sourcing pour la cuisine centrale et rencontres inter Made in Cusset : commerces, entreprises et agriculteurs) Approvisionnement de proximité au sein de la cuisine centrale Redynamisation du marché de plein air et organisation d'un Marché des Producteurs de Pays*
- Thème : sensibilisation du grand public *Actions : Fête de la Ruralité (en 2016 et en 2017) Parution du premier guide des producteurs et des produits locaux "Croquez Cusset à pleines dents".*
- Thème : appropriation du PAT par des acteurs extérieurs à la mairie de Cusset *Actions : Organisation d'une formation à l'initiative des vétérinaires et en partenariat avec la Chambre d'agriculture "produire de la viande en autonomie par la fertilité des sols". Validation à l'échelle de Vichy Communauté pour l'élargissement du PAT à l'échelle intercommunale. En octobre 2017, ouverture en centre-ville, d'une épicerie fine de produits issus de producteurs locaux.*

Contact mèl	laura.castillo@ville-cusset.fr
Lien site internet	http://www.ville-cusset.com/216_Projet-Alimentaire-Territorial.html

Département de l'Isère	Département de l'Isère 38	CORBIERE Christophe
<i>Collectivité</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisation du grand public • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux 	Ensemble du territoire du département Isère	Actions dans la cadre de la politique agricole et alimentaire décidée par le Conseil Départemental de l'Isère
Présentation synthétique des actions		
<p>Le Département de l'Isère porte une action avec 2 objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • d'une part, améliorer la qualité alimentaire des repas des collégiens avec des produits frais, de qualité et d'origine connue, • et d'autre part, aider les agriculteurs à bénéficier de circuits de proximité garants de valeur ajoutée pour eux et maintenir une agriculture locale sur les territoires de l'Isère. <p>Afin de structurer l'offre agricole, le Département a accompagné le développement de plateformes locales, groupements d'agriculteurs organisés pour répondre à la restauration collective : « Mangez Bio Isère », « ReColTer » (« Restauration Collective et Terroirs ») et la légumerie AB Epluche structurée également en plateforme « Isère à saisonner ». Ces groupements de producteurs permettent de fournir une gamme variée de produits frais, de saison, et des volumes à la hauteur des besoins. Aptés à répondre à des procédures de marché public, leur organisation administrative permet aux acheteurs de passer une commande unique répartie ensuite auprès des différents producteurs concernés. Cette démarche permet d'avoir une organisation structurée en capacité de répondre à des appels d'offres dans le cadre de la commande publique, en terme de fourniture de denrées alimentaires et d'organisation logistique pour desservir l'ensemble du territoire. Un travail avec le Laboratoire vétérinaire départemental, l'Association des producteurs fermiers de l'Isère et la Chambre d'agriculture a été mené pour sécuriser le dispositif au regard de la réglementation sur l'hygiène alimentaire et sur les agréments sanitaires.</p> <p>Le Département a ainsi pu lancer des marchés publics pour l'approvisionnement de ses 8 cuisines mutualisées départementales desservant une soixantaine de cuisines satellites ; soit 2/3 des repas servis dans les collèges isérois. A partir de la confrontation des besoins des cuisines des collèges et de l'offre potentielle des groupements de producteurs, ces marchés portent sur des produits bien identifiés dans le cadre d'une action visant « l'achat éco-responsable de denrées alimentaires, destiné à promouvoir une consommation citoyenne dans les restaurants scolaires, accompagné d'actions éducatives ponctuelles ». Les groupements de producteurs isérois ont répondu aux appels d'offres du Département qui leur étaient accessibles grâce à un allotissement géographique (selon les zones de livraisons nord Isère / sud Isère) et des lots techniques (par filières – fruits, légumes, produits laitiers, viandes – et par mode de production Bio ou non bio).. L'analyse des offres a été réalisée au regard d'un faisceau de critères du code des marchés publics (organisation en circuits courts, performances environnementales, qualités organoleptiques...).</p> <p>Pour les autres denrées alimentaires, le Département de l'Isère reste adhérent des deux groupements d'achats pour les établissements publics isérois, permettant d'acheter tous types de produits tout au long de l'année : fruits, légumes, produits laitiers, viandes, poissons, produits surgelés, conserves, épicerie et boissons, etc..</p> <p>Le Département de l'Isère, Grenoble-Alpes Métropole et la communauté d'agglomération du Pays voironnais ont impulsé la création du Pôle agroalimentaire isérois, en partenariat avec la Chambre d'agriculture de l'Isère et avec l'appui de la Chambre de commerce et d'industrie de Grenoble et de la Chambre des métiers et de l'artisanat de l'Isère, afin de favoriser le rapprochement des producteurs, des transformateurs et des distributeurs locaux, à travers des circuits de proximité à valeur ajoutée pour les agriculteurs.</p> <p>Cette initiative vise l'ensemble du territoire isérois afin de répondre aussi à la demande des consommateurs, attentifs à la qualité de leur alimentation et à l'éthique de leurs achats, dans le domaine de la restauration collective (scolaires, collèges, lycées, universités, entreprises, établissements pour personnes âgées, établissements médicaux, centres de loisirs...) comme dans celui du commerce, notamment à travers les circuits de distribution des GMS.</p> <p>Le Pôle agroalimentaire isérois doit développer la mise en lien, pour toutes les filières agricoles, des acteurs économiques dans un réseau de coopération pour accompagner les projets professionnels et renforcer les partenariats. Il doit favoriser la coordination des politiques alimentaires des collectivités locales partenaires pour développer l'approvisionnement en restauration collective et pour financer les outils publics et privés (abattoirs, légumerie, marché d'intérêt national...).</p>		

Contact mèl	christophe.corbiere@isere.fr
Lien site internet	https://www.isere.fr/

DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes (Réseau rural)	Lemdpes	Hergat Gruau Marie
Autre : réseau rural		

<ul style="list-style-type: none"> Autre : accompagnement des acteurs en amont : partage d'actions en matière de biodiversité, agriculture raisonnée, valorisation de travaux de recherche en matière alimentaire, mise en réseau des acteurs... 	Tout le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes	Autre : FEADER
---	--	----------------

Présentation synthétique des actions

L'animation du Réseau rural Auvergne découle de la mise en œuvre du PDRR Auvergne 2014-2020 et est soutenu à ce titre par le FEADER. Le Réseau Rural Auvergne réunit les acteurs du développement rural : les associations, les agriculteurs, les structures publiques, les élus, les populations, les entreprises...

Dans quel but ?

- Contribuer à la dynamique de développement intégré de l'Auvergne ;
- Accroître la visibilité et la bonne mobilisation du FEADER en Auvergne ;
- Valoriser les actions de développement rural menées ;
- Être catalyseur d'innovation ;

Comment ?

En facilitant les échanges d'expériences, en accompagnant l'émergence de projets en milieu rural, en facilitant la concertation, la coordination des initiatives, en soutenant les actions collectives, en étant force de proposition pour le développement des territoires ruraux.

Les actions en cours du réseau rural sont liées à l'échange d'expériences en matière d'agriculture durable, la valorisation et la vulgarisation de travaux de recherche en matière d'alimentation.

Contact mël	marie.hergat@agriculture.gouv.fr
Lien site internet	http://www.reseaurural-auvergne.fr/

DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes (Programme national pour l'alimentation – PNA)	Lyon et Lempdes	MANZON Elisabeth – DUBAR Marie-Noëlle – CHABROLLES Françoise
Administration		

<ul style="list-style-type: none"> • Limitation du gaspillage alimentaire • Sensibilisation du grand public • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire • Éducation de la jeunesse • Aide aux personnes en précarité 	Tout le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes	Autre : déclinaison en région du PNA Programme National pour l'alimentation qui encourage les actions s'inscrivant dans 4 axes : - La justice alimentaire - La prévention du gaspillage alimentaire - L'éducation alimentaire de la jeunesse - L'ancrage territorial
--	--	---

Présentation synthétique des actions
<p>Le PNA permet d'accompagner techniquement et financièrement des projets s'inscrivant dans les 4 axes prioritaires cités ci-dessus.</p> <p>Le PNA accompagne techniquement et réglementairement les porteurs de projet et facilite leur mise en réseau.</p> <p>Des subventions peuvent aussi être accordées, dans le cadre de crédits régionaux et d'un appel à projet national annuel ; le grand principe d'intervention est celui de permettre le retour d'expérience, l'essaimage des actions accompagnées.</p> <p>Sur la thématique « alimentation et territoire » plusieurs domaines techniques sont suivis et les informations consignées sur notre site internet :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Education alimentaire de la jeunesse http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Actions-pour-les-jeunes et http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Une-alimentation-de-qualite-pour • Alimentation et territoire, dont les projets alimentaires territoriaux http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Alimentation-et-territoire-toutes • Prévention du gaspillage alimentaire http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Reduire-le-gaspillage-alimentaire • Approvisionnements de proximité et de qualité en restauration collective http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Pour-une-restauration-collective <p>Sur toutes ces entrées, la présentation des retours d'expérience en région est privilégiée.</p>

Contact mël	elisabeth.manzon@agriculture.gouv.fr – marie-noelle.dubar@agriculture.gouv.fr ; francoise.chabrolles@agriculture.gouv.fr
Lien site internet	http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Programme-national-pour-l

DREAL AUVERGNE RHONE ALPES	LYON et CLERMONT-FERRAND	DELSOL Agnès et GINTRAND Xavier
Administration		

<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisation du grand public • Actions sur le foncier • Éducation de la jeunesse 	Auvergne-Rhône-Alpes	<ul style="list-style-type: none"> • TEPCV • PCAET • Autre(s) (veuillez préciser) : - Soutien financier ponctuel - Animation politique publique - Portage politique publique
---	----------------------	---

Présentation synthétique des actions

La DREAL a pour ambition de promouvoir une approche transversale du développement durable en région dans de multiples domaines (déplacements, logement, aménagement du territoire, activités industrielles, énergie, gestion de l'eau et des espaces...), tout en préservant la qualité de l'environnement (air, eau, sol, biodiversité, paysages), et en favorisant la maîtrise des risques naturels ou industriels.

