

Pour un environnement
favorable à la **santé**
en **Occitanie**



Le Plan régional santé environnement Occitanie



AGIR en santé-environnement au sein de ma collectivité



AGIR en santé-environnement au sein de ma collectivité

Module Agir pour une alimentation
durable sur mon territoire

Le 3 décembre 2021

Webinaire de sensibilisation
des collectivités territoriales
à la santé-environnement



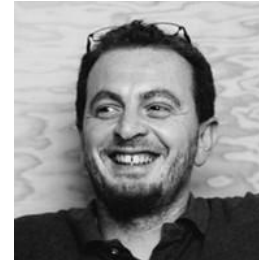
Les intervenants



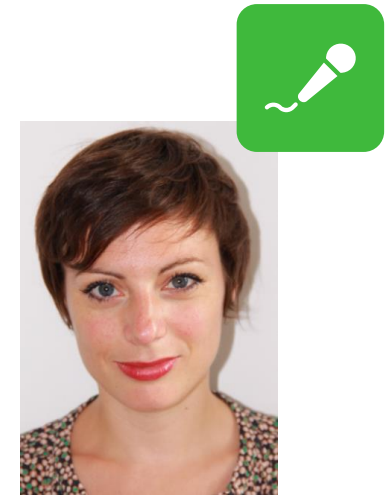
Emmanuel
SANQUER
DRAAF Occitanie



Nicole
DARMON,
INRAE



Adel OURABAH,
Consultant
indépendant



Isabelle RICHARD
Société ENVIRONNONS

Témoignages des collectivités



Cécile
PIQUEMAL,
Communauté de
Communes du
Haut Allier



Julien
LABRIET,
Communauté
d'Agglomération
du Pays de l'Or



Denis
ADIVEZE,
Département
de l'Aude

Le programme

Introduction - Agriculture durable : définition et concepts

Partie I - Le PAT, un outil pour développer des démarches territoriales autour de l'alimentation et l'environnement

Partie II - Syalinov : un outil permettant d'évaluer l'impact d'un projet alimentaire

Partie III - Restauration collective et agriculture durable

Conclusion

 **Posez toutes vos questions
dans le chat tout au long du module**

Bon webinaire à toutes et tous !



Introduction



Christelle DELMON
DREAL Occitanie

WEBINAIRE AGIR en santé-environnement au sein de ma collectivité



Introduction

Alimentation durable : définition et concepts



Nicole DARMON,
UMR MOISA, Montpellier
INRAE



WEBINAIRE AGIR en santé-environnement au sein de ma collectivité



Définition de l'alimentation durable

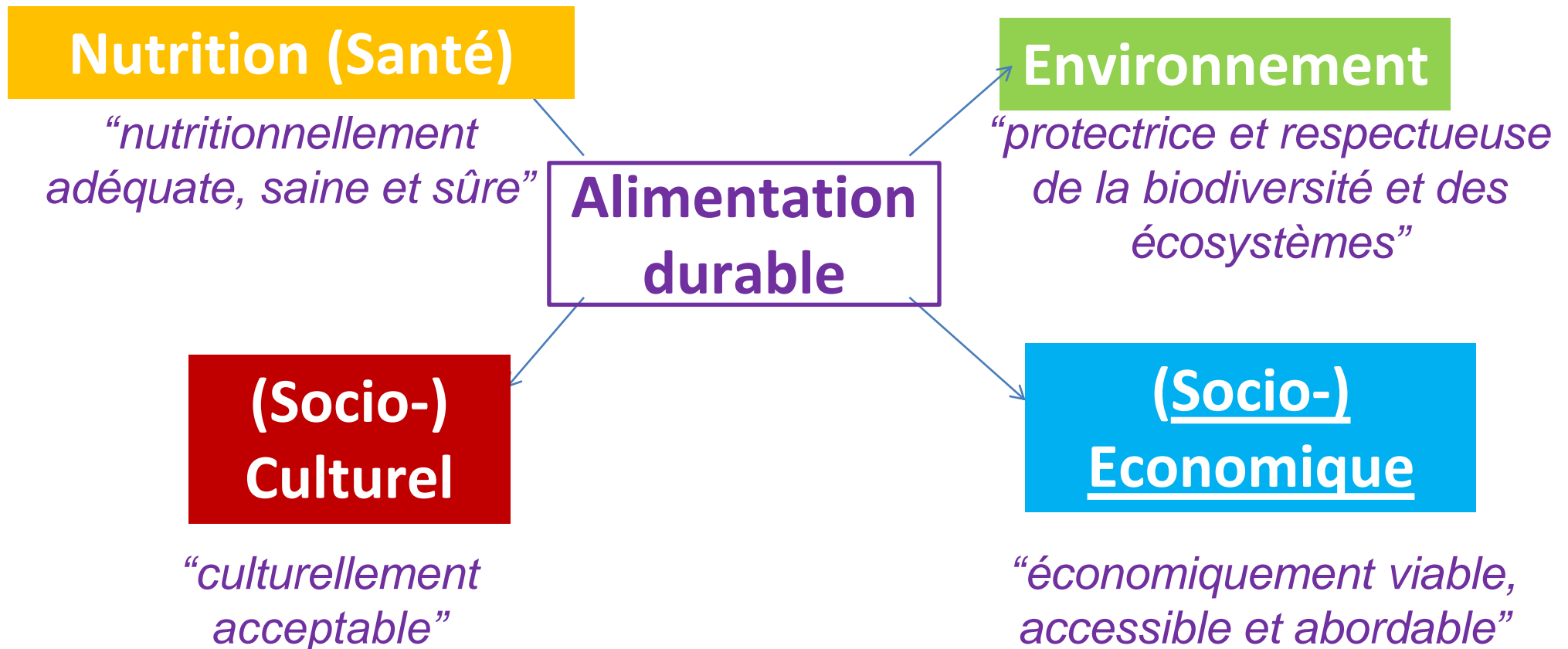
(FAO, 2010)

« Les régimes alimentaires durables ont de faibles conséquences sur l'environnement, contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures.

Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines. »

Définition de l'alimentation durable

(FAO, 2010)



➔ **Alimentation durable: respect des 4 dimensions**

Les “métriques” de l’alimentation durable

➔ Besoin d’indicateurs fiables pour chaque dimension

- Composition nutritionnelle des aliments
- Recommandations nutritionnelles
- Densité énergétique,
- Scores de qualité nutritionnelle

- Emissions de gaz à effet de serre (EGES)
- Acidification, Eutrophisation
- Usage des terres
- Utilisation d’eau
- Biodiversité...

Nutrition santé

Environnement

**Alimentation
durable**

Culture

Economie

- Consommations alimentaires observées
- Aliments couramment consommés

- Prix des aliments
- Budget alimentaire

Principes directeurs pour une alimentation durable et saine

FAO/OMS, 2019



Développement d'un photo-expression sur l'alimentation durable pour le projet ALAPAGE



(excepté LEVIER 1: ...commence dès le début de la vie avec l'initiation précoce à l'allaitement maternel, l'allaitement exclusif jusqu'à l'âge de six mois, et la poursuite de l'allaitement maternel jusqu'à deux ans et au-delà, associé à une alimentation de complément appropriée.)

Photo-expression alimentation durable ALAPAGE



LEVIER 2 : les régimes alimentaires sains et durables ... sont basés sur une grande variété d'aliments non transformés ou peu transformés, équilibrés entre les groupes d'aliments, tout en limitant les produits alimentaires et les boissons hautement transformés.



Photo-expression alimentation durable ALAPAGE



LEVIER 2 : ... sont basés sur une grande variété d'aliments non transformés ou peu transformés, équilibrés entre les groupes d'aliments, tout en limitant les produits alimentaires et les boissons hautement transformés.



LEVIER 16 : ... évitent les impacts négatifs liés au genre, notamment en ce qui concerne l'allocation du temps (par exemple pour l'achat et la préparation des aliments, l'acquisition d'eau et de combustible).



Photo-expression alimentation durable ALAPAGE



LEVIER 3 : ... contiennent des céréales complètes, des légumineuses, des fruits oléagineux (noix, etc..) ainsi qu'une abondance et une variété de fruits et de légumes



LEVIER 4 : ... peuvent inclure des quantités modérées d'œufs, de produits laitiers, de volaille et de poisson, et de petites quantités de viande rouge.



Photo-expression alimentation durable ALAPAGE



LEVIER 6 : ... sont adéquats (c'est-à-dire qu'ils atteignent mais ne dépassent pas les besoins) en énergie et en nutriments pour la croissance et le développement, et pour répondre aux besoins d'une vie active et saine tout au long du cycle de vie.



LEVIER 7 : ... sont conformes aux directives de l'OMS visant à réduire le risque des maladies non transmissibles liées à l'alimentation, et assurer la santé et le bien-être de la population générale.

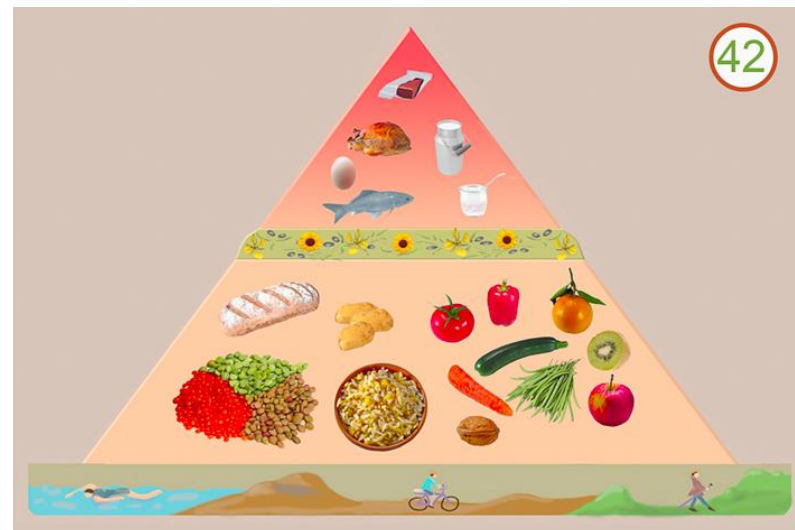


Photo-expression alimentation durable ALAPAGE



LEVIER 5 : ... incluent de l'eau potable et propre comme fluide de choix....



Photo-expression alimentation durable ALAPAGE



LEVIER 9 : ... maintiennent les émissions de gaz à effet de serre, l'utilisation de l'eau et des terres, l'épandage d'azote et de phosphore et la pollution chimique dans les limites des objectifs fixés.



Photo-expression alimentation durable ALAPAGE



LEVIER 9 : maintiennent les émissions de gaz à effet de serre, l'utilisation de l'eau et des terres, l'épandage d'azote et de phosphore et la pollution chimique dans les limites des objectifs fixés.



Photo-expression alimentation durable ALAPAGE



LEVIER 10 : ... préservent la biodiversité, y compris celle des cultures, du bétail, les aliments dérivés de la forêt et les ressources génétiques aquatiques, et éviter la surpêche et la chasse excessive.

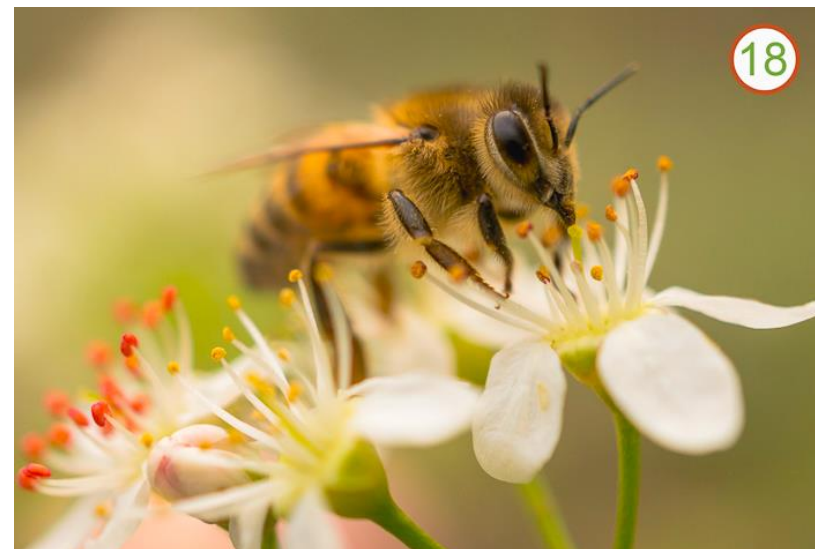


Photo-expression alimentation durable ALAPAGE



LEVIER 10 : ... préservent la biodiversité, y compris celle des cultures, du bétail, les aliments dérivés de la forêt et les ressources génétiques aquatiques, et éviter la surpêche et la chasse excessive.



Photo-expression alimentation durable ALAPAGE



LEVIER 11 : ... minimisent l'usage des antibiotiques & hormones dans la production des aliments



Photo-expression alimentation durable ALAPAGE



LEVIER 11 : ... minimisent l'usage des antibiotiques & hormones dans la production des aliments



Photo-expression alimentation durable ALAPAGE



LEVIER 12 : ... minimisent l'usage des plastiques et dérivés dans les emballages alimentaires



Photo-expression alimentation durable ALAPAGE



LEVIER 13 : ... réduisent les pertes et gaspillages alimentaires



Photo-expression alimentation durable ALAPAGE



LEVIER 14 : s'appuient sur et respectent la culture locale, ainsi que les pratiques culinaires, les connaissances et les modes de consommation, les valeurs relatives à l'origine, à la production et à la consommation des aliments.