Ses principaux domaines d'intervention :

- Développement et aménagement durables
- Transition écologique
- Lutte contre le changement climatique
- Préservation des milieux (eau, air, sol, nature), de la biodiversité et des paysages
- Prévention des pollutions, des risques et des nuisances
- Logement, construction, rénovation urbaine
- Transports et infrastructures
- Sécurité, préparation et gestion de crise

Contact mèl	ciddae.dreal-auvergne-rhone-alpes@developpement-durable.gouv.fr
Lien site internet	http://www.auvergne-rhone-alpes.developpement-durable.gouv.fr/spip.php?page=sommaire

Elus / Attachée parlementaire de Mme LIMON, 7ème circonscription de l'Isère	7ème circonscription de l'Isère	MAGNEA Julie
Autre : Député		

<ul style="list-style-type: none"> Sensibilisation du grand public Portage politique des attentes exprimées lors des Etats généraux de l'alimentation 	Isère	Aucun dispositif territorial
---	-------	------------------------------

Présentation synthétique des actions

Mme Limon, membre de la commission économique à l'assemblée nationale et du groupe de travail spécifique à l'agriculture, est engagée dans une démarche collective, avec le soutien et le partenariat des députés isérois de la majorité présidentielle, afin de centraliser les besoins, les avis, les idées des acteurs de l'agriculture et de l'alimentation.

Elle portera ses derniers lors de la rédaction des textes législatifs qui découleront des États Généraux de l'Alimentation.

Une déclinaison départementale des États Généraux a été organisée en Isère, sous l'impulsion de Mme Limon et avec les députés isérois de la majorité présidentielle, le 22 septembre 2017 portant sur la création de la valeur et sa répartition.

Le 2ème volet de ces États Généraux, portant sur l'alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous, est organisé de nouveau en Isère, sous l'impulsion toujours de Mme Limon, chef de file de l'agriculture en Isère au sein de la majorité présidentielle, le vendredi 17 novembre 2017.

Les contributions issues de la 1ère manifestation organisée le 22 septembre ont été communiquées au ministre de l'agriculture et au groupe de travail sur le sujet. Il en sera de même pour les contributions qui émaneront de la 2ème journée "États généraux en Isère" du 17 novembre."

Contact mèl	julie.magnea@clb-an.fr
Lien site internet	www.monique-limon-deputee.fr

EPLEFPA Aurillac G. POMPIDOU - ENILV	Aurillac (15)	CHAPUT Jean-Pierre
<i>Administration</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Limitation du gaspillage alimentaire • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux • Éducation de la jeunesse • Santé et nutrition 	France	Aucun dispositif territorial
---	--------	------------------------------

Présentation synthétique des actions

- Formation initiale scolaire, apprentissage, formation continue agricole et agroalimentaires.
- 3 unités de production à vocation pédagogique : exploitation agricole avec fabrication de fromage Salers, Laiterie élaboration de fromages AOP : Cantal., Bleu d'Auvergne..., laboratoire des viandes avec gamme de produits fermiers.
- L'ensemble des outils constitue des supports de formations.

Contact mèl	
Lien site internet	http://www.gpompidouenilv.fr/

EPLEFPA de Valence "Le Valentin"	Bourg-lès-Valence (Drôme)	CHALAYER Maurice
<i>Administration</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux • Éducation de la jeunesse • Santé et nutrition • Sensibilisation du grand public • Limitation du gaspillage alimentaire 	Bourg-lès-Valence - Die et Nyons	Aucun dispositif territorial
--	----------------------------------	------------------------------

Présentation synthétique des actions
<p>Travail sur la restauration scolaire de l'établissement : circuits courts, produits A.B., gaspillage alimentaire, alimentation et santé,</p> <p>Mise en place d'un poulailler composteur avec une race locale "La Grise du Vercors" pour valoriser les déchets de la restauration scolaire</p> <p>Adhésion à la plateforme Agrilocal tant du côté restauration scolaire que du côté exploitation agricole</p> <p>Travail dans le cadre d'un CASDAR sur la valorisation des produits issus de l'A.B. dans la restauration collective hors domicile par une première transformation</p> <p>Hébergement et adhésion à un point de vente collectif "La Musette de Valentine"</p> <p>Organisation d'évènements "grand public" autour de la thématique alimentaire : conférence Bruno Parmentier le 23/11/2017, De ferme et ferme en avril 2018, ...</p>

Contact mël	epl.valence@educagri.fr
Lien site internet	http://www.epl.valentin.educagri.fr/

Le Bol - Pôle de coopération sur l'alimentation	LYON	Schmidt de la Torre Paula
<i>Association</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisation du grand public • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux • Aide aux personnes en précarité • Favoriser les projets de coopération et de mutualisation entre acteurs du domaine alimentaire 	Métropole lyonnaise	PTCE (Pôle territorial de coopération économique)
--	---------------------	--

Présentation synthétique des actions
<p>Les actions du Bol :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en lien les initiatives et les organisations de l'Economie Sociale et Solidaire agissant pour une relocalisation alimentaire, de la production à la consommation - Faire émerger et/ou porter des projets de coopération et de mutualisation entre les membres, pour favoriser leur consolidation et leur développement - Communiquer et sensibiliser sur des questions liées à l'alimentation locale auprès du grand public <p>Les projets en cours :</p> <p>Les projets menés au sein du Bol naissent dès lors que plusieurs structures membres souhaitent travailler ensemble sur un enjeu commun. A ce jour, le Bol compte avec plusieurs projets bien ancrés:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Fête des récoltes : événement annuel rassemblant tous les membres afin de porter un message commun autour de l'alimentation - Le projet logistique : groupe de structures qui souhaitent mettre en place une solution logistique afin d'optimiser les trajets et les véhicules - Les forums : moments d'échange, de réflexion et de partage entre tous les membres autour de sujets pré définis

Contact mèl	lebol@potager.org
Lien site internet	http://www.lebol.org

FR CIVAM AUVERGNE	Ambert et Lempdes	PORTEILLA Benoît
<i>Association</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Limitation du gaspillage alimentaire • Sensibilisation du grand public • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux • Éducation de la jeunesse • Aide aux personnes en précarité 	Puy de Dôme, Allier, Haute-Loire	<p>PAT</p> <p>* travail avec les producteurs : magasin producteurs, marché, formations diversification.....</p>
---	----------------------------------	---

Présentation synthétique des actions

La FR CIVAM Auvergne travaille avec tous les acteurs de la ruralité pour permettre la mise en relation les producteurs et les consommateurs. Elle permet aussi la mise en place d'outils sur le gaspillage alimentaire sur les fermes et dans les cantines.

Contact mèl	coudert.civam@orange.fr
Lien site internet	

Fédération Régionale d'Agriculture Biologique AuRA	Aubières / Valence	AZZANO Mathilde
<i>Association</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisation du grand public • Actions sur le foncier • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux • Éducation de la jeunesse • Aide aux personnes en précarité 	Auvergne Rhône- Alpes	PAT
---	--------------------------	-----

Présentation synthétique des actions
<ul style="list-style-type: none"> • Le développement des circuits-courts (AMAP, marchés, vente directe) et la mise en relation des producteurs avec les entreprises et artisans de la région • Accompagnement du segment de la restauration hors-domicile vers une alimentation responsable et durable : Sensibilisation, accompagnement et formation des acteurs publics ou privés Appui à l'approvisionnement et à la commande publique Intervention auprès des consommateurs Formation des acteurs sur les enjeux de l'agriculture biologique • Développer la consommation hors domicile de produits biologiques à travers : La coordination de campagne de communication telles que "Manger Bio et Local c'est l'Idéal", la "Fête du Lait", etc. Le développement et déploiement du concept "Familles à alimentation positive"

Contact mël	mathilde.azzano@corabio.org
Lien site internet	http://www.auvergnerhonealpes.bio/

Groupement des chevriers du bourbonnais	Allier	BLANCHET Adeline
<i>Association</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisation du grand public • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux 	Allier	Aucun dispositif territorial
--	--------	------------------------------

Présentation synthétique des actions

Le groupement des chevriers du bourbonnais a pour but de représenter les éleveurs caprins de l'Allier et de contribuer à des actions d'appui technique et de promotion des produits.

Contact mèl	
Lien site internet	http://www.chevrefeuille03.eu

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)	INAO Délégation territoriale Centre-Est, site de Mâcon - Par ailleurs 2 autres délégations territoriales (Auvergne-Limousin avec le site d'Aurillac et Sud-Est avec le site de Valence) interviennent sur le territoire de la région AURA)	MERCIER Christèle
<i>Administration</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisation du grand public • Actions sur le foncier • Éducation de la jeunesse 	Départements 73-74-01-69. Les autres départements sont couverts par les autres délégations territoriales	Autre(s) 240 agents répartis entre le siège et 8 délégations territoriales
---	--	---

Présentation synthétique des actions
<p>L'INAO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un établissement public créé en 1935 ; • Une gouvernance professionnelle spécifique ; • Un élargissement progressif de ses compétences de la viticulture AOC à tous les signes officiels de qualité AOP IGP LR AB ; <p>Mission de reconnaissance, de contrôle et de protection des SIQO</p> <p>Dans le cadre de sa mission de protection du foncier agricole sous SIQO, l'INAO intervient via :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des avis formels sur les SCOT, documents d'urbanismes, ICPE - une participation de droit et des contributions dans le cadre des CDPENAF <p>L'établissement met en œuvre la politique des SIQO : des outils à la croisée d'une politique agricole, d'une politique de l'alimentation et d'une politique d'aménagement du territoire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Politique agricole : outil de valorisation des productions agricoles, de création et de répartition de la valeur ajoutée entre les acteurs des filières • Politique de l'alimentation : défense du modèle alimentaire européen fondé sur la diversité et la qualité de l'offre • Politique d'aménagement du territoire : <ul style="list-style-type: none"> * maintien voire développement du nombre d'agriculteurs et de l'emploi dans des zones souvent difficiles comme les zones de montagne ou de piémont * Participation à l'attractivité touristique de notre pays et à son rayonnement à l'étranger (produits exportés)

Contact mël	contact@inao.gouv.fr
Lien site internet	www.inao.gouv.fr

INRA	Saint Genes Champanelle (Puy de Dôme)	Santé-Lhoutellier Véronique
<i>Recherche</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Limitation du gaspillage alimentaire • Santé et nutrition • Autre(s) : valorisation de la biomasse animale générée par les productions animales développement de stratégie pour limiter des réactions d'oxydation dans les produits carnés développement d'outils in silico pour modéliser les pertes 	Local et national	Aucun dispositif territorial
---	----------------------	---------------------------------

Présentation synthétique des actions

L'unité Qualité des Produits Animaux, QuaPA, est rattachée au département CEPIA (Science pour ingénierie des aliments et des bio-produits durables) et est située sur le site de Theix du Centre INRA Auvergne-Rhône-Alpes. Elle comprend 36 permanents et accueille une vingtaine d'étudiants et CDD par an, dont environ une dizaine de doctorants et post-doctorants. Elle est structurée en trois équipes de recherche disciplinaires : Biochimie et Protéines du Muscle (BPM), Imagerie et Transferts (IT) Microcontaminants, Arômes et Sciences Séparatives (MASS) et deux plateformes: AgroResonance et Protéomique.

La viande et les produits carnés font partie de notre alimentation. C'est un aliment dont la richesse en protéines et l'équilibre en acides aminés indispensables sont parfaitement adaptés à l'Homme et notamment aux personnes âgées. La filière viande a subi des crises sanitaires ou fait l'objet de critiques virulentes qu'il convient d'objectiver à la lumière de données scientifiques.

Les objectifs scientifiques de l'unité s'inscrivent dans les défis sociétaux, à savoir anticiper les adaptations nécessaires à la transition alimentaire mondiale, en particulier aux besoins en protéines et à un meilleur équilibre entre les différentes sources de protéines, à la durabilité des systèmes de production et des procédés de transformation et de conservation, et aux besoins de certaines populations ciblées (séniors, sportifs...). Pour répondre à ces objectifs, l'unité QuaPA concentre ses recherches selon deux axes :

- la conception raisonnée d'aliments carnés spécifiques. Ceci demande de tenir compte de leur acceptabilité et de leur devenir après ingestion selon des approches système modèle et directement chez l'Homme. La conception raisonnée de nouveaux aliments intègre le développement de procédés ad hoc avec un focus sur la structuration des assemblages de protéines de différentes sources et leur modélisation in silico.
- (2) l'amélioration de la durabilité des systèmes alimentaires dans un contexte de transition. Cette amélioration est réalisée au travers des recherches de l'unité sur la sécurité chimique des produits, la limitation des pertes en produits d'origine animale au cours des procédés et la valorisation de la biomasse issue des coproduits animaux.

Contact mèl	quapa-ara@inra.fr
Lien site internet	http://www6.clermont.inra.fr/quapa

INRA & AgroParisTech, UMR Territoires		Clermont-Ferrand (Aubière)	LARDON Sylvie
Recherche			
<ul style="list-style-type: none"> Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux Autre(s) : identifier et accompagner des initiatives innovantes dans les territoires 	PNR Livradois-Forez et Grand Clermont, international	Autre(s) programme de recherche PSDR4 (https://www.psd4.fr/) Le Programme de recherche "Pour et Sur le Développement Régional" (PSDR) étudie le rôle joué par les activités économiques (en premier lieu l'agriculture, l'agro-alimentaire, les transports) et les espaces ruraux et périurbains dans les dynamiques territoriales. Porté par l'INRA et l'Irstea, en collaboration avec des Régions françaises, il a pour but de contribuer au développement régional et territorial via des opérations de recherche-développement réalisées en partenariat avec des acteurs locaux.	

Présentation synthétique des actions

PSDR4 INVENTER – Inventons nos territoires de demain Une contribution au développement régional et à l'innovation

Le projet INVENTER vise à formaliser les dynamiques d'évolution des territoires ruraux et métropolitains, en prenant appui sur la gouvernance alimentaire, et à concevoir l'accompagnement du changement dans un dispositif de Recherche-Formation-Action. Pour ce faire, nous nous intéressons aux territoires de projet, où s'inventent de nouvelles façons d'alimenter et d'accompagner les territoires, tant sous l'impulsion de politiques territorialisées que d'actions collectives.

Le projet a l'ambition d'inventer de nouveaux modèles de développement territorial, dans un partenariat interactif et créatif, entre chercheurs et acteurs, à différentes échelles d'action (Torre et Vollet, 2015). Une recherche-formation-action au cœur des territoires Les enjeux de transitions vers des systèmes plus durables requièrent l'invention de nouvelles formes de gouvernance (Rey-Valette et al., 2014), davantage participatives et à même de soutenir les innovations territoriales locales (Torre et Wallet, 2012) et de capitaliser les connaissances issues de ces dynamiques. Il importe alors de se placer à l'échelle des territoires de projet pour comprendre les dynamiques en cours et imaginer des trajectoires futures. C'est dans l'action, le partage, le dialogue, que des solutions tout à la fois acceptables et acceptées, adaptables et adaptées, spécifiques et génériques, peuvent émerger. Pour ces raisons, d'un point de vue analytique, nous appréhendons l'action collective à deux niveaux : d'une part à partir de la caractérisation, de la compréhension des modes de coordination des acteurs et de l'identification de leurs ressources, d'autre part lors de la phase liée à l'accompagnement des acteurs de la dynamique du changement territorial. Cela nécessite une posture réflexive, tant sur les interactions chercheurs-acteurs dans la conduite de projets territoriaux que sur les modalités de montée en compétence pour la mise en œuvre d'actions collectives. L'alimentation, un enjeu intégrateur pour le territoire Des ateliers participatifs (TAM et Lardon, 2016) réalisés au début du projet ont permis d'identifier les enjeux du territoire du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez. L'enjeu alimentation a fortement émergé sur l'ensemble du territoire, en lien avec les autres enjeux, par exemple de protection des terres agricoles, de rénovation des centre-bourgs, de mobilité des personnes et de gouvernance des territoires. Nous avons montré la diversité des actions collectives qu'il est nécessaire d'instruire (Thoni 2016a et b) pour répondre à nos objectifs d'identification des conditions et des leviers d'une gouvernance locale de l'alimentation adaptée aux territoires et à leurs enjeux (Houdart et Loudiyi, 2017). Finalement, notre analyse discute la capacité de l'alimentation à constituer un enjeu intégrateur des différents enjeux territoriaux et questionne la pertinence de l'échelle locale pour hâter cette intégration. En termes d'accompagnement du processus de réflexivité chercheur-acteur (Lièvre et al., 2017), il a été bien accepté par les partenaires et a permis l'explicitation des controverses qui sont apparues au cours du travail collectif, mais aussi leur validation par les partenaires (Lardon et al., 2016). Ce processus a par ailleurs facilité l'émergence d'un projet alimentaire territorial sur un grand territoire fédérant celui du Grand Clermont et celui du PNR Livradois-Forez.