Photo-expression alimentation durable ALAPAGE



LEVIER 15: ... sont accessibles et désirables



Photo-expression alimentation durable ALAPAGE



(piliers définition FAO 2010)

Dimension économique : abordable pour le consommateur et rémunératrice pour le producteur



Dimension sociale : lutte contre inégalités sociales



Photo-expression alimentation durable ALAPAGE



Faisabilité : progressivité et acceptabilité culturelle

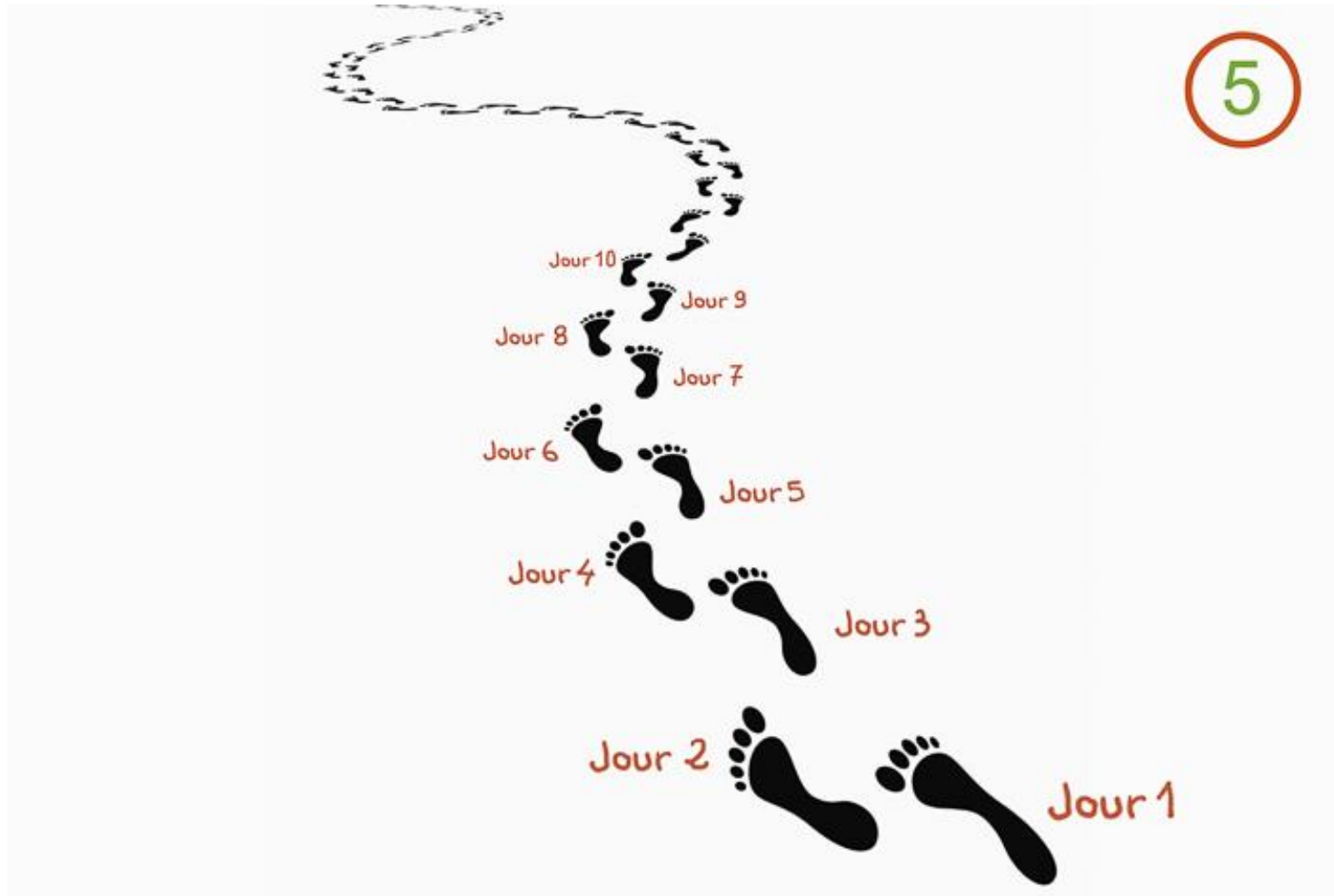
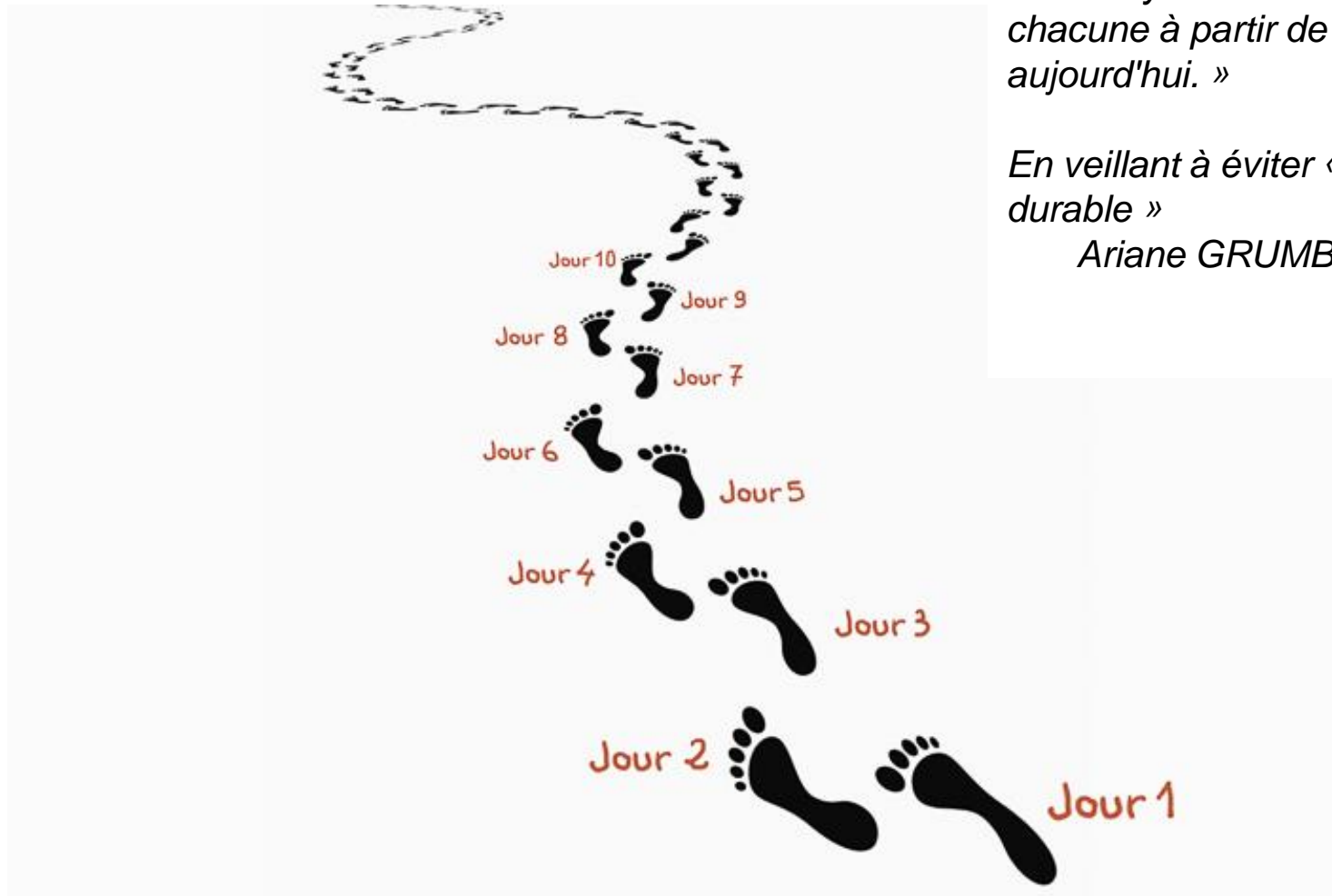


Photo-expression alimentation durable ALAPAGE



Faisabilité : progressivité et acceptabilité culturelle



« J'essaye de les accompagner chacune à partir de là où elles en sont aujourd'hui. »

En veillant à éviter « l'orthorexie durable »

Ariane GRUMBACH, diététicienne

« Equilibre, diversité et modération » restent d'actualité.

La question n'est pas tant de savoir de combien réduire la consommation de viande ou de combien augmenter la consommation de produits végétaux,

que de trouver les moyens de convaincre le plus grand nombre d'individus à faire un pas dans cette direction, chacun à partir de son propre point de départ.

GUIDING PRINCIPLES FOR SUSTAINABLE HEALTHY DIETS

FAO/WHO, 2019

SUSTAINABLE HEALTHY DIETS...

REGARDING THE HEALTH ASPECT

1

...start early in life with early initiation of breastfeeding, exclusive breastfeeding until six months of age, and continued breastfeeding until two years and beyond, combined with appropriate complementary feeding.

2

... are based on a great variety of unprocessed or minimally processed foods, balanced across food groups, while restricting highly processed food and drink products.¹⁰

3

... include wholegrains, legumes, nuts and an abundance and variety of fruits and vegetables.¹¹

4

... can include moderate amounts of eggs, dairy, poultry and fish; and small amounts of red meat.

8

... contain minimal levels, or none if possible, of pathogens, toxins and other agents that can cause foodborne disease.

7

... are consistent with WHO guidelines to reduce the risk of diet-related NCDs, and ensure health and wellbeing for the general population.¹²

6

... are adequate (i.e. reaching but not exceeding needs) in energy and nutrients for growth and development, and to meet the needs for an active and healthy life across the lifecycle.

5

... include safe and clean drinking water as the fluid of choice.

REGARDING ENVIRONMENTAL IMPACT

9

... maintain greenhouse gas emissions, water and land use, nitrogen and phosphorus application and chemical pollution within set targets.

10

... preserve biodiversity, including that of crops, livestock, forest-derived foods and aquatic genetic resources, and avoid overfishing and overhunting.

11

... minimize the use of antibiotics and hormones in food production.

12

... minimize the use of plastics and derivatives in food packaging.

REGARDING SOCIOCULTURAL ASPECTS

16

... avoid adverse gender-related impacts, especially with regard to time allocation (e.g. for buying and preparing food, water and fuel acquisition).

15

... are accessible and desirable.

14

... are built on and respect local culture, culinary practices, knowledge and consumption patterns, and values on the way food is sourced, produced and consumed.

13

... reduce food loss and waste.

¹⁰ Food processing can be beneficial for the promotion of high quality diets; it can make food more available as well as safer. However, some forms of processing can lead to very high densities of salt, added sugar and saturated fats and these products, when consumed in high amounts, can undermine diet quality. (Global Panel on Agriculture and Food Systems for Nutrition. 2016. Food systems and diets: Facing the challenges of the 21st century. London, UK. <http://obiserv.fori.org/Utils/getfile/collection/p15738coll5/rd/5516/filename/5517.pdf>)

¹¹ Potatoes, sweet potatoes, cassava and other starchy roots are not classified as fruits or vegetables.

¹² They include up to 30-35 percent of total energy intake from fats, with a shift in fat consumption away from saturated fats to unsaturated fats and towards the elimination of industrial trans fats; less than 10 percent of total energy intake from free sugars (possibly less than 5 percent) and not more than 5 g per day of salt (to be iodized). WHO. 2018. Healthy diet. WHO fact sheet No. 394 (updated August 2018). Geneva, World Health Organization, 2018. https://www.who.int/nutrition/publications/nutrientrequirements/healthydiet_factsheet/en/

LEVIER 1: ...commence dès le début de la vie avec l'initiation précoce à l'allaitement maternel, l'allaitement exclusif jusqu'à l'âge de six mois, et la poursuite de l'allaitement maternel jusqu'à deux ans et au-delà, associé à une alimentation de complément appropriée.

LEVIER 2: sont basés sur une grande variété d'aliments non transformés ou peu transformés, équilibrés entre les groupes d'aliments, tout en limitant les produits alimentaires et les boissons hautement transformés.

LEVIER 3 : contiennent des céréales complètes, des légumineuses, des fruits oléagineux (noix, etc..) ainsi qu'une abondance et une variété de fruits et de légumes.

LEVIER 4 : peut inclure des quantités modérées d'œufs, de produits laitiers, de volaille et de poisson, et de petites quantités de viande rouge.

LEVIER 5 ... Incluent de l'eau potable et propre comme fluide de choix...

LEVIER 6 : ... sont adéquats (c'est-à-dire qu'ils atteignent mais ne dépassent pas les besoins) en énergie et en nutriments pour la croissance et le développement, et pour répondre aux besoins d'une vie active et saine tout au long du cycle de vie.

LEVIER 7: ... sont conformes aux directives de l'OMS visant à réduire le risque des maladies non transmissibles liées à l'alimentation, et assurer la santé et le bien-être de la population générale.

LEVIER 8: ... contiennent des niveaux minimaux, voire aucun si possible, d'agents pathogènes, de toxines et d'autres agents susceptibles de provoquer des maladies d'origine alimentaire.

LEVIER 9: maintient les émissions de gaz à effet de serre, l'utilisation de l'eau et des terres, l'épandage d'azote et de phosphore et la pollution chimique dans les limites des objectifs fixés.

LEVIER 10 : préserve la biodiversité, y compris celle des cultures, du bétail, les aliments dérivés de la forêt et les ressources génétiques aquatiques, et éviter la surpêche et la chasse excessive.

LEVIER 11 : minimise l'usage des antibiotiques & hormones dans la production des aliments

LEVIER 12: ... minimise l'usage des plastiques et dérivés dans l'emballage alimentaires

LEVIER 13 : ... réduit les pertes et gaspillage alimentaires

LEVIER 14 : ... s'appuient sur et respectent la culture locale, les pratiques culinaires, les connaissances et les modes de consommation, ainsi que les valeurs relatives à l'origine, à la production et à la consommation des aliments.

32

LEVIER 15: accessible et désirable

LEVIER 16 : évite les impacts négatifs liés au genre, notamment en ce qui concerne l'allocation du temps (par exemple pour l'achat et la préparation des aliments, l'acquisition d'eau et de combustible).