Bibliographie ♦ DEBARBIEUX B., VANIER M. (dir.), 2012. *Ces territorialités qui se dessinent, La Tour d'Aigues, Editions de l'Aube* ♦ HOUDART M., LOUDIYI S., 2017. *L'alimentation comme levier de développement territorial ? Jeux d'acteurs dans l'intégration des enjeux locaux. Les cas de la fête de la Pomme de Massiac et du service d'éducation à l'environnement de Courpière, Auvergne, France. XXXIIIèmes Journées du développement de l'Association tiers Monde, Agriculture, ruralités et développement, Université Libre de Bruxelles, 22-24 mai 2017.* ♦ LARDON S., HOUDART M., LIEVRE P., VERGNAUD D., 2016. *Les controverses du jeu de territoire INVENTER sur la place de l'alimentation dans les enjeux de développement territorial. Présentation EC PSDR.* ♦ LIEVRE P., BONNET E., LAROCHE, 2017. *Le dispositif de réflexivité du PSDR 4 Inventer comme mode de régulation d'une communauté épistémique, XIIème Colloque International GECSO, ESG-UQAM, Montréal, 24 -25 -26 juin.* ♦ REY-VALETTE H., CHIA E., MATHE S., MICHEL L., NOUGAREDES B., SOULARD C.T., MAUREL P., JARRIGE F., BARBE E., GUIHENEUF P-Y., 2014. *Comment analyser la gouvernance territoriale ? Mise à l'épreuve d'une grille de lecture. Géographie, Economie, Société 16/1, 65-89.* ♦ TAM et LARDON S., 2016. *Jeux de territoire "Inventons nos territoires de demain" – PNR Livradois-Forez et Grand Clermont. Plaquette AgroParisTech, 24p* ♦ THONI J., 2016a. *Recensement des initiatives d'alimentation durable en Auvergne, 4pages PSDR Inventer.* ♦ THONI J., 2016b. *Analyse de deux initiatives d'alimentation durable auvergnates, 4pages PSDR Inventer.* ♦ TORRE A., WALLET F., 2012. *Innovations et gouvernance des territoires ruraux, in 'Apprendre à innover dans un monde incertain. Concevoir les futurs de l'agriculture et de l'alimentation',* ♦ COUDEL E. ET AL. (dir.), *Quae (ed.), 135-152.* ♦ TORRE A. ET VOLLET D. (dir.), 2015. *Partenariats pour le Développement Territorial. Editions QUAE, 256p.*

Contact mël	sylvie.lardon@agroparistech.fr
Lien site internet	https://www.psd4-auvergne.fr/PSDR-4/Les-4-projets/INVENTER

Irstea UMR Territoires AgroParisTech-INRA- IRSTEA-Université Clermont Auvergne- VetAgro Sup	Aubière-Clermont-St Genes Champanelle- Lempdes (63)	VOLLET Dominique Antoine
<i>Recherche</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Actions sur le foncier • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux 	Sur l'ensemble de la France, plus particulièrement région Auvergne-Rhône-Alpes et Massif central	PAT
---	--	-----

Présentation synthétique des actions

Les membres de la nouvelle unité Territoires partent du constat que les « modèles » de développement, les « modèles » alimentaires bien définis et a priori reproductibles en tous lieux, ont largement fait place à des configurations plus complexes, plus diversifiées surtout, parfois uniques, au sein desquelles les acteurs comme les territoires, qui doivent être réactifs et créatifs, apparaissent comme les véritables forces de proposition du processus de développement. L'unité part du postulat que le recours à différentes voies pour le développement, bref la « coexistence des modèles » (y compris alimentaires) sur un même territoire y favorise la création de richesses et d'activités, en liaison notamment avec les effets positifs que représentent les combinaisons et les interactions qui peuvent se réaliser entre les acteurs.

Pour développer cette problématique, décliner notre stratégie en actions de recherches, et nous positionner dans la communauté scientifique, nous avons été particulièrement actifs dans le programme de recherche en partenariat PSDR3 et ses animations transversales (groupe GDT sur la gouvernance du foncier, PARME sur le partenariat, Ecole-chercheurs PSDR) et que nous nous impliquons sur les thématiques d'alimentation et de réorganisation territoriales (Métaprogramme INRA GloFood et programme PSDR4, projet INVENTER porté par Sylvie Lardon, Directrice de recherche INRA) et de portage du foncier (PSDR4, projet USUS porté par Alain Guéringer, ingénieur Irstea). Des travaux se sont particulièrement penchés sur les coordinations d'acteurs, au prisme du déploiement de stratégies privatives et de dynamiques collectives (ex : foncier), ou du rôle des institutions et de leur évolution dans la gouvernance des ressources, approfondi à travers des travaux et sur le foncier agricole (Léger-Bosch, 2015) et l'alimentation (Billion, 2017, Jeannin, 2013, Lardon et Loudyi, 2013, 2014a et b).

Billion C. (2017, à venir) Quelle gouvernance pour l'accessibilité à l'alimentation de proximité dans les territoires urbains et péri-urbains ? Vers une prise en compte des distributeurs dans les politiques alimentaires territoriales. Thèse de doctorat en géographie, Directeur de thèse : Sylvie LARDON, Co-encadrement : Salma LOUDIYI et Virginie BARITAUX, ED 370 Lettres, Sciences humaines et sociales, Université Clermont Auvergne.

- BILLION C., BARITAUX V., LOUDIYI S., LARDON S., 2015. Vers une alimentation de proximité : quelle place des acteurs de la distribution dans la gouvernance alimentaire territoriale ? 8^e Journées internationales de la proximité, Tours, 20-22 Mai 2015 JEANNIN G., (sous la direction de LOUDIYI S.), 2013. Agriculture, alimentation et collectivités territoriales : Vers des systèmes alimentaires territorialisés ? Cas du Puy-de-Dôme. Mémoire du master DTNR, 105 p. LARDON S., MARRACCINI E., FILIPPINI R., GENNAI SCHOTT S., RIZZO D., 2015. Prospective participative pour la zone urbaine de Pise (Italie) : l'eau et l'alimentation comme enjeux de développement territorial. 52^e colloque de l'Association de Science Régionale de Langue Française (ASRDLF), Montpellier, France. 7-9/7/2015

- LARDON S., LOUDIYI S., 2013. Agriculture urbaine et alimentation : entre politiques publiques et initiatives locales, Géocarrefour [Online], Call for papers, Online since 23 January 2013, connection on 26 August 2013. URL : <http://geocarrefour.revues.org/8771>

- LARDON S., LOUDIYI S., (dir), 2014a. Agriculture et alimentation urbaines. Géocarrefour, Numéro spécial, Vol. 89, N° 1-2, 160 p.

- LARDON S., LOUDIYI S., 2014b. Agriculture et alimentation urbaines : entre politiques publiques et initiatives locales, Géocarrefour [En ligne], 89/1-2 | 2014, mis en ligne le 20 décembre 2014, consulté le 14 juin 2015. URL : <http://geocarrefour.revues.org/9362>

Contact mël	dominique.vollet@irstea.fr
Lien site internet	http://www.metafort.fr - http://ceramac.univ-bpclermont.fr/

LEZSAISONS	Saint Pierre en Faucigny - Haute-Savoie	MONET Philippe
<i>Entreprise</i>		

<ul style="list-style-type: none"> - Limitation du gaspillage alimentaire - Sensibilisation du grand public - Actions sur le foncier - Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire - Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux - Éducation de la jeunesse - Santé et nutrition - Aide aux personnes en précarité 	Haute Savoie, Savoie et Ain	Aucun dispositif territorial <i>Mais dans l'esprit d'un PAT, d'un TEPCV et d'un PZDZG.</i>
---	-----------------------------	---

Présentation synthétique des actions

Lezsaïsons, construire un écosystème alimentaire « de la fourche à la fourchette » sur les Pays de Savoie

Contexte et présentation du projet

Le pôle alimentaire Lezsaïsons regroupera sur un site de plus de 3 500 m² installé à Saint-Pierre-en-Faucigny (Haute-Savoie) : - une *légumerie* qui proposera des produits frais ; - une *cuisine* pour l'élaboration de produits liquides destinés à la restauration collective et, ainsi, gérer des surplus ; - une *activité de négoce* pour des produits locaux de toute taille (boutique et halle pour les professionnels) ; - une *plateforme logistique de collecte et de distribution* (utilisant du biogaz produit/valorisé notamment à partir des restes de légumes transformés) ; - des *ateliers d'échanges culinaires entre professionnels et particuliers* ; - un *incubateur technique* pour accompagner l'élaboration de nouveaux produits ou techniques agro-alimentaires.

Le projet est porté par Philippe Monet, ancien directeur du Pôle territorial de coopération économique (PTCE) InnoVales, en lien avec la société de restauration collective Leztroy. Ils ont pour ambition la création d'un système alimentaire local dans l'esprit PAT/PTCE pour, notamment, proposer des produits locaux de qualité à la restauration hors-domicile. Ce pôle regroupera des partenaires d'origines multiples (privés, publics et associatifs) et vise à fournir à la population du territoire, dans toute sa diversité, une alimentation saine et de qualité d'origine locale. Il a également pour but de consolider et de diversifier le tissu agricole et alimentaire local pour un équilibre durable de ce territoire spécialisé dans l'élevage laitier.