Partie I : Le PAT, un outil pour développer des démarches territoriales autour de l'alimentation et l'environnement

Les projets alimentaires territoriaux



Emmanuel
SANQUER
DRAAF Occitanie

Témoignage : le PAT de la CC du Haut Allier



Cécile PIQUEMAL,
Communauté de
Communes du Haut Allier

Témoignage : le PAT Pays de l'Or



Julien LABRIET,
Communauté
d'Agglomération du Pays
de l'Or

WEBINAIRE AGIR en santé-environnement au sein de ma collectivité



Partie I

Les projets alimentaires territoriaux



Emmanuel SANQUER
DRAAF Occitanie



**PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION,
DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT**

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

WEBINAIRE AGIR en santé-environnement au sein de ma collectivité



Cerema
CLIMAT & TERRITOIRES DE DEMAIN



GRAINE
OCCITANIE





PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Les projets alimentaires territoriaux (PAT)

Emmanuel SANQUER

DRAAF – SRAL

Unité politique publique de l'alimentation

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION

Le programme régional de l'alimentation (PRA)

- Déclinaison régionale du **Programme national de l'alimentation (PNA)**
- 6 axes thématiques en Occitanie

Plan régional de l'alimentation Occitanie



Le projet alimentaire territorial

(articles L.1 et L. 111-2-2 du code rural et de la pêche maritime)

- C'est un **projet collectif et systémique** visant, sur un territoire, à :
 - rapprocher tous les acteurs de l'alimentation : producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, collectivités territoriales et acteurs de la société civile,
 - mettre en cohérence l'ensemble des démarches pour développer une agriculture durable et une alimentation de qualité.
- Le PAT répond aux enjeux **d'ancrage territorial de l'alimentation, de résilience alimentaire et de santé**, et peut revêtir une dimension économique, environnementale et/ou sociale.
- Le contexte de crise lié à la covid-19 a mis en évidence que les PAT sont des instruments clefs pour **développer la résilience alimentaire des territoires**

PAT : Mode d'emploi

A l'échelle d'un territoire, le PAT est un outil systémique :

L'implication des différents acteurs du territoire
des rapprochements
des échanges, des mutualisations
des solutions concertées

Démarche volontaire,
collective et concertée

Gouvernance
partagée

Diagnostic agricole et
alimentaire partagé

Le PAT est un **plan d'actions opérationnelles** pour répondre à des problématiques locales concernant :

- la production agricole : le foncier agricole, l'installation d'agriculteurs, la structuration de filières, la transition agroécologique ...
- la transformation des produits agricoles
- la distribution : la logistique, l'approvisionnement de la restauration collective, les circuits de proximité ...
- l'accès à une alimentation de qualité pour tous, l'éducation alimentaire à la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire ...
- la gastronomie et la culture culinaire

Politique alimentaire du territoire

Dispositif de reconnaissance ministérielle



Quelques caractéristiques...

- Des **porteurs de projets variés** : des collectivités mais aussi des associations, des gestionnaires d'espaces naturels, des chambres d'agriculture, des SCIC, etc.
- **Différents échelons de compétences et des relations entre les échelles territoriales** : communes, communautés de communes, pays, parcs, départements, métropoles, etc.
- Des territoires aux **caractéristiques géographiques diverses** : des territoires ruraux comme des territoires urbains
- Des **acteurs nombreux, divers et mobilisés** (institutionnels, privés, associatifs)
- Des **projets spécifiques à chaque territoire** :
 - Très souvent : restauration collective, valorisation du patrimoine local, éducation et sensibilisation à l'alimentation de qualité ;
 - Aussi : foncier, installation, structuration des filières, gaspillage alimentaire, justice sociale, santé, culture, développement économique, etc.
- Des **projets en lien avec différents dispositifs** (scot, PCAET, CLS,...)

Un dispositif national de reconnaissance

Lancé en mars 2017 par le ministère en charge de l'agriculture pour **identifier et valoriser** les projets existants et **favoriser l'émergence** de nouveaux PAT.

Dispositif revu en janvier 2021 : introduction de **deux niveaux de labellisation**

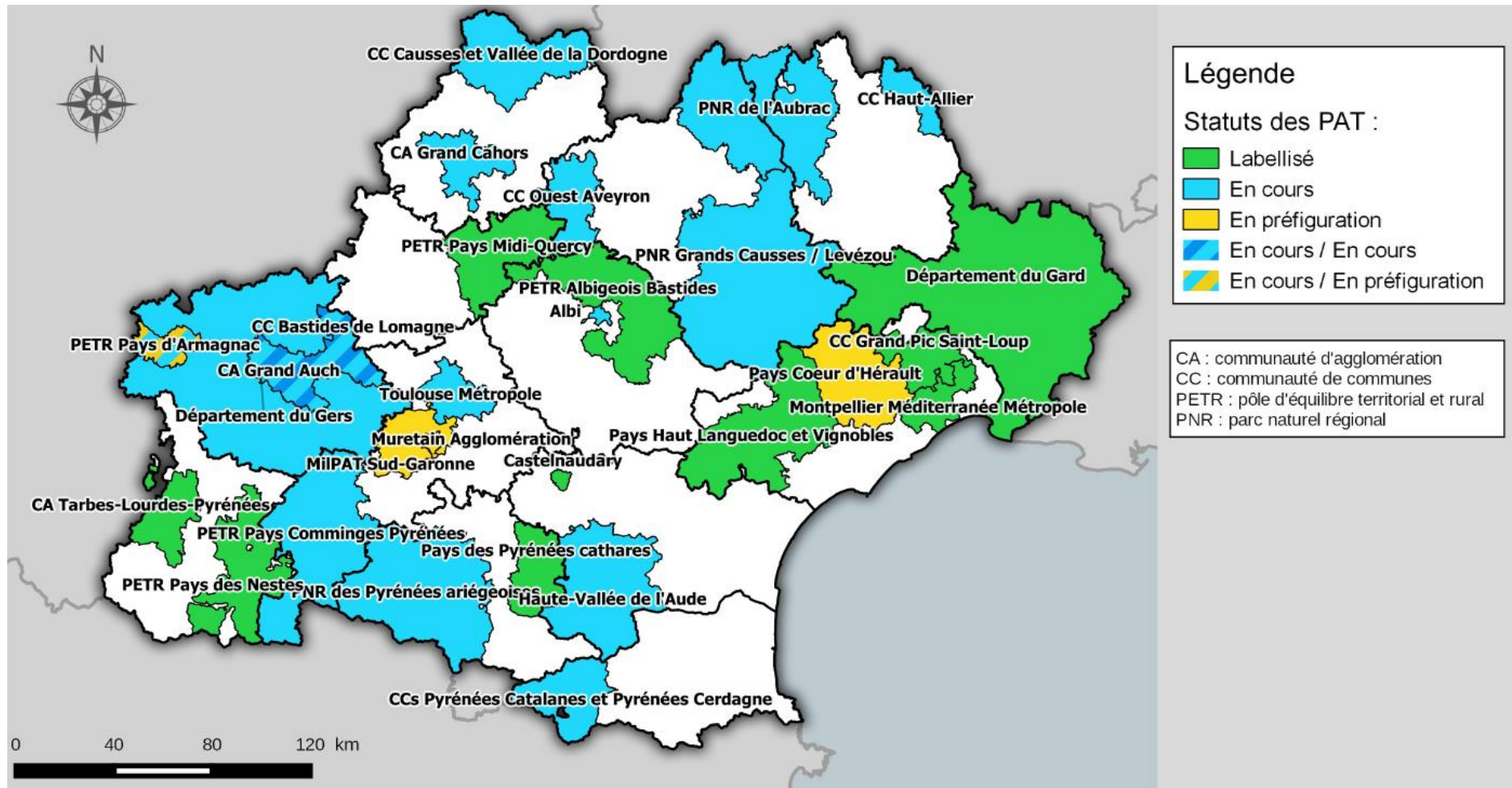
- Niveau 1 : PAT en émergence – 3 ans non renouvelable
- Niveau 2 : PAT opérationnel – 5 ans renouvelable



Le dispositif permet au porteur d'utiliser la marque :

« **PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL** reconnu par le ministère de l'agriculture »

Un fort dynamisme en Occitanie : plus de 50 démarches



Des informations et des ressources sur le site de la DRAAF Occitanie

<https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Les-projets-alimentaires>

Projets alimentaires territoriaux (PAT)

Evénements et formations en région

Les PAT en Occitanie

- > Présentation des projets
- > Le dispositif de reconnaissance des PAT



Circuits courts et de proximité

Outils, guides, ressources



<https://agriculture.gouv.fr/faire-reconnaitre-un-projet-alimentaire-territorial>

<https://rnpat.fr/>



Rn PAT

Réseau national
des Projets Alimentaires Territoriaux

Les contacts à la DRAAF

- **Claire DERAM**, cheffe d'unité

Thématiques suivies : PAT (départements 34, 30 et 48) ; accessibilité pour tous à une alimentation de qualité

Site de Montpellier - claire.deram@agriculture.gouv.fr - 04.67.10.19.78

- **Emmanuel SANQUER**, chargé de mission

Thématiques suivies : PAT (départements 09, 11, 66) ; éducation des jeunes au « bien manger » ; patrimoine agricole, agro-alimentaire et culinaire.

Site de Montpellier – 04.67.10.19.76 - emmanuel.sanquer@agriculture.gouv.fr

- **Donald LECOMTE**, chargé de mission

Thématiques suivies : PAT (départements 12, 31, 32, 46, 65, 81, 82) ; restauration collective ; gaspillage alimentaire.

Site de Toulouse - donald.lecomte@agriculture.gouv.fr - 05.61.10.62.71

- **Marie MAILLO**, chargée de mission - apprentie

Thématique suivie : PAT (dispositif de labellisation des reconnaissances)

Site de Montpellier - marie.maillo@agriculture.gouv.fr – 04 64 80 09 13

Partie I

Témoignage du PAT de la CC du Haut Allier



Cécile PIQUEMAL, Communauté de Communes du Haut Allier

WEBINAIRE AGIR en santé-environnement au sein de ma collectivité



Cerema
CLIMAT & TERRITOIRES DE DEMAIN



GRAINE
OCCITANIE



Témoignage du PAT du Haut Allier

De 2013 à 2020 : de la prévention à une approche systémique portée par le CLS

2013-2017 : Mise en œuvre d'actions de prévention

- Financement des actions par des appels à projets & financements propres des partenaires
- Limites de cette approche :
 - Approche par public et par disponibilité de financement qui ne permet pas de construire une politique locale « alimentation »
 - Interventions ciblant la responsabilité individuelle – risque d'accroître les inégalités sociales de santé (INSERM 2014)
- Souhait de travailler à partir d'une approche holistique en promotion de la santé

=> Travailler sur un environnement facilitant l'accès à une alimentation favorable à la santé

Témoignage du PAT du Haut Allier

De 2013 à 2020 : de la prévention à une approche systémique portée par le CLS

2018-2020 : Construction d'une démarche systémique

- Mise en place d'une démarche concertée sur l'alimentation : le Projet Alimentaire de Territoire
- Inscription du PAT comme un projet structurant du Contrat Local de Santé du Haut Allier 2019-2021
- Mise en place de premières actions autour de la précarité alimentaire
- Accompagnement par le LERIS dans le cadre d'une recherche-action sur la précarité alimentaire



Partie I

Témoignage du PAT du Haut Allier

2021 : Structuration d'une politique locale sur l'alimentation

Reconnaissance du Projet Alimentaire de Territoire

- Labélisation du PAT en Janvier
- Financement PNA permettant l'embauche d'une chargée de projet (1 ETP – 3 ans)

Poursuite des actions engagées en 2019/2020

Mise en place de nouvelles actions sur 2021-2023

Définition de 5 axes de travail autour de l'alimentation



Témoignage du PAT du Haut Allier

Définition des axes de travail

Définition des axes de travail en fonction des éléments de diagnostic et du travail partenarial

- Un diagnostic réalisé par le CLS en 2018 sur l'alimentation des enfants et des familles
- Un diagnostic en cours de réalisation, fait par la Chambre d'Agriculture de la Lozère (2021) sur l'offre agricole du territoire et le besoin d'approvisionnement des restaurations collectives en produits de qualité

5 grands axes de travail au sein du PAT :

- **Axe 1** : Structurer une offre locale en alimentation de qualité ;
- **Axe 2** : Structurer une organisation locale facilitant l'accès à une alimentation saine et durable pour tous ;
- **Axe 3** : Soutenir les restaurations collectives dans le mise en place de la loi Egalim ;
- **Axe 4** : Sensibiliser les habitants et éduquer autour de l'alimentation durable et du gaspillage alimentaire ;
- **Axe 5** : Construire un mode de gouvernance facilitant la démocratie alimentaire.



Partie I

Témoignage du PAT du Haut Allier

Les partenaires du PAT et les sources de financements

Co-portage du PAT depuis 2021 entre la **Communauté de Communes** du Haut Allier et la **Chambre d'Agriculture de la Lozère**.

Partenaires ne portant pas d'actions mais venant nourrir les réflexions du PAT

- Conseil Départemental
- LERIS (Laboratoire d'Etudes et de Recherche sur l'Intervention Sociale)
- Syalinnov
- Mairies
- Structures sociales du territoire associatif ou de collectivités
- Associations de la solidarité
- Chambre d'Agriculture de l'Ardèche et de la Haute-Loire

Partenaires portant des actions inscrites dans le PAT :

- CPIE (acteur de l'environnement)
- Associations culturelles du territoire
- Associations caritatives
- Syndicats
- Structures sociales du territoire associatifs ou de collectivités
- IADT (Institut d'Auvergne du Développement des Territoires).
- Association d'agriculteurs



Partie I

Témoignage du PAT du Haut Allier

Les partenaires du PAT et les sources de financements

Financement

- DRAAF (PNA, Plan de Relance, PRSE)
- ADEME
- ARS (PNNS)
- Financements propres des partenaires
- DDETSPP (dont Plan de Relance sur l'aide alimentaire et la pauvreté). Financements directement dédiés aux partenaires



Partie I

Témoignage du PAT du Haut Allier

Les actions mises en place sur le territoire

Actions finalisées

- Formation dans les cantines auprès des personnels de la restauration collective
- Accompagnement autour les plans alimentaires
- Formation pour les encadrants des repas autour de l'éducation au goût Travail sur le gaspillage alimentaire
- Diagnostic de l'offre agricole du territoire et de l'approvisionnement des restaurations collectives en produits locaux de qualité.



Partie I

Témoignage du PAT du Haut Allier

Les actions mises en place sur le territoire

Exemple de quelques actions en cours

- Etude de faisabilité autour d'un atelier de transformation collectif sur le territoire.
- Mise en place du festival AlimenTERRE (projection gratuite de film portant sur l'agriculture et l'alimentation durable, mise à disposition d'outils pédagogiques, ...)
- Programme « De la Terre au ventre » avec le CPIE
- Démarche co-construite autour de la solidarité alimentaire (Cuisiner, transformer, manger ensemble – trouver de nouveaux modèles économiques afin que la solidarité alimentaire ne repose pas uniquement sur l'aide alimentaire / rendre accessible des produits de qualité pour les personnes en situation de précarité alimentaire)



Partie I

Témoignage du PAT Pays de l'Or



Julien LABRIET, Communauté d'Agglomération du Pays de l'Or



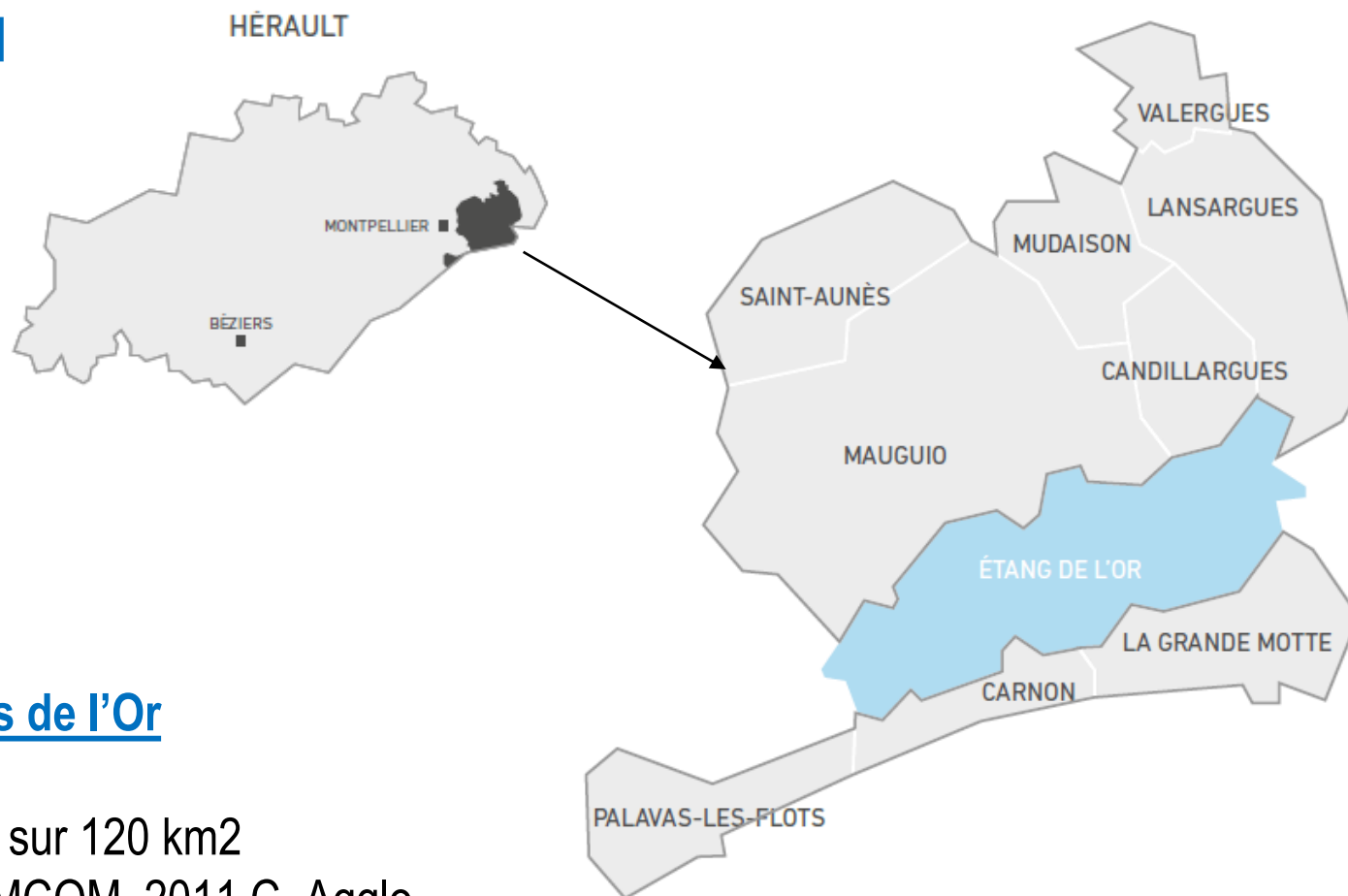
WEBINAIRE AGIR en santé-environnement au sein de ma collectivité



Témoignage du PAT Pays de l'Or



L'AGGLOMERATION DU PAYS DE L'OR



L'Agglomération du Pays de l'Or

- . 8 Communes
- . Environ 44.000 habitants sur 120 km²
- . 1971 : SIVOM, 1992 COMCOM, 2011 C. Agglo



Témoignage du PAT Pays de l'Or



Emergence du PAT

Un ensemble interne :

Nombreuses actions mises en œuvre par différents services: restauration, enfance, jeunesse, CIAS, développement économique, environnement déchets, eau et environnement aquatique, ...

- ⇒ PAT comme « ensemble »
- ⇒ Augmentation / essaimage de certaines démarches engagées

Un démultiplicateur avec les partenaires :

Nouveaux projets portés par des partenaires avec l'Agglomération

Nouveaux projets portés par des partenaires en cohérence avec les politiques publiques de l'Agglomération

Financements :

Autofinancement (Agglomération et partenaires)

Mesure 13 Volet A du plan de relance Emergence des PAT

Mesure 13 Volet B du plan de relance Consolidation des PAT

Mesure 14 du plan de relance

Programme national nutrition santé



Témoignage du PAT Pays de l'Or

Les partenaires du PAT

	ALIMENTATION	SOCIAL / SOLIDARITE	ENVIRONNEMENT	EDUCATION	AGRICULTURE / ECONOMIE	MULTI-THEMATIQUE
ACTEURS PUBLICS	DRAAF	Conseil Départemental - Service territorial des solidarités	Agence de l'Eau	Circonscriptions de Lattes et Lunel (IEN)	Conseil Départemental - Politique agricole	Conseil Régional
	Conseil Départemental - Politique alimentaire	CCAS des Communes de l'Agglomération				Conseil de l'agglomération du Pays de l'Or
						Communes de l'Agglomération
						CODEV de l'Agglomération
ACTEURS DE LA RECHERCHE ET DE SOUTIEN	FR CIVAM				Chambre d'Agriculture de l'Hérault	INRA / SupAgro
					CIVAM Bio 34	
					Chambre du Commerce et de l'Industrie de l'Hérault	
ACTEURS PRIVES					Producteurs membres du GIEE fournissant les cantines du Pays de l'Or	
	Locavorium (Magasin spécialisé)				SICA Mauguio	
ACTEURS ASSOCIATIFS		Epicierie sociale de Mauguio (la courte échelle)	Melgueil Environnement	Associations de parents d'élèves		
		Banque Alimentaire de l'Hérault			Ramène ta graine	
		Secours Catholique				



Témoignage du PAT Pays de l'Or



Un plan d'action du PAT 2022 – 2023 coconstruit par le COPIL

AXE 1 : La possibilité pour tous d'une alimentation de qualité et durable

- Sensibilisation des citoyens du pays de l'Or à l'alimentation de qualité et durable
- Renforcement des liens producteurs – consommateurs
- Amplification du don des excédents alimentaires pour l'aide alimentaire

AXE 2 : La restauration, notamment collective, moteur de la structuration et du développement des filières

- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Amplification de l'approvisionnement en produits locaux et de qualité
- Sensibilisation des convives à l'alimentation équilibrée, de qualité et durable
- Renforcement des liens agriculteurs - cuisiniers - convives

AXE 3 : Une agriculture écologique qui préserve les ressources

- Accompagnement à la transition agroécologique des pratiques agricoles
- Restauration et préservation de la ressource en eau
- Restauration et préservation de la biodiversité

AXE 4 : Une gouvernance partagée pour un système agricole et alimentaire durable en Pays de l'Or

- Elaboration d'un diagnostic partagé
- Co-construction élargie du projet alimentaire



Témoignage du PAT Pays de l'Or



Focus AXE 1

Sensibilisation des citoyens du pays de l'Or à l'alimentation de qualité et durable

- Ateliers nutrition-santé petit budget pour les publics en situation de précarité
- Mise à jour et diffusion du livret Antigaspi de l'Agglomération
- Organisation des Défis Famille à Alimentation Positive (Civam Bio 34)
- Organisation des Circuits De Fermes en Fermes (FR Civam LR)
- Développement et organisation des Marchés de producteurs de pays (CA 34)

Amplification du don alimentaire

- Equipement des CCAS et épiceries sociales en petits matériels et équipements
- Equipement de cuisines RC en cellules de refroidissement

Renforcement des liens agriculteurs - cuisiniers – convives

- Organisation de visites de cuisine pour les agents cantine, ALP, ALSH et crèches
- Sensibilisation à l'agriculture durable pendant le temps méridien par un agriculteur (CIVAM bio 34)
- Visite des cuisines par les agriculteurs qui les livrent



Focus AXE 2

Sensibilisation des convives de la RC à l'alimentation équilibrée, de qualité et durable

- Interventions en milieu scolaire sur l'éducation au goût et à la nutrition-santé (maternelle, élémentaire, collège), lors des temps scolaire et périscolaire
- Formation des responsables des restaurants scolaires et directeurs·rices d'ALP et d'ALSH, des crèches, des éducateurs sportifs
- Achat de matériel pédagogique

Lutte contre le gaspillage alimentaire en RC

- Relance du projet Regard'Or, avec sensibilisation des publics scolaires
- Mise à jour du livret grammage pour les responsables des restaurants scolaires
- Formation des cuisiniers et équipement des restaurants scolaires



Témoignage du PAT Pays de l'Or



Focus AXE 2 (suite)

Amplification de l'approvisionnement en produits locaux et de qualité

- Animation de la structuration d'un GIEE (bio) pour l'approvisionnement de la restauration collective
- Etude logistique pour l'organisation et la structuration de l'approvisionnement en produits bio et locaux (GIEE)
- Etude sur les opportunités de développement des circuits courts dans la restauration traditionnelle sur le Pays de l'Or (CCI)
- Sensibilisation et accompagnement des entreprises de restauration aux stratégies et bonnes pratiques de développement durable



Partie II : Syalinnov - un outil permettant d'évaluer l'impact d'un projet alimentaire