Les grandes étapes - De février 2016 à l'été 2017 : rencontres des différents acteurs et formalisation du projet. - 2016 : réalisation d'une étude de faisabilité qui incite les porteurs du projet à ne pas se cantonner à la création d'une légumerie. - Août 2017 : début des travaux sur le site de Saint-Pierre en Faucigny. - Juin 2018 : Mise en route du site de Lezsaïsons.

Projections - Transformation de 3 000 tonnes de légumes sur le site dans cinq ans. - Démarrage des activités avec 25 salariés (50 dans cinq ans). - Accompagnement de 5/7 porteurs de projet par an dans l'incubateur. - Réalisation d'une trentaine d'ateliers culinaires par an. - Accueil de 3000 personnes par an dans la boutique et réalisation de visites sur la plateforme. - Plateforme logistique alimentaire mutualisée pour organiser la distribution

Points d'intérêts - Disposer d'un lieu unique pour la mise en lien des différentes activités et la création de synergies entre acteurs. - Par la création de ce pôle alimentaire, jouer un rôle dans la dynamique agricole locale (notamment via un travail avec la jeune association Terres d'histoires et d'avenir pour le développement, à cinq ans, de 100 ha de maraîchage à destination de la RHD et l'accompagnement d'installations).

Thématique Alimentation

Mots clés : Pôle alimentaire territorial Légumerie Projet multi-acteurs Restauration hors-domicile

Territoire concerné : Savoie, Haute-Savoie et Ain

Coût du projet : 6 millions d'euros Financements liés au projet : Financement 100% privés (à ce jour) Pour en savoir plus, contactez : Philippe Monet Président de la SAS Lezsaïsons Courriel : pmonet@lezsaïsons.fr Site web : <https://lezsaïsons.fr> Téléphone fixe : 04 50 07 34 64 Téléphone portable : 06 75 64 96 06

Contact mël pmonet@lezsaïsons.fr

Lien site internet www.lezsaïsons.fr

Métropole de Lyon	Métropole de Lyon	CHAUFOURNIER Fabien
<i>Collectivité</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Limitation du gaspillage alimentaire • Sensibilisation du grand public • Actions sur le foncier • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux • Éducation de la jeunesse • Santé et nutrition • Aide aux personnes en précarité • Autres : favoriser les approvisionnements de qualité en restauration scolaire / Développer l'utilisation de produits biologiques en restauration traditionnelle 	Métropole de Lyon	<p>Autre(s) : PENAP PSADER (et sa suite)</p> <p>Plan Éco-citoyen</p> <p>PAT en construction</p>
--	-------------------	---

Présentation synthétique des actions
<ul style="list-style-type: none"> - Préservation des surfaces nourricières (PENAP) - Développement des circuits courts (Points de vente collectifs, marchés, AMAP...) Développement de la valeur ajoutée dans les exploitations par l'intermédiaire de la transformation (Blé en pâtes, par exemple) - Développement de filières de proximité (Robins des Champs) Amélioration des pratiques agricoles (démarche "agro-écologie / agglomération lyonnaise) - Qualification des exploitations Développement de la production de protéines végétales sur le territoire pour protéger la ressources en eau et alimenter les cantines scolaires (projet ARC : Agroécologie au service de la Restauration Collective : intégrer les exploitations céréalières dans la restauration scolaire) - Développement des variétés anciennes : retrouver les semences, les multiplier, les mettre en production, faire redécouvrir les légumes anciens, communiquer sur les recettes associées, - Sensibilisation des consommateurs (Fête des récoltes, actions de sensibilisation dans les quartiers difficiles,...) - Nutrition-santé : variétés anciennes avec apports nutritionnels très supérieurs aux variétés hybrides, suppression des perturbateurs endocriniens en restauration scolaire (100% des fruits et légumes, céréales et légumineuses en agriculture biologique), - développement de l'approvisionnement en Bio dans les cités (association VRAC), - éducation alimentaire (au niveau scolaire principalement, mais aussi le grand public), - promotion des protéines végétales dans les collèges (proposition systématique d'un repas sans viande, tests de repas à base de protéines végétales dans les collèges...) - Développement de la vocation nourricière des jardins partagés - Encouragement à l'agriculture urbaine (sur les toits, jardins dans les projets des aménageurs...) - Réduction du gaspillage alimentaire : actions de sensibilisation des jeunes et du grand public

Contact mèl	fchaufournier@grandlyon.com
Lien site internet	http://www.agri-lyonnaise.top

NEGOCE CENTRE-EST	Auvergne Rhône-Alpes	PAUL-DAUPHIN Delphine
<i>Syndicat professionnel</i>		

<ul style="list-style-type: none"> Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire Autre(s) : première commercialisation et transformation des productions agricoles 	Auvergne Rhône- Alpes et France entière	Aucun dispositif territorial
---	---	------------------------------

Présentation synthétique des actions

La FNA (Fédération du Négoce Agricole) et son Comité régional NEGOCE CENTRE-EST (NCE) est le syndicat professionnel regroupant les entreprises privées qui assurent l'approvisionnement des exploitations agricoles en intrants, la première mise en marché et l'exportation de leurs productions à destination des industriels ou des exportateurs. Ces entreprises sont le maillon essentiel des filières agricoles et agroalimentaires qui apporte de la valeur ajoutée.

De la fourche à la fourchette. L'expression qui décrit le chemin parcouru par les productions agricoles depuis la ferme jusqu'à l'assiette de nos concitoyens fait fi de maillons essentiels de la chaîne de la valeur agricole et agroalimentaire.

En effet, le commerce agricole est absent de ce schéma. Pourtant le commerce permet à l'agriculteur ou à l'éleveur de trouver les débouchés sur le marché local, national ou à l'export. Il rassemble des opérateurs économiques de toute taille mais très majoritairement des petites et moyennes entreprises installées dans le monde rural au plus près de l'exploitant agricole avec qui elles entretiennent des liens étroits basés sur une relation de confiance construite sur plusieurs générations.

Ces entreprises du commerce des productions agricoles achètent, stockent, conditionnent, protègent, transportent et vendent le savoir-faire agricole national, tout ceci après une indispensable mise aux normes sanitaire et contractuelle.

Ces acteurs économiques conseillent les agriculteurs, les accompagnent dans leurs choix techniques innovants pour que la production finalement achetée corresponde précisément aux différentes exigences contractuelles des acteurs locaux, de l'industrie et des distributeurs toujours plus soucieux de répondre à une demande des consommateurs en perpétuelle évolution notamment du point de vue environnemental.

Le commerce agricole et agroalimentaire est donc une réalité indispensable à l'écosystème économique français, il a capacité à répondre à des attentes locales et être en particulier un acteur de la pérennisation de mise en place de filières locales pour l'installation de nouveaux systèmes agricoles capables de répondre aux exigences environnementales et économiques.

Contact mèl	dpaul-dauphin@negoce-village.com
Lien site internet	www.negoce-centre-est.com

Parc naturel régional Livradois Forez	Livradois-Forez	CLAIR Etienne
<i>Parc et Collectivité</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisation du grand public • Actions sur le foncier • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux • Éducation de la jeunesse 	Livradois-Forez	PAT TEPCV
--	-----------------	--------------

Présentation synthétique des actions
<p>Le PNR Livradois-Forez élabore son Projet Alimentaire Territorial (PAT) avec le Grand-Clermont.</p> <p>L'ambition du PAT est de chercher à améliorer le taux d'auto-alimentation du territoire et d'offrir aux habitants les conditions d'une alimentation saine, de qualité, accessible à tous, issue de circuits de proximité et contribuant au développement d'une agriculture rémunératrice pour l'agriculteur et respectueuse de l'environnement.</p>

Contact mël	e.clair@parc-livradois-forez.org
Lien site internet	http://www.parc-livradois-forez.org/valoriser/agriculture-produits-locaux/projet-alimentaire-territorial/

Pôle agroalimentaire de la Loire	Saint-Etienne	QUENARD Aurélien
<i>Association</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisation du grand public • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux • Axes de travail spécifiques à la structure (Cf. encadré actions ci-dessous) 	Département de la Loire et alentours	<p>1/ Projet financé dans le cadre d'un programme du CGET Massif Central (FEDER + FNADT) en partenariat avec d'autres territoires (Figeacteurs, CMA Tarn, Commune de Thizy-les-Bourgs, Ardèche le Goût).</p> <p>2/ Projet financé par la fondation Daniel et Nina Carasso, en partenariat avec l'ISARA-Lyon et Roannais Agglomération.</p>
---	--------------------------------------	--

Présentation synthétique des actions

Axes de travail de la structure :

1/ Accompagnement individualisé appuyé sur les outils métiers innovants : 1.1 Accompagner les entreprises agroalimentaires sur la montée en compétence de leurs collaborateurs 1.2 Accompagner les entreprises de petite taille dans leur développement par la combinaison des savoir-faire du Pôle mise au service de leur projet stratégique

2/ Réseau : faire travailler ensemble les entreprises agroalimentaires dans un esprit club et collégial. 2.1 Espace d'échanges centrés sur les besoins des entreprises, la co-construction, la mutualisation. Il y a 2 offres actuelles sur lesquelles capitaliser : les Entretiens Agroalimentaires et les groupes d'échange de pratiques. 2.2 Initier, mettre en réseau, faciliter et suivre les collaborations sur des projets locaux. Ce sont des actions de pilotage d'acteurs. 2.3 Le Pôle est un expert référent partenaire des institutionnels par le pont qu'il sait faire entre les besoins des entreprises et l'intérêt des territoires sur le plan agroalimentaire. 3/ Promotion 3.1 Faciliter la promotion auprès du Grand Public : le Pôle met en relation, fait émerger, donne des outils : Délices du 42 et Buffets de la Loire. 3.2 Assurer la promotion des métiers de l'agroalimentaire.