Adel OURABAH,
Consultant indépendant



WEBINAIRE AGIR en santé-environnement au sein de ma collectivité



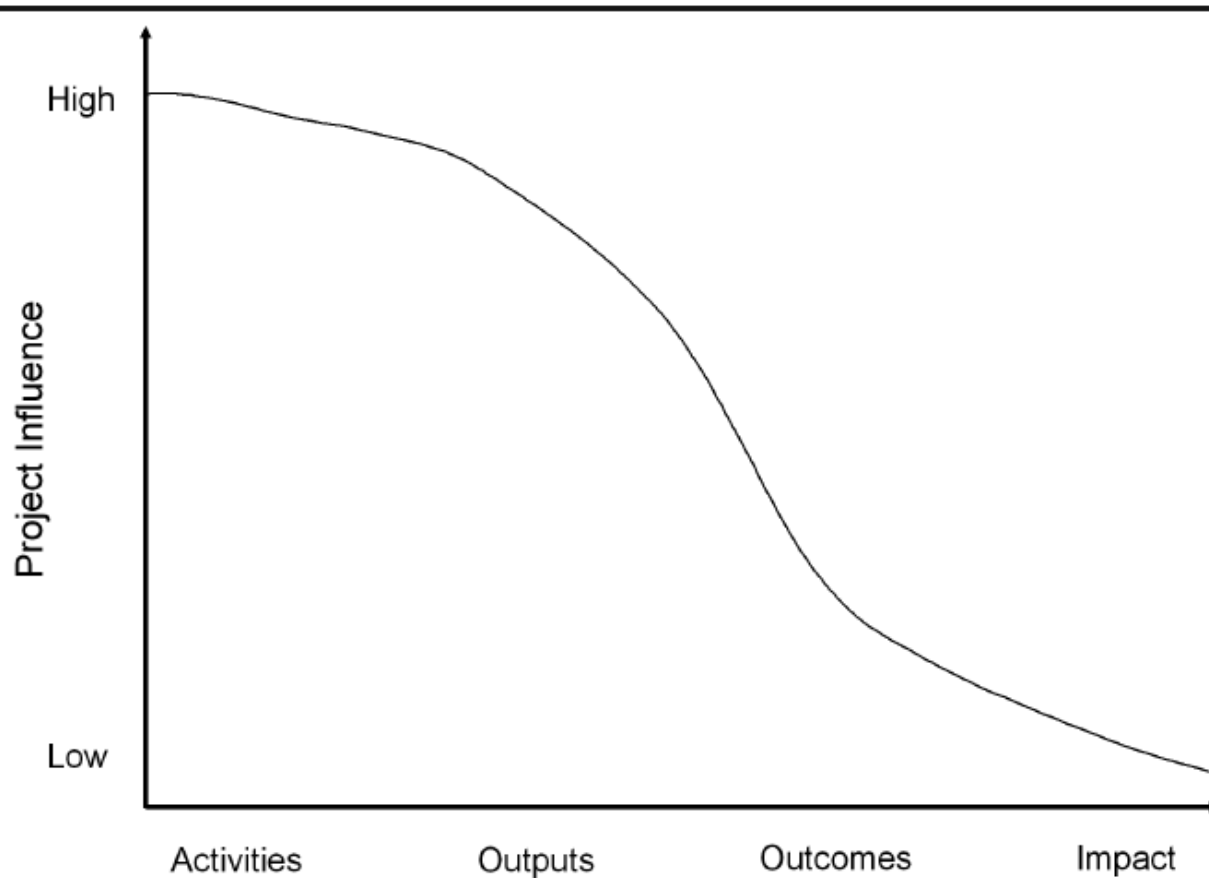


Syalinnov

Evaluer sa contribution à la durabilité du système alimentaire

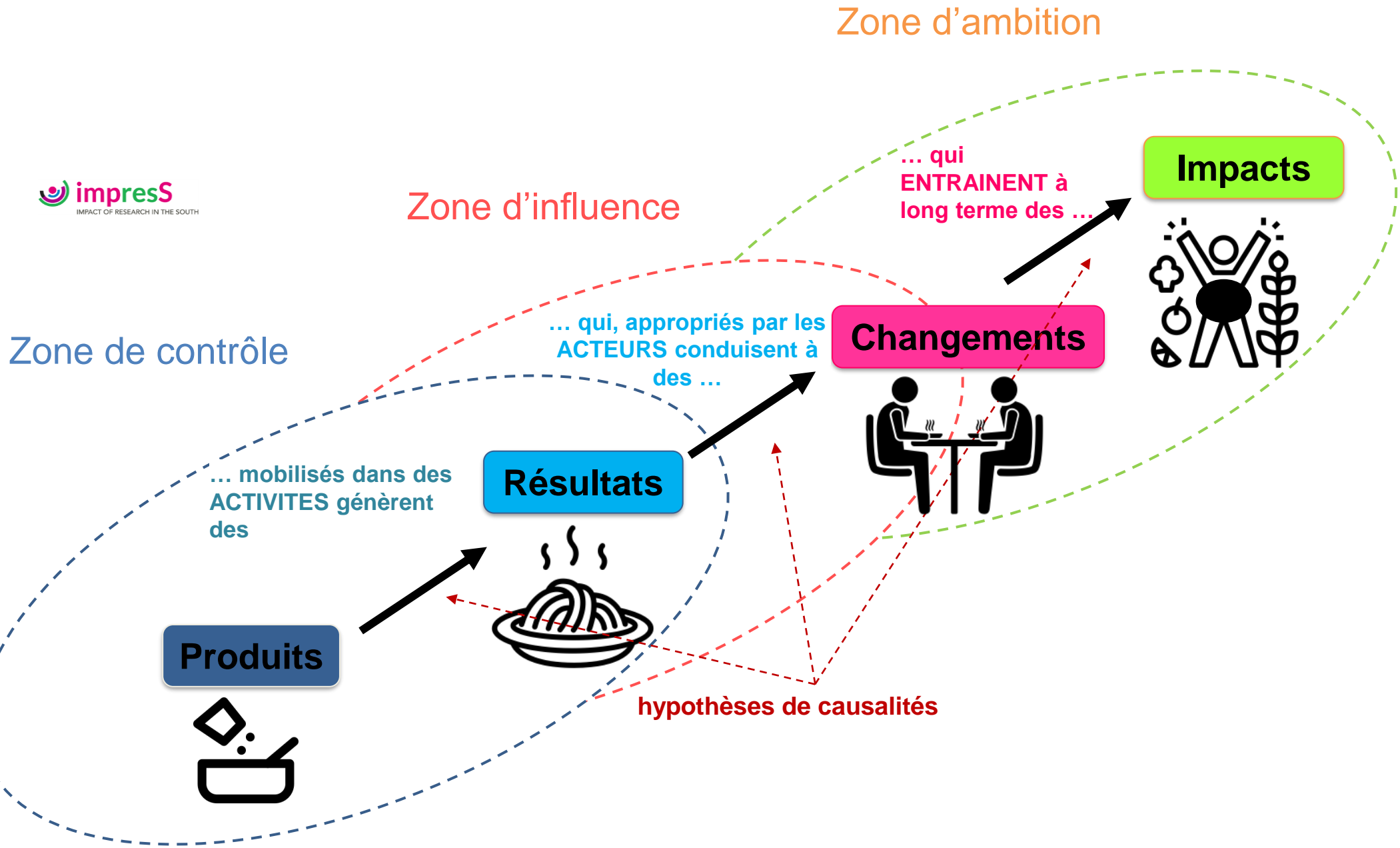
Défi méthodologique

Figure 4
Project Influence on Outputs, Outcomes, and Impact



Plus on s'approche de l'impact, plus il est difficile de démontrer l'influence de notre projet

Le chemin d'impact

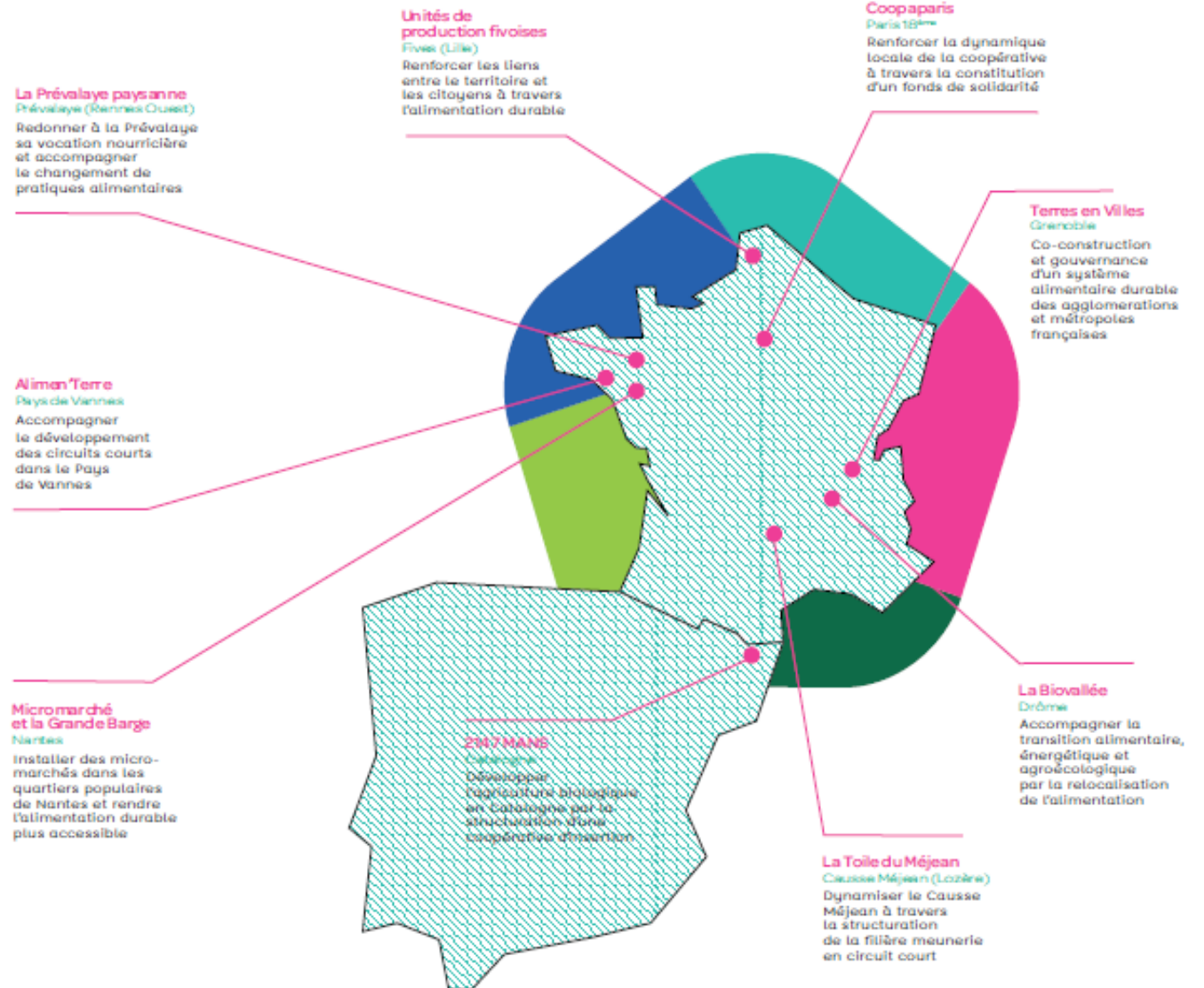


Contexte de construction de la démarche Syalinnov

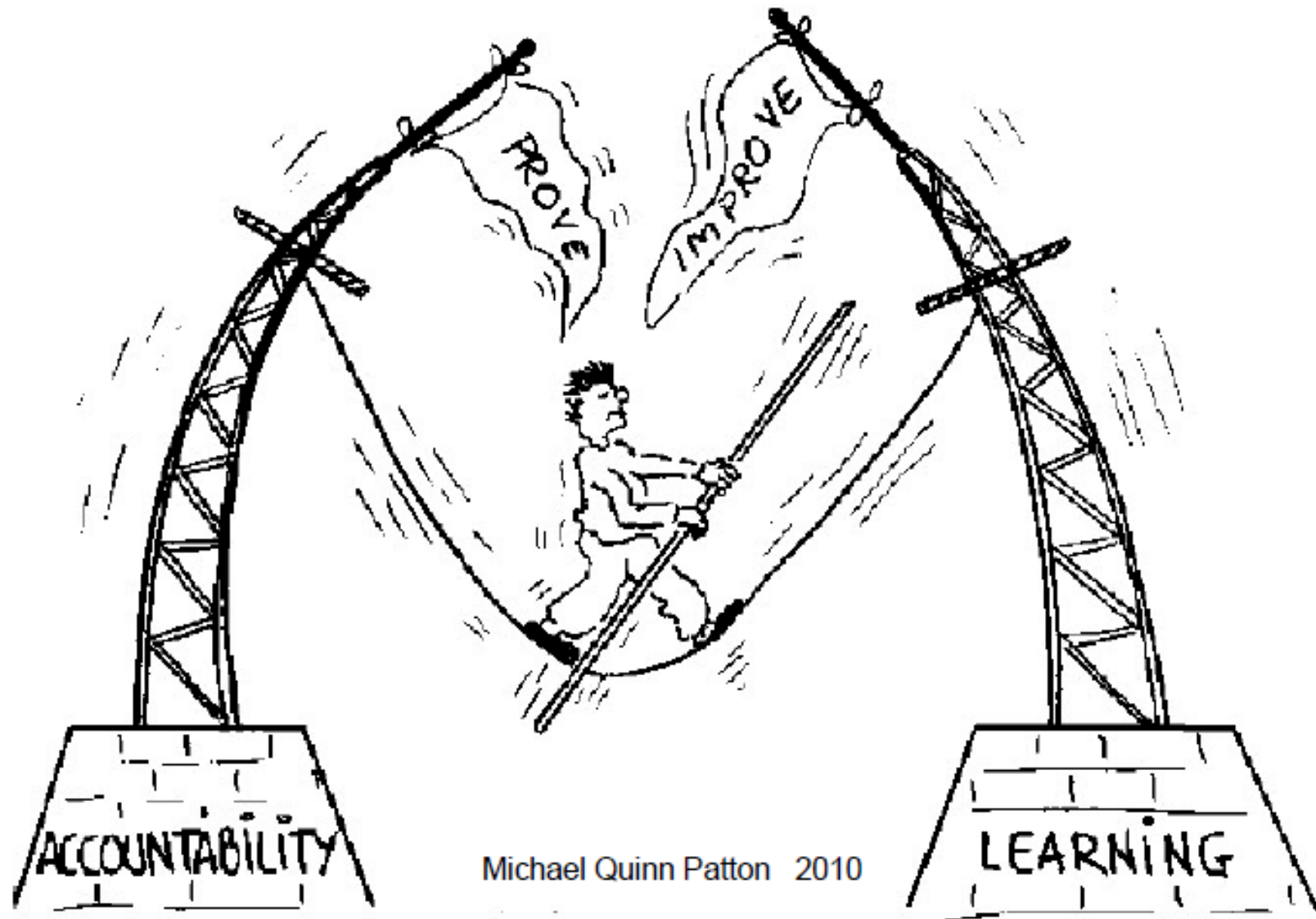


AAP 2014 “Systèmes alimentaires innovants”

9 projets alimentaires sélectionnés

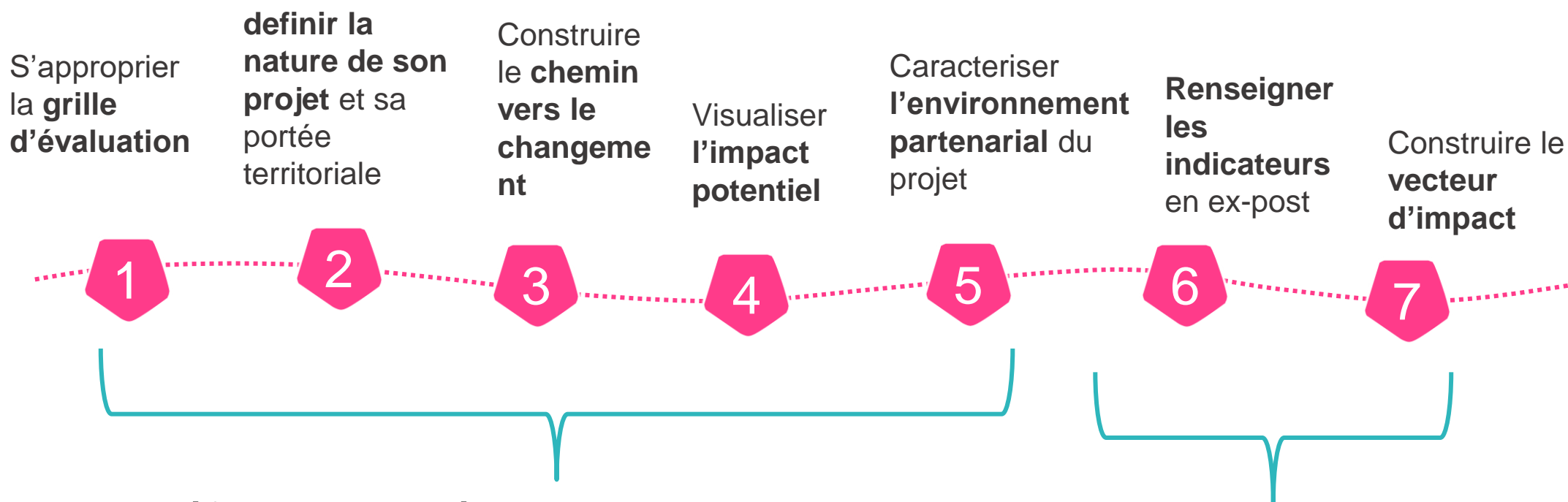


Balancing Different Purposes



Michael Quinn Patton 2010

Les grandes étapes de la démarche Syalinnov



☐ Définir avec précision les contours de son action

☐ Fournir des outils de pilotage de l'action

☐ Préparer la mesure d'impact

☐ Mesurer l'impact

☐ Reconstituer son récit d'impact

S'approprier la **grille d'évaluation** de la durabilité du système alimentaire

definir la nature de son **projet** et sa portée territoriale

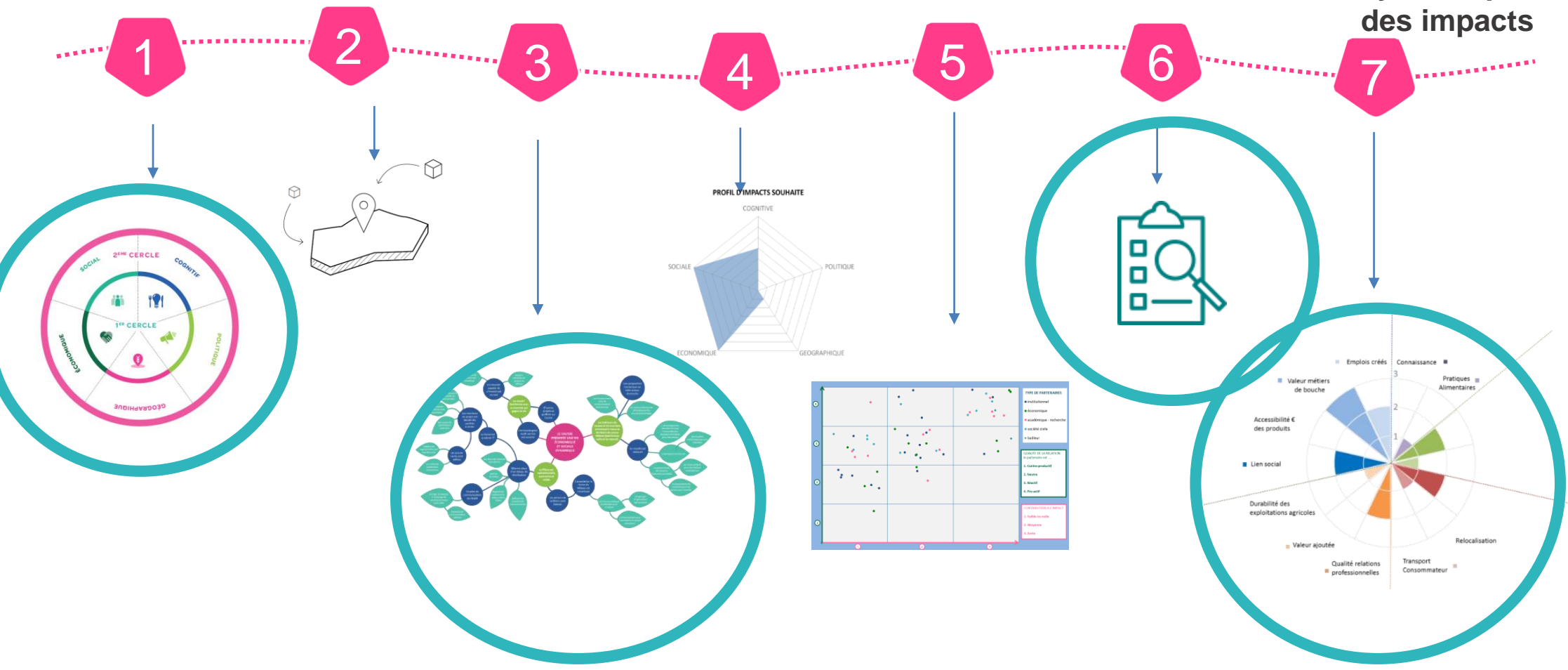
Construire le **chemin vers le changement**

Visualiser **l'impact potentiel**

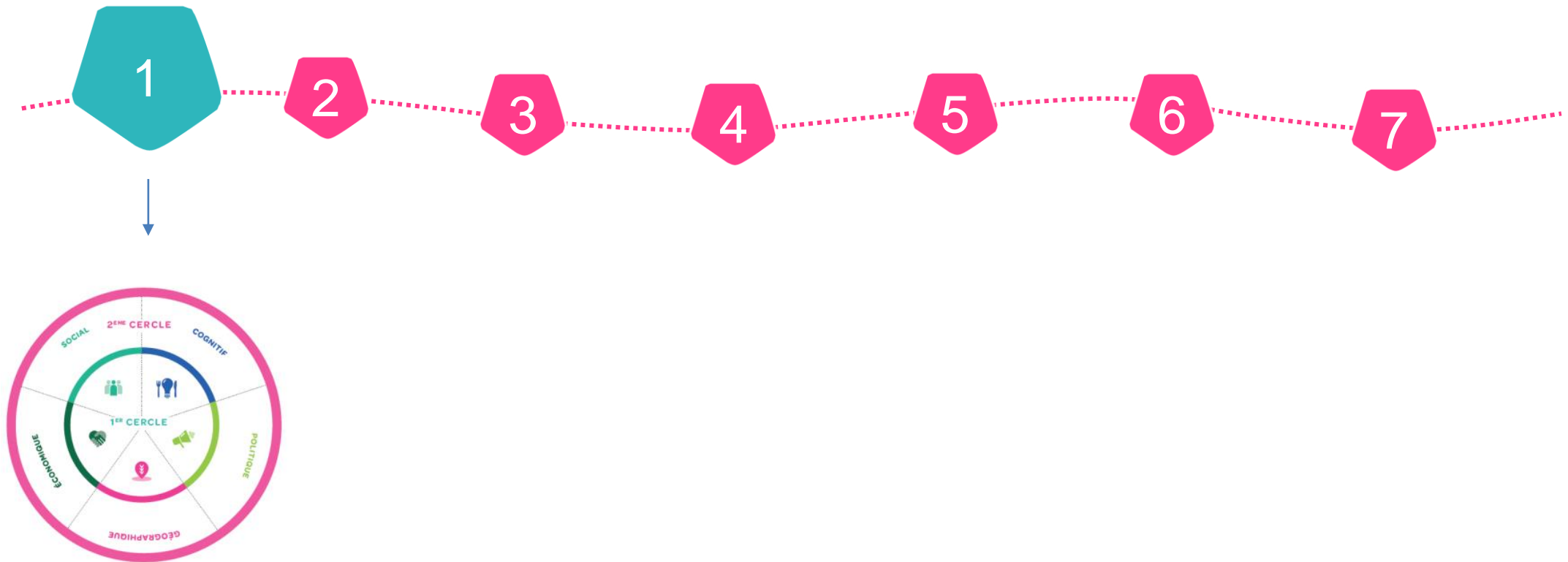
Caracteriser **l'environnement partenarial** du projet