Actions :

Accompagner des professionnels de l'agroalimentaire et des collectivités dans la construction de chaînes de valeur alimentaires territoriales en se fixant plusieurs objectifs :

- créer un lien de proximité, tant géographique que relationnel, entre les opérateurs et avec les consommateurs pour susciter de la confiance et des opportunités de développement économique;
- coconstruire un produit avec tous les maillons de la chaîne (producteur au consommateur);
- créer de la valeur ajoutée en se différenciant du marché standard (qualité organoleptique, impact environnemental, raisonnement éthique, etc.); - répartir la valeur entre les opérateurs de la manière la plus juste et équitable possible.

Plus concrètement, nous intervenons sur des produits tels que: - du porc lourd local transformé en salaisons - de la viande charolaise locale transformée en steaks hachés surgelés - de la carpe du Forez, etc.

Contact mèl	aquenard@poleagro42.com
Lien site internet	

Parc naturel régional du Vercors	Lans-en-Vercors(38)	BAZOGÉ Djamilia
<i>Parc</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisation du grand public • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux • Éducation de la jeunesse • Santé et nutrition • Aide aux personnes en précarité 	Parc naturel régional du Vercors	PAT Leader Terres d'échos
---	----------------------------------	------------------------------

Présentation synthétique des actions
<p>Le programme Alimentation Santé Territoires (AST) « Un territoire, ça se mange » : c'est ce qui inspire le Syndicat mixte et les multiples talents et acteurs du Parc du Vercors. Ainsi, élus, techniciens, agriculteurs, artisans, restaurateurs/hébergeurs, éducateurs, parents d'élèves, oeuvrent pour produire, structurer et promouvoir une alimentation saine et de haute valeur environnementale.</p> <p>AST, kézako?</p> <p>C'est un vaste et ambitieux programme, qui sème ses graines et voit fleurir ses projets. Les enjeux sont forts pour le territoire du Parc naturel régional du Vercors : une alimentation saine à la portée de tous, un maintien de l'agriculture favorisé par la consommation de produits locaux, des milieux, une biodiversité et un cadre de vie préservé. Un projet qui vient donc en soutien et développement des activités agricoles garantissant ainsi un cadre de vie agréable, une identité paysagère et gastronomique qui contribuent de l'attractivité touristique du territoire.</p> <p>SE NOURRIR, S'ORGANISER - en suscitant et accompagnant la demande d'une alimentation de qualité, en soutenant et accompagnant les initiatives qui améliorent l'offre alimentaire locale de qualité - sont les défis que le Parc du Vercors relève petit à petit. Petit à petit, car il est là question d'accompagner des changements durables de comportements et habitudes alimentaires des consommateurs mais aussi des professionnels: élus, producteurs, artisans de métiers de bouche, citoyens, professionnels de la restauration et de l'accueil touristique.</p> <p><i>AST, un programme aux multiples facettes : Activité économique / Santé / Collectivités / Organisation / Approvisionnement / Circuits-courts / Qualité / Implication citoyenne = conséquences de l'évolution de la demande sur l'évolution des productions agricoles = Des collaborations avec des partenaires locaux : CPIE Vercors / APAP / AFRAT = Liens avec les autres champs d'intervention du PNRV : Accueil et tourisme / Environnement-biodiversité Education / Urbanisme</i></p> <p>Actions :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le développement et l'animation du centre de ressource AST, au service de systèmes alimentaires innovants (au bénéfice des acteurs du SMPNRV, avec rayonnement plus large) • L'accompagnement des acteurs et projets en faveur d'une alimentation de qualité et de proximité (au bénéfice des acteurs du SMPNRV hors périmètre Leader « Terre d'EchOs ») • La coopération inter-territoriale avec les territoires voisins : pilotage d'un champ d'action autour d'un concours de cuisine des produits locaux amateurs et d'un autre autour de l'accompagnement de projets de transition alimentaire (PAT locaux, soutien DRAAF). • L'animation Leader Terres d'Echos, sur le volet Alimentation durable Accompagnement des porteurs de projets privés et publics pour monter leurs dossiers, animation préalable et suivi des réalisations.

Contact mël	ast@pnr-vercors.fr
Lien site internet	

Pôle d'équilibre territorial et rural du Grand Clermont	Clermont-Ferrand	PROUHEZE Jérôme
<i>Collectivité</i>		

- Actions sur le foncier	Sur les 4 EPCI du Grand Clermont (106 communes)	PAT
- Elaboration avec le PNR Livradois-Forez d'un Projet Alimentaire territorial sur l'ensemble du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez		

Présentation synthétique des actions

Un Projet Alimentaire Territorial (PAT) est un ensemble d'initiatives locales qui sont coordonnées dans une stratégie globale à l'échelle du territoire. Un tel projet sert à travailler sur la re-territorialisation de l'alimentation, à structurer l'économie agro-alimentaire locale, à rapprocher les différents acteurs de la chaîne alimentaire du producteur au consommateur en passant notamment par les transformateurs, les distributeurs ou encore les restaurateurs.

Le PNR Livradois-Forez et le Grand Clermont vont chercher à améliorer le taux d'auto-apvisionnement du territoire et à offrir aux habitants les conditions d'une alimentation saine, de qualité, accessible à tous, issue de circuits de proximité et contribuant au développement d'une agriculture rémunératrice pour l'agriculteur et respectueuse de l'environnement.

Sur ce territoire d'environ 240 communes à la fois urbain, péri-urbain et rural, ce projet permettra aussi de travailler sur le lien entre les différentes parties d'un territoire alliant bassins de production et de consommation diversifiés et complémentaires possibilités entre urbain-rural.

L'objectif de la démarche est d'aboutir à un document présentant des actions concrètes sur lesquelles les acteurs sont prêts à s'engager. Il s'agira de mettre en réseau et en cohérence les nombreuses actions et acteurs déjà engagés sur le territoire mais aussi d'en faire émerger de nouveaux. Pour cela nous allons mettre en place des ateliers pour co-construire le projet avec des acteurs impliqués dans les différents volets de l'alimentation du champ à l'assiette : producteurs, transformateurs, distributeurs, acteurs de l'éducation, restaurateurs...

La démarche sera aussi prospective. Il s'agira de définir les besoins de consommation actuels du territoire mais aussi ceux de demain pour en déduire les besoins en termes de production dans l'optique d'un futur souhaitable. La question conduisant la démarche d'élaboration du PAT sera donc celle de la trajectoire à suivre pour y parvenir. Cela permettra d'anticiper les besoins alimentaires à venir et d'accompagner les domaines agricoles et de la distribution dans une démarche d'adaptation progressive à l'évolution des besoins et attentes du territoire.

La démarche comprendra 3 étapes avec, tout d'abord, une étape de diagnostic et de prospective pour déterminer quelle est la situation actuelle du territoire, ses forces et faiblesses, les actions déjà existantes. Cette étape permettra aussi de définir un futur souhaitable pour le territoire, les besoins de consommation du territoire d'aujourd'hui et de demain pour en déduire les besoins en termes de production en prenant en compte des évolutions démographiques, de régime alimentaire, de système de production, les effets du changement climatique...

Cette étape a déjà lieu tout un travail documentaire et à des entretiens puis à une 1ère plénière avec l'ensemble des acteurs du territoire.

Elle se poursuivra en octobre/novembre par 4 Ateliers fermes (grandes cultures et élevage) avec des agriculteurs. Ensuite, une 2nde étape verra la co-construction d'une trajectoire pour passer de la situation actuelle au futur souhaitable identifié. Elle se déroulera selon le calendrier suivant : - Novembre – Décembre 2017 : 6 Ateliers thématiques avec les acteurs : foncier, production, transformation, distribution individuelle et collective et consommation (éducation, santé, accessibilité sociale) - Février 2018 : 2nde plénière avec les acteurs du territoire Enfin, une 3ème étape de formalisation d'un plan d'actions et de modalités de gouvernance pour permettre une mise en oeuvre opérationnelle du projet et, au printemps 2018, une 3ème plénière avec les acteurs du territoire.

Contact mël	developpement@legrandclermont.fr ou e.clair@parc-livradois-forez.org
Lien site internet	http://www.legrandclermont.com/ ou http://www.parc-livradois-forez.org/

Pôle d'équilibre territorial et rural (PETR) Roannais	Roanne (Loire)	MAURICE Nils
<i>Collectivité</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Actions sur le foncier • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux • Autre(s) Faciliter l'installation pour développer la production de proximité 	Roannais (Loire)	PAT Autre(s) Programme LEADER
---	------------------	--

Présentation synthétique des actions

L'action du PETR Roannais se décline en 3 axes:

- L'animation de la stratégie agri-alimentaire du territoire qui se concrétise aujourd'hui par le processus de reconnaissance en tant que Projet Alimentaire Territorial. Il s'agit de rassembler une diversité d'acteurs intervenant dans le champ de l'alimentation pour identifier les rôles et compétences de chacun pour améliorer la lisibilité, repérer les initiatives et les déployer plus largement, identifier des manques et besoins...
- La mise en oeuvre du programme LEADER orienté sur le développement de la filière alimentaire locale et l'accès de tous à une alimentation saine de qualité et de proximité : cela passe par un soutien humain et financier aux actions s'inscrivant dans la stratégie. Plusieurs projets soutenus : Familles à Alimentation Positive, soutien d'un traiteur bio pour les crèches, création d'une zone maraîchère...
- L'émergence et la concrétisation d'actions de coopération à l'échelle Roannaise : mobilisation d'acteurs, accompagnement du projet et mise en oeuvre.

A ce titre, le PETR a accompagné la création d'un Espace Test Agricole et la création d'une association regroupant des collectivités, des organismes de développement agricole et des consommateurs pour gérer ce dispositif.

Par le passé, d'autres actions ont été conduites : approvisionnement local pour les cantines rurales, création d'une offre pédagogique sur le thème alimentation et agriculture locale.

Contact mël	nmaurice@roannaispays.com
Lien site internet	

Région Auvergne-Rhône-Alpes	LYON	JEDAR Stéphane
<i>Collectivité</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Limitation du gaspillage alimentaire • Actions sur le foncier • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire 	315 lycées publics répartis sur tout le territoire régional	Aucun dispositif territorial
--	---	------------------------------

Présentation synthétique des actions
<p>Un dispositif régional, intitulé "La Région dans mon assiette", permet d'agir selon plusieurs volets d'actions :</p> <ul style="list-style-type: none"> • approvisionnement : création d'une centrale d'achat régionale, assistance aux groupements d'achats alimentaires existants • évolution des pratiques culinaires : modernisation des équipements de production, organisation d'ateliers culinaires partagés entre chefs étoilés et chefs de lycées • lutte contre le gaspillage alimentaire : kit anti-gaspi à l'attention des lycées pour limiter l'impact en amont (grammage des recettes, cuisson au plus près du service, quantité servie selon l'appétit des usagers...)

Contact mèl	stephane.jedar@auvergnerhonealpes.fr
Lien site internet	https://www.auvergnerhonealpes.fr/actualite/55/25-la-region-dans-mon-assiette.htm

Restaurant interadministratif de LYON (RIL)	LYON	MUSCAT Philippe
<i>Association - Entreprise</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Limitation du gaspillage alimentaire • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire • Santé et nutrition 	Région Auvergne- Rhône- Alpes	Aucun dispositif territorial
--	--	------------------------------

Présentation synthétique des actions
<ul style="list-style-type: none"> • Organisation (création) de plusieurs filières locales en vue de leur intégration ou ré-intégration en restauration collective • Engagement mon "restau responsable" (RSE)

Contact mèl	pmuscat@ria-lyon.com
Lien site internet	http://www.rilonline.fr/ (rubrique nos engagements)

Restaurant / Métropole de LYON	LYON	LAURENT Michel
<i>Collectivité</i>		

<ul style="list-style-type: none"> Limitation du gaspillage alimentaire 	Territoire métropole de LYON	Aucun dispositif territorial
--	------------------------------	------------------------------

Présentation synthétique des actions

Gestion du gaspillage alimentaire commençant par les achats publics jusqu'aux consommateurs en passant par les différentes étapes : élaborations des menus, GEMRCN (grammages notamment) prévisionnel de la fréquentation, maîtrise de la production par l'utilisation de fiches techniques, formation des agents à la distribution pour une corrélation des grammages avec le prévisionnel.

Contact mèl	milaurent@grandlyon.com
Lien site internet	

Terre de Liens Auvergne	Auvergne	Louidiyi Culleron Salma
<i>Association</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisation du grand public • Actions sur le foncier • Autre(s) : par le biais de l'épargne solidaire citoyenne, nous préservons concrètement du foncier agricole dédié à l'installation d'agriculteurs sur des systèmes d'exploitation en bio. 	Auvergne	Aucun dispositif territorial
---	----------	------------------------------

Présentation synthétique des actions
<p>- Accompagnement de porteurs de projets (personnes en installation (collectifs et individuels), cédants, collectivités).</p> <p>- Acquisition de foncier via l'épargne solidaire citoyenne et collective</p> <p>- Partenariat avec acteurs de l'installation et transmission agricole (ex. espaces-test, SAFER, etc.)</p> <p>- Conseil aux collectivités territorial - Sensibilisation des citoyens, - Plaidoyer et débat public sur les questions agricoles et alimentaires</p>

Contact mël	auvergne@terredeliens.org
Lien site internet	www.terredeliens.org

Terre en Villes, chef de file Rn PAT	Siège à Grenoble avec bureaux à Paris	BONNEFOY Serge
<i>Association (réseau national)</i>		

<p>Terres en villes poursuit trois missions : échanger les savoir-faire, expérimenter en commun,, contribuer au débat sur la ville, son agriculture et son alimentation. Le réseau conduit ses missions via quatre grands chantiers :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la co-construction des politiques agricoles et alimentaires d'agglomération, • la protection et la mise en valeur concertée des espaces agricoles, forestiers et naturels (péri)urbains, • l'économie agricole et la gouvernance alimentaire des agglomérations et métropoles, <ul style="list-style-type: none"> • la prise en compte de l'agriculture, de l'alimentation et des espaces ouverts (péri)urbains par les politiques européennes 	National	Aucun dispositif territorial
--	----------	------------------------------

Présentation synthétique des actions

Terres en villes : ensemble des dispositifs concernant l'agglomération/métropole, son agriculture et alimentation

Rn PAT : le projet Alimentaire Territorial et les dispositifs liés

Terres en villes est le réseau français des acteurs locaux des politiques agricoles et alimentaires d'agglomération et de métropole (y compris l'agriculture urbaine), leur lieu ressources. La co-construction entre monde politique et monde agricole ouverte à la société civile est le credo du réseau qui regroupe aujourd'hui une petite trentaine d'agglomérations ou métropoles. Chacune est représentée conjointement par l'intercommunalité et la chambre départementale d'agriculture ou en Ile-de-France par une association comprenant ces deux collègues.

La Charte de Terres en villes dont l'Assemblée des Communautés de France et l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture sont les signataires parrains, prône les valeurs du développement durable et l'hybridation des approches entre agronomie, urbanisme et écologie. (www.terresenvilles.org)

Pour tous ces sujets, Terres en villes dresse d'abord un état des lieux dans le réseau grâce à sa banque d'expériences régulièrement mise à jour et des enquêtes spécifiques. Cet état des lieux sert ensuite à bâtir le programme de séminaires et rencontres nationales afin de faciliter les échanges entre membres et partenaires. Il est alors temps de préciser l'analyse (dossiers techniques), de cerner la démarche et la méthode privilégiées (guides et fiches méthodologiques), d'expérimenter de nouveaux dispositifs et d'élaborer d'éventuelles préconisations politiques (contributions politiques).

En favorisant le dialogue entre acteurs et chercheurs, entre France et autres pays européens, le réseau met à disposition des travaux et outils singuliers : charte de l'agriculture périurbaine, démarche d'évaluation croisée des politiques agricoles d'agglomération, guides des agricultures de l'aire urbaine avec Plante et Cité prise en compte de l'agriculture dans les SCoT et les PLUi ou encore démarches de gouvernance alimentaire territorial.

Son intense activité lui a valu d'être retenu comme membre du réseau rural français et d'être reconnu par le Ministère de l'Agriculture comme organisme national à vocation agricole et rural.

Par ailleurs, Terres en villes est **chef de file du Réseau national pour un Projet Alimentaire Territorial co-construit et partagé (Rn PAT)** qui a pour objectif de mettre en réseau les acteurs pour favoriser la co-construction et la mise en œuvre partagée de projets alimentaires territoriaux dans lesquels les collectivités porteurs du projet sont fortement impliqués, grâce à la multiplication des échanges, à la capitalisation des bonnes pratiques, à la production des outils méthodologiques indispensables et à des préconisations d'amélioration des politiques publiques. (www.rnpat.fr)

Le réseau **Rn PAT** collecte les données sur les PAT, capitalise les bonnes pratiques et valorise ou produit les outils méthodologiques utiles à l'élaboration, mise en œuvre et évaluation du PAT : fiches PAT, banque de PAT, fiches méthodologique d'élaboration du PAT, fiches expériences dans les 6 champs des PAT, ingénierie financière des PAT...