Renseigner les **indicateurs** en ex-post

Construire le **vecteur d'impact** et le **tableau synthétique des impacts**

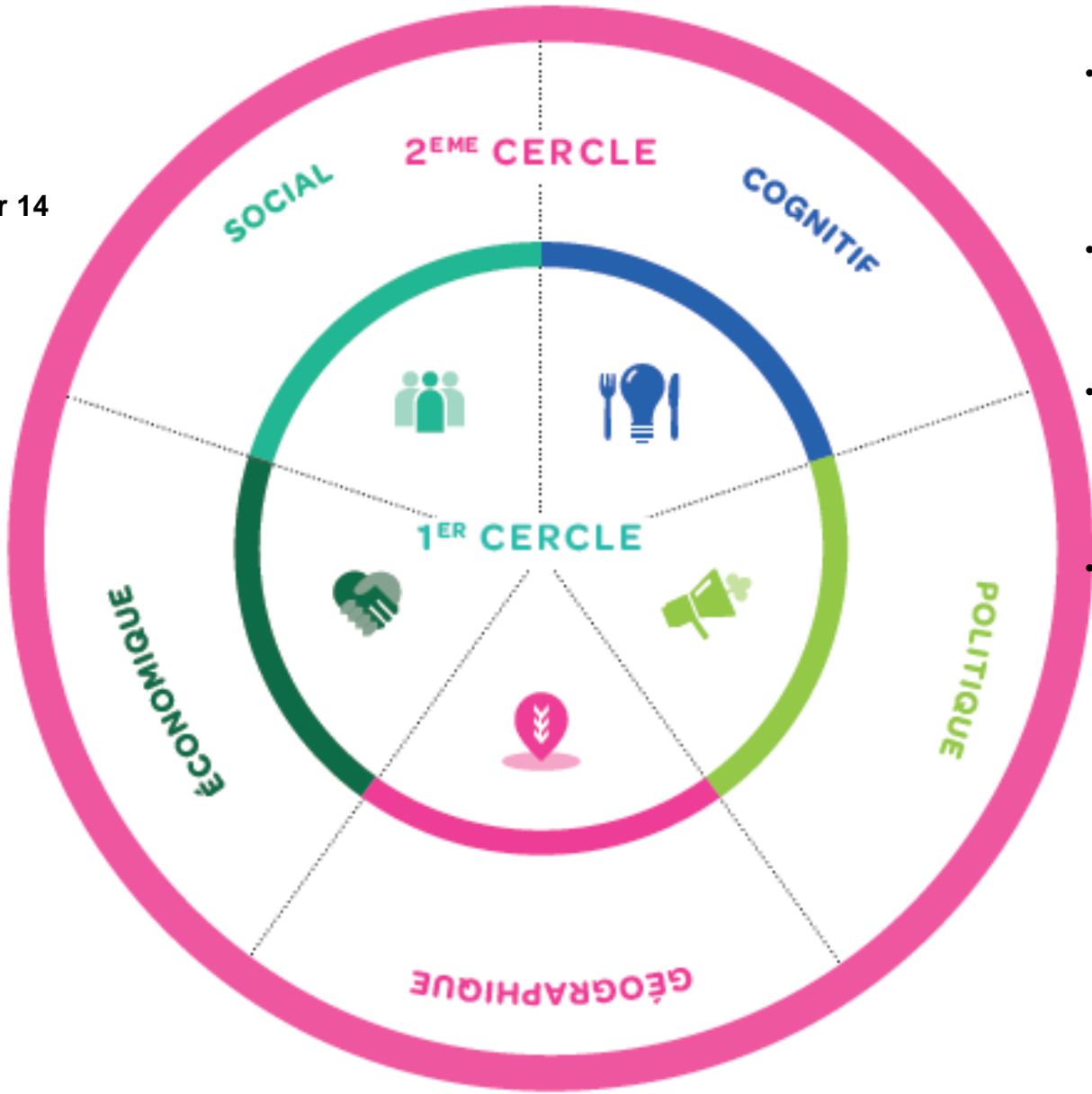


La grille d'analyse de la durabilité



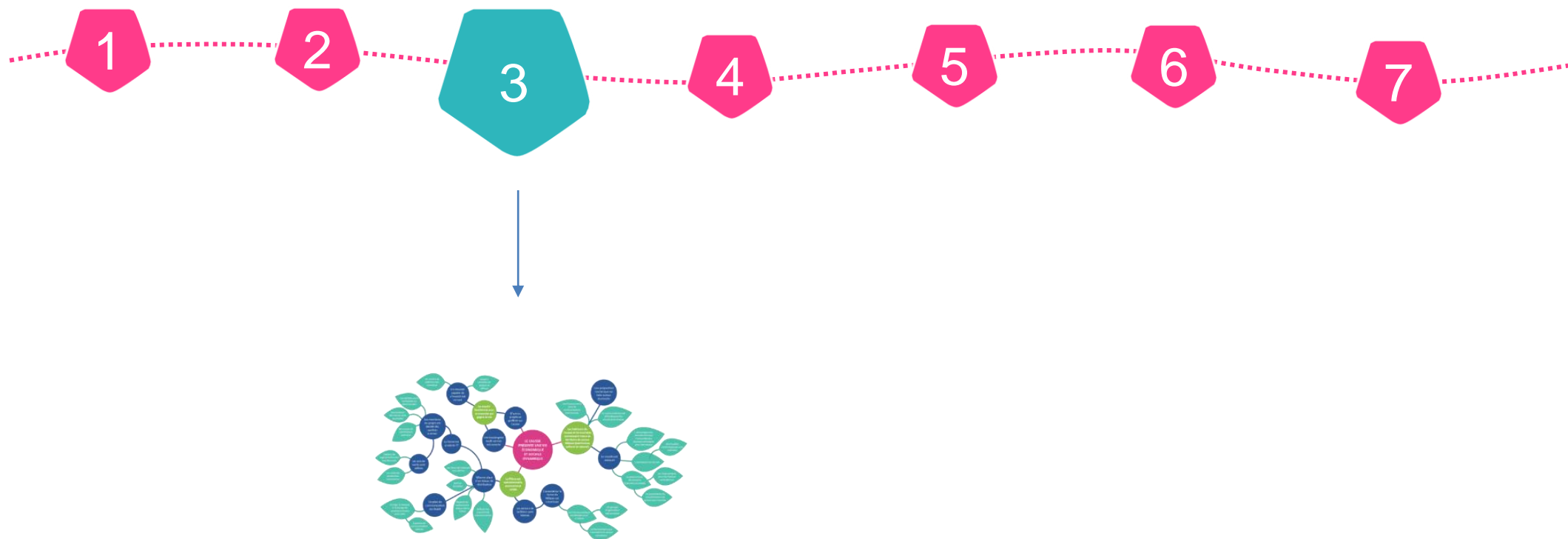
S'APPROPRIER LA GRILLE D'EVALUATION DE LA DURABILITE

5 dimensions,
14 critères
d'évaluation
renseignés par 14
indicateurs



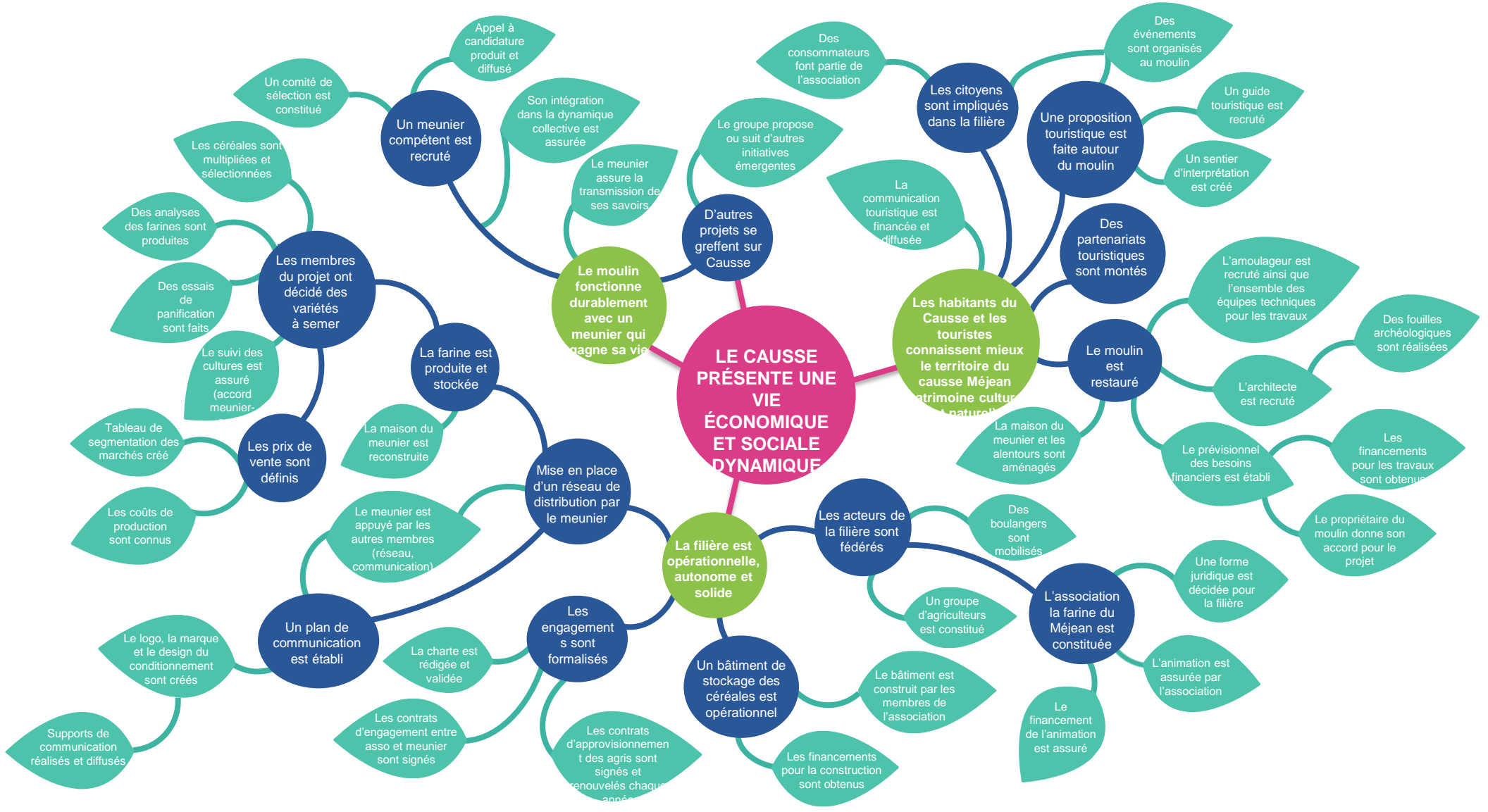
- **DISTANCIATION** ENTRE MANGEUR ET SA ET ENTRE ACTEURS DU SA MONDIALISE EST UNE EXTERNALITE NEGATIVE
- UNE GRILLE D'EVALUATION BASEE SUR LA CREATION DE **PROXIMITES** PAR LE PROJET
- PROXIMITE DECLINEE EN **5 DIMENSIONS** : COGNITIVE, ECONOMIQUE, SOCIALE, GEOGRAPHIQUE, POLITIQUE
- UN **DEUXIEME CERCLE** D'INDICATEURS ELARGISSANT LE SPECTRE DE LA DURABILITE EVALUE

Le chemin vers le changement

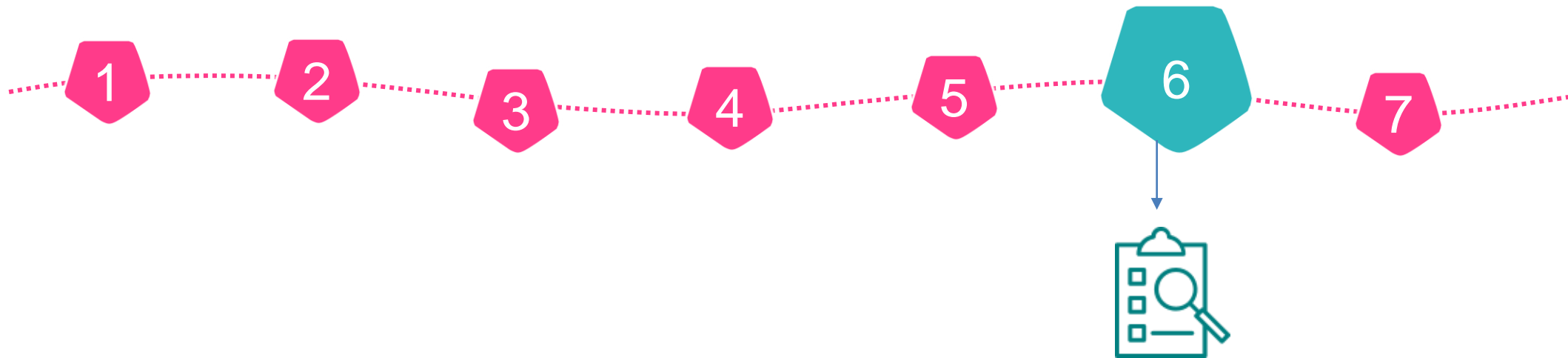


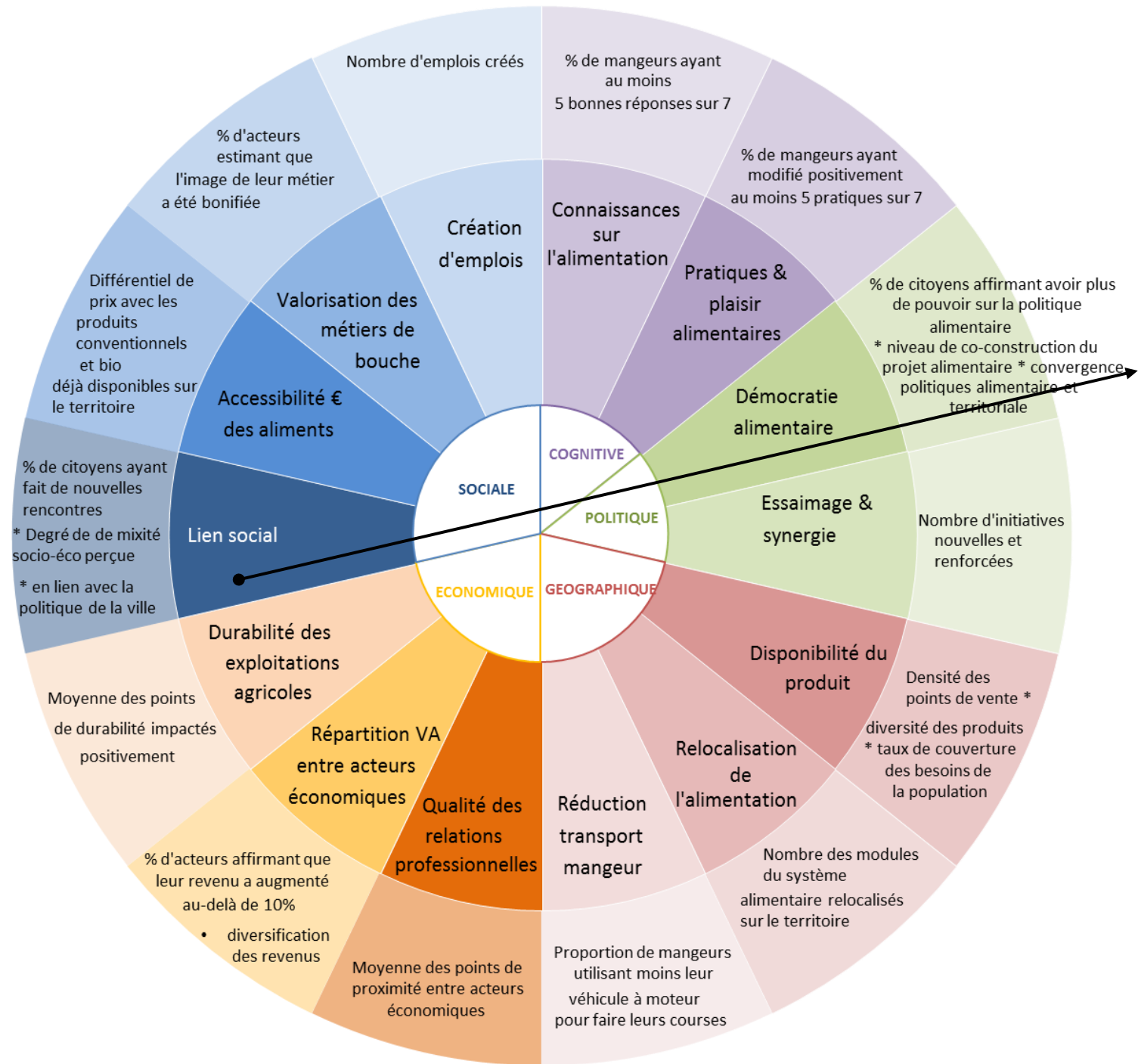


- Changement ultime
- Changement intermédiaire
- étapes
- activités



Renseigner les indicateurs





FICHES INDICATEURS

URBAIN > FRANCE > NOUVEAUCULTURE

DIMENSION SOCIALE

LIEN SOCIAL

Que cherche-t-on à mesurer ?
La contribution du projet à la création d'un lien social entre citoyens du territoire localisé.

Quels sont les enjeux et les problématiques ?
Deux productions (jardins partagés) à consommation (repas de quartier), en passant par l'organisation d'un commerce d'achat groupé et des ateliers de cuisine, de nouvelles initiatives se réalisent du thème de l'éducation pour aborder des problématiques sociales, notamment celle de l'isolement, de la précarité et de l'accompagnement.

Définition de l'indicateur
Cet indicateur mesure l'impact du projet sur la cohésion sociale de son territoire.

Mesure de l'indicateur
Il observe deux facteurs :
1. le nombre de nouvelles connaissances de la part de leur degré subjectif de proximité et de mixité.
2. le degré de mixité socio-éco perçue (à l'échelle d'un quartier ou d'un territoire localisé).

Mode de collecte des données
DISPOSITIF
Via :
1. le questionnaire concernant les citoyens en ligne.
2. l'entretien individuel des quartiers pilotes de son territoire (données disponibles sur <http://ajville.gouv.fr/>)

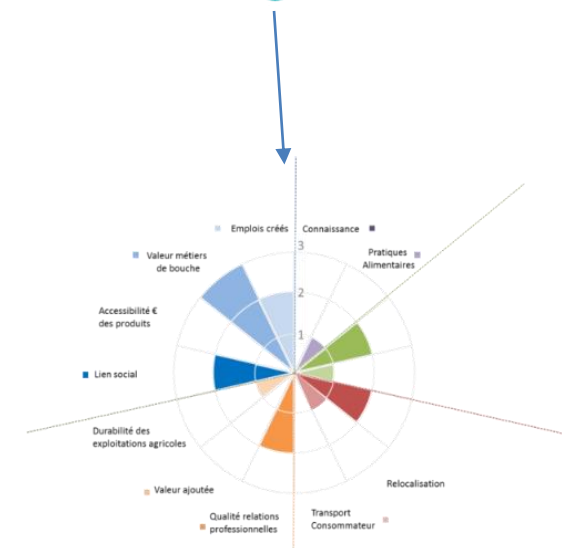
OUTILS
Via le questionnaire concernants :
- l'indicateur nombre de personnes rencontrées par les répondants, de leur degré de proximité relationnelle et de la mixité socio-économique au sein du projet.
Questionnaire en ligne ou en main propre, selon ce qui est le plus simple. L'adresse du questionnaire est envoyée au temps (fran.d@nouveau.org) se référer au document « Outil Questionnaire »

pour l'après en main et audiotapeur « Module détaillé de l'indicateur » pour savoir à quel indicateur correspondent les questions.
Pour cet indicateur, il s'agit de calculer les pourcentages de personnes rencontrées, leur degré de proximité, et ainsi faire passer au sein du projet.

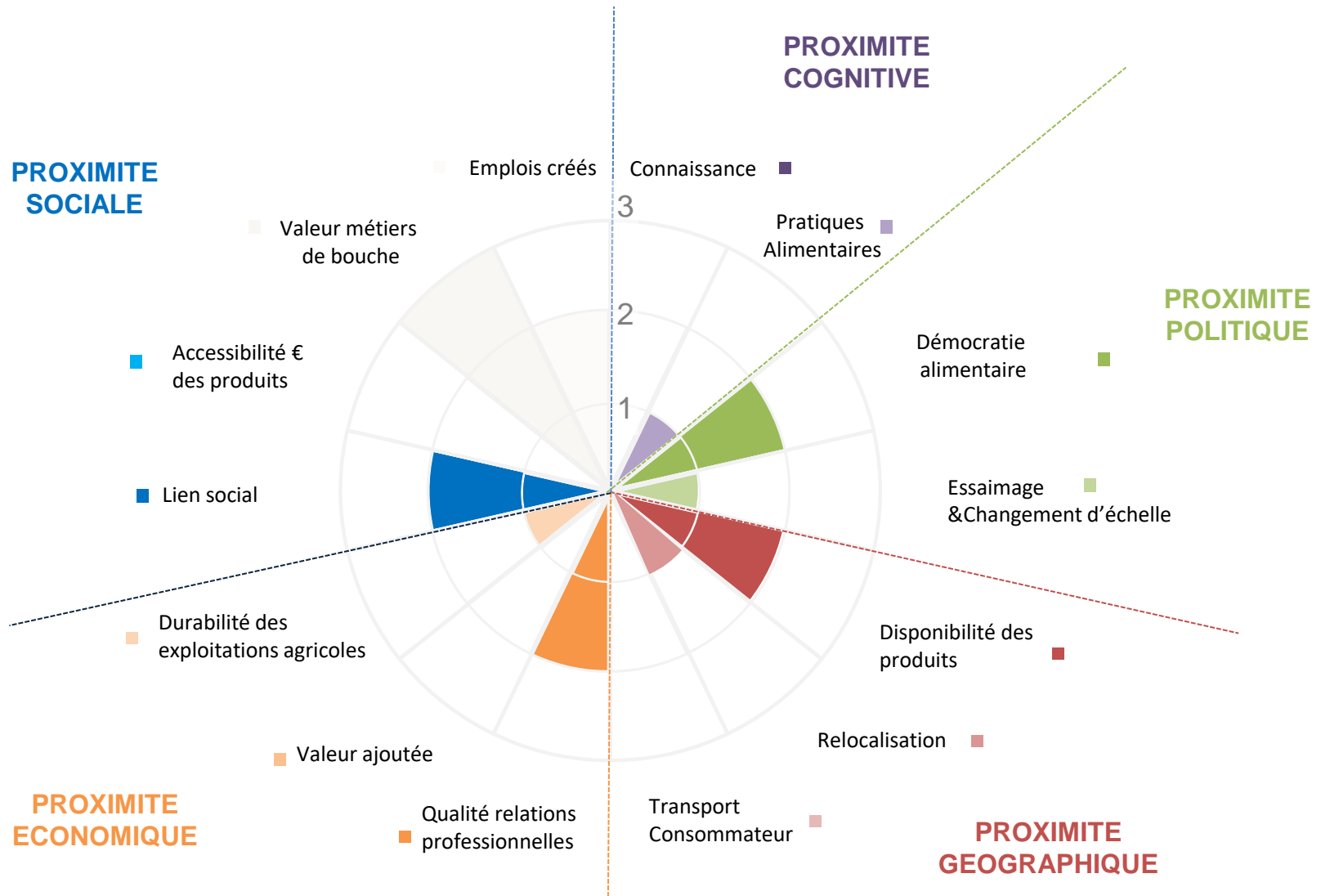
1 Conversion des données

		NOMBRE DE NOUVELLES RENCONTRES			
		RÉPONSES CLASSES « DE VUE QUANTITÉ »			
		<10%	10-20%	20-30%	>30%
Oui	Degré de mixité socio-éco perçue	Par	0	2	3
		Par	0	1	2
Non	Degré de mixité socio-éco perçue	Par	0	1	2
		Par	0	0	1

Le radar et le chemin d'impact

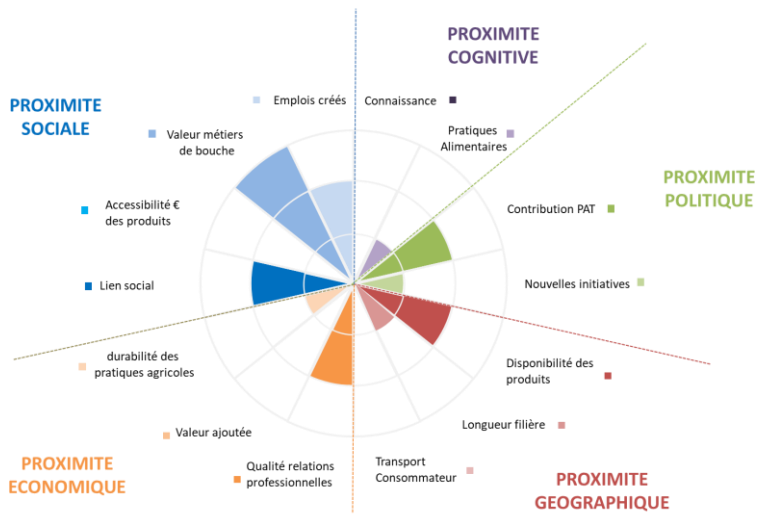


CONSTRUIRE LE VECTEUR D'IMPACT ET LE TABLEAU SYNTHETIQUE DES IMPACTS

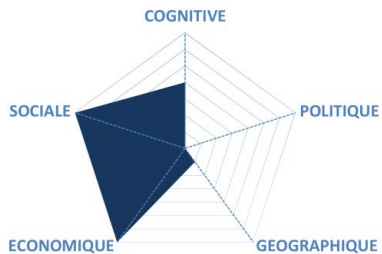


7

CONSTRUIRE LE VECTEUR D'IMPACT ET LE TABLEAU SYNTHETIQUE DES IMPACTS



Radar d'impact potentiel du projet Toile & farine du Méjean



PROXIMITE	CRITERE / INDICATEUR	SCORE	IMPACTS : CE QU'IL FAUT RETENIR
Cognitive	Connaissance	0	"une déception". 1 score >5/7, autres de 0 à 4,5 ; parmi les nouvelles connaissances : agriculture raisonnée, les variétés anciennes, le petit épeautre => sur les céréales, oui mais pas sur les autres. Et population rurale encore proche "cognitivement" de ce qu'elle mange
	Pratiques Alimentaires	1	11,6% ont un score de 5/7 ; d'après déclarations : 9,3% "grande influence", 65,1% un peu, 25,6% aucune (30% <= à 1)
Politique	Contribution PAT	2	Projet très soutenu par la collectivité - pain à la cantine - élu a participé aux décisions + co-construction - 19% de répondants considèrent avoir pu "un peu influencer" l'élu +1 beaucoup
	Nouvelles initiatives	1	pas d'essaiage pour l'instant. mais renforcement mutuel : filière chanvre, implication dans filière laine (collectif) AMAP, cantine école (pain)
Géographique	Disponibilité des produits	2	Maillage (+6pts) et taux de couverture (40%) forts Mais 1 seule catégorie d'aliment
	Longueur filière	1	Un "intermédiaire" relocalisé : le moulin et son meunier (et le grain !)
	Transport Consommateur	0	Pas d'impact, 7% prennent moins la voiture et le reste = aucun changement ; ; 40 sur 43 utilisent la voiture. Pas d'impact attendu.
Economique	satisfaction des professionnels	2	Moyenne des scores = 4,58 ; Rapprochement surtout processuel (connaître mieux les autres métiers) et relationnel, identitaire pour construction d'objectifs mais pas de convictions : filière construite autour de 2 systèmes de production
	Valeur ajoutée	0	Quasiment pas d'augmentation des revenus ; très faible poids dans les CA. "ça démontre la force de notre engagement"
	durabilité des pratiques agricoles	1	Moyenne de 0,61 - très peu d'impact sur la durabilité des exploitations ; restriction de certains traitements, moins de travail du sol, rotation peut être modifiée ; valorisation du patrimoine bâti/des céréales; sensibilisation à certains sujets sociétaux (ex. qualité alimentaire). A l'inverse, risque sur autonomie alimentation animale et quantité de travail. "ça démontre la force de notre engagement"
Sociale	Lien social	2	72% ont rencontré au moins 1 personne - amitiés 21% - degré de différence assez élevé (Oui + Cela dépend >50%)
	Accessibilité des produits	0	Produits tous les deux 3 fois plus chers que dans les autres PDV du territoire (en conventionnel). Impact non attendu : âge, taille de la structure ; touristes ; farine basique très bas coût
	Valeur métiers de bouche	3	83 % des interrogés estiment avoir/donner meilleure image de leur métier : tous les métiers concernés
	Emplois créés	2	3,17 ETP créés par la filière à ce jour : 1 meunier et 1 guide, 1 aide 2 mois en été + antenne CIVAM (considéré porteur de projet)

Synthèse

- ❑ Une **démarche à destination de porteurs de projets alimentaires**, construite à partir d'initiatives et en développement pour s'adapter aux contextes des PAT
- ❑ **Utile en démarrage de projet** pour les premières étapes de préparation puis au **bout de 3-5 ans pour la mesure d'impact**
- ❑ **Des outils disponibles sur la plateforme www.syalinnov.org**, avec pour ambition de créer une communauté d'acteurs
- ❑ **En déploiement sur différents territoires et autour de nouvelles thématiques** (environnement, précarité, santé) et partenariats (ADEME, DRAAF Occitanie, PNA)

Syalinnov

Découvrir Utiliser Collaborer Contact

Bienvenue sur l'espace collaboratif Syalinnov

Vous menez sur votre territoire des actions pour une alimentation plus durable et vous souhaitez en évaluer les impacts ? Syalinnov est faite pour ça !

Ce site vous permet de découvrir la démarche, de sélectionner l'ensemble des ressources, de vous former aux différents outils, d'intégrer une communauté de praticiens et de produire de manière efficace les résultats de votre évaluation.

10 indicateurs 36 projets 59 utilisateurs

Je participe !

Actualités du projet

- Évaluation des territoires**
L'installation des projets de projet de la Région Occitanie
- Formation**
Séminaire régional
- Évaluation des territoires**
Aux pieds végétaux

Syalinnov

04 70 25 4331

Partenaires et une diversité de compétences

Partenaires et une diversité de compétences

Partenaires et une diversité de compétences

Partie III : Restauration collective et agriculture durable

Témoignage : le projet du département de l'Aude



Denis ADIVEZE,
Département de l'Aude



WEBINAIRE AGIR en santé-environnement au sein de ma collectivité



Cerema
CLIMAT & TERRITOIRES DE DEMAIN



GRAINE
OCCITANIE



Présentation du projet du département de l'Aude

Eléments de contexte

- ➔ PAT de l'Aude: Retenu à l'appel à projets national du Programme National pour l'alimentation (PNA) – édition 2020-2021.
- ➔ 100 000 € pour l'animation sur 3 ans avec embauche d'une animatrice.
- ➔ Dépôt volet B en attente arbitrage DRAAF Occitanie.



Présentation du projet du département de l'Aude

Les axes retenus sur le PAT de l'Aude dans nos assiettes

- ➔ Accroître l'offre alimentaire de produits locaux du territoire.
- ➔ Faciliter l'accès aux produits locaux pour toutes et tous.
- ➔ Sensibiliser aux enjeux agricoles et alimentaires.

- ➔ **LA RESTAURATION COLLECTIVE DANS L'AUDE:**
 - ✓ Adhésion à AGRILocal
 - ✓ Système de bonus / malus
 - ✓ Association chefs cuisiniers Audois
 - ✓ Implication élu et visites de terrain



Partie III Les freins à la mise en place de ces initiatives

- Coût et prix de revient des produits.
- Organisation interne des structures : collège (Education Nationale) et cuisiniers (agent du département).
- Problématique de mobilité donc de logistique et de distribution sur l'ensemble du territoire Audois.
- Manque de volumes notamment en terme de fruits et légumes.
- Quelques filières agricoles manquantes...



Partie III Les leviers à la mise en place de ces initiatives

- Travail sur les produits bruts en direct, de saison et locaux pour réduire les coûts de revient.
- Existence d'une association des chefs cuisiniers Audois.
- Leviers logistiques : actions du PAT (installation, foncier, diversification)
- Leviers sur les volumes et filières manquantes : (installation, semences paysannes, Conserverie Gruissanaise).



Partie III

Les partenaires

- Chambre d'Agriculture
- Biocivam
- Maison Paysanne
- Nature et Progrès
- Terre de Liens
- Graines de Paysans
- SAFER
- Ecocitoyenneté

- Producteurs/Groupements
- Coopération Agricole
- Collectivités locales, Intercommunalités
- ADEAR 11
- FD des CUMA 11
- Acheteurs publics et privés
- Grains d'Arts



- ETAT: plan de relance Volet B du PAT
 - EUROPE : FEAMP, Leader
 - REGION
 - DEPARTEMENT
-
- EPCI, communes
 - Porteurs d'actions du PAT
 - Financements privés



- Création d'une plateforme logistique sur le département est en étude et proposée dans le cadre du PAT du Département.
- Plateforme nationale Agrilocal.
- Système de bonus attribué aux collèges utilisant des produits locaux.



Partie III

Les moyens d'action et comment agir ?

- Sensibilisation des établissements au bien manger et au manger Audois: volet pédagogique du PAT.
- Formation des personnels de cuisine.
- Accompagnement à la reprise des exploitations agricoles.
- Etat des lieux du foncier exploitable et accompagnement à l'installation des producteurs sur le territoire Audois.
- Développement de la production (notamment bio et dans les zones blanches