Contact mène	serge.bonnefoy@terresenvilles.org
Lien site internet	www.terresenvilles.org et www.rnpat.fr

TERO SCIC	LYON	NICOLAY Charlène
<i>Entreprise / Conseil et accompagnement de projets</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisation du grand public • Actions sur le foncier • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux • Autre(s) (veuillez préciser) : • Appui aux collectivités locales pour l'élaboration de leurs stratégies alimentaires : état des lieux, prospective, animation de concertations, construction de plans d'actions, assistance à maîtrise d'ouvrage. 	France entière	Aucun dispositif territorial
--	-------------------	---------------------------------

Présentation synthétique des actions

Exemples d'accompagnements récents :

- Pour la Communauté de communes Le Gresivaudan : élaboration de la stratégie de promotion de la consommation de produits locaux. - Analyse bibliographique approfondie des catégories sociales, de leur fonctionnement au regard de la consommation alimentaire - Détermination de cibles privilégiées, de relais de communication et messages - Construction d'un plan d'actions présentant 10 outils de communication pour augmenter la consommation de produits locaux
- Pour la Communauté de Communes de Montfort sur Meu : projet REPAS pour une action concertée des communes de communauté de communes sur l'approvisionnement des restaurants scolaires et la rédaction d'un projet alimentaire territorial.
- Pour le GIP Pays de Brocéliande : analyse stratégique du territoire concernant le système alimentaire ; Mobilisation et animation des acteurs de la société civile ; Accompagnement des commanditaires et des collectivités pour la définition de politiques locales ; Evaluation de l'emploi créé par la relocalisation de l'alimentation; Élaboration d'une stratégie et d'un projet alimentaire territorial.
- Pour le Conseil Départemental de la Drôme : accompagnement du département de la Drôme dans sa stratégie d'appui aux signes officiels de qualité
- Pour la Communauté d'agglomération du Grand Avignon : diagnostic de l'agriculture périurbaine et élaboration d'un plan d'action pluriannuel pour le Grand Avignon.

Contact mèl	c.nicolay@tero.coop
Lien site internet	www.tero.coop

UNIPLANEZE	Cantal	Lavenant Ludovic
<i>Entreprise</i>		

<ul style="list-style-type: none"> Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux 	France entière	Aucun dispositif territorial
---	----------------	------------------------------

Présentation synthétique des actions
Achat des MP en priorité en local sinon au niveau national

Contact mèl	ludovic.lavenant@ardelis.fr
Lien site internet	

Union régionale des CPIE en Auvergne-Rhône-Alpes	LYON	GRATTART Gaëlle
<i>Association</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Limitation du gaspillage alimentaire • Sensibilisation du grand public • Actions sur le foncier • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux • Éducation de la jeunesse • Aide aux personnes en précarité 	CPIE Bugey-Genevois, Monts du Pilat, du Vercors, Savoie vivante, Haute-Auvergne, du Velay et Clermont-Dômes	PAT Autre*
---	---	---------------

*Les CPIE ont mis en place des partenariats avec la Fondation Nature et Homme ou AGORES, pour accompagner des restaurations collectives dans des démarches de progrès. L'Union nationale dans le cadre du programme Alterités, travaille en partenariat avec l'INRA et les Chambres d'agriculture. L'Union régionale est soutenue par la DRAAF et l'ARS sur son programme Aliment'Terre dont l'objectif est la mise en lien d'acteurs sociaux, de la santé et de l'éducation à l'environnement, pour sensibiliser des publics en précarité aux enjeux de l'alimentation.

Présentation synthétique des actions

Le thème de l'alimentation revêt des enjeux éducatifs, environnementaux et agricoles, de santé, d'ancrage territorial, d'engagement, de progression... Les CPIE en Auvergne-Rhône-Alpes se sont engagés de façon diverse dans ces démarches :

- Par des réflexions à l'échelle des territoires : accompagnement de plans alimentaires territoriaux
- Par un appui aux communes et aux cantines scolaires, sur des réflexions de lutte contre le gaspillage alimentaire ou d'approvisionnement par des circuits courts. Le réseau des CPIE et la Fondation Nature et Homme ont développé les méthodes MIAMM et Mon Restau responsable[®] comme outils pour les cantines scolaires.

Les démarches déployées permettent de :

- Sensibiliser les acteurs de la restauration collective publique sur les enjeux environnementaux liés à l'alimentation
- et plus largement au développement durable ;
- Favoriser et accompagner les acteurs dans des changements de pratiques ;
- Déclencher la participation des convives et des professionnels de la restauration au projet, pour qu'ils en soient des acteurs à part entière ;
- Favoriser le rapprochement entre acteurs d'un même territoire (restaurations publiques, producteurs, convives...) pour initier ensemble des actions concrètes ;
- Mobiliser les décideurs et professionnels des collectivités ;
- Valoriser les terroirs et les patrimoines alimentaires locaux, et les producteurs locaux ;
- Dynamiser le développement des filières économiques courtes et de saisons, en favorisant les achats des restaurations collectives (collège, lycée, EPHAD, université, armée...) par les plateformes AGRILocal ou par la marque « La région a du goût » ;
- Réduire fortement l'impact des consommations individuelles ou collectives (bilan carbone, eau, sol, agriculture biologique, équilibre alimentaire, santé/pesticides...).

Contact mël	gaelle.grattard@urcpierrhonealpes.fr
Lien site internet	

Vichy Communauté	Vichy (03 Allier)	FONTVERNE Mariel
<i>Collectivité</i>		

<ul style="list-style-type: none"> • Limitation du gaspillage alimentaire • Sensibilisation du grand public • Actions sur le foncier • Favoriser les approvisionnements de proximité en restauration scolaire • Favoriser les circuits de vente directe pour les consommateurs finaux • Éducation de la jeunesse • Autre(s) Ces domaines d'intervention relèvent largement des partenariats en cours ou à venir autour de l'alimentation. La compétence communautaire reste circonscrite au Développement durable, l'urbanisme, l'énergie, l'environnement ou la politique de la Ville... 	Vichy Communauté (dont CUSSET avec PAT)	PAT TEPCV PCAET Autre*
--	--	---------------------------------

Autre * : Des actions ont été menées par le service communautaire "Déchets ménagers et autorisés" depuis 2010... Notamment autour de la lutte contre le gaspillage. Vichy Val d'Allier a validé son SCoT en 2013 à travers lequel elle vise notamment la réduction du mitage du parcellaire et la revitalisation des centre-bourgs à la fois autour de l'habitat et des services. Le DOO a posé l'enjeu du foncier agricole notamment pour l'autonomie alimentaire du territoire... Vichy Communauté est en passe de signer une convention TEPOS (terr à énergie positive) avec l'ADEME le 24 octobre ; la démarche vise une production 100% énergie renouvelable à l'horizon 2050... Et établit une stratégie territoriale pour la réduction des consommations énergétiques ; le secteur alimentaire en fait partie. Vichy Communauté a voté son PCET en février 2014 et révisé ce document vers un PCAET dans le cadre de la démarche TEPOS. La question alimentaire intervient via la réduction des GES... (Déplacements, transports en circuits courts)

Présentation synthétique des actions

Suite à étude autour des circuits alimentaires de proximité pour le territoire (38 communes), un plan de 12 actions a été présenté devant les élus communautaires en juin, comprenant notamment l'objectif d'un PAT intercommunal. Le principe de ce PAT a été retenu : celui actuellement en place à Cusset, territoire pilote de l'étude, sera élargi à l'ensemble du territoire communautaire.

Les actions prioritaires identifiées sont :

- action foncière : soutien à l'installation de jeunes agriculteurs, favorable aux circuits courts en particulier autour du maraîchage... ; voire favoriser l'installation de cultures maraîchère de plein champ - environ 10ha // Diversification ou reconversion favorable aux circuits de proximité. Partenaire action : Chambre d'agriculture Allier - SAFER - Terre de Liens...
- action de communication : avec les producteurs autour des produits ; avec la population autour de la démarche : 1ère action en ce sens le forum ouvert sur Cusset début 2018... Partenaire action : Ville de Cusset - associations de producteurs (marchés de plein air) - Chambres consulaires
- action de sensibilisation et éducation au "mieux manger" : milieu scolaire, action sociale... Partenaire action : périscolaire (et centre de loisirs) - épicerie sociale - associations (Anis étoilé)
- action en restauration collective : approvisionnement de proximité, formation des agents des collectivités intervenant en cuisine... Partenaire action : Ville de Cusset - Agrilocal 03 - associations
- action d'accompagnement des projets émergents : territoires et porteurs de projets (Communes et tous partenaires confondus en particulier les chambres consulaires...)

L'ensemble vise l'atteinte d'un PAT intercommunal également.

Contact mël	m.fontverne@vichy-communaute.fr
Lien site internet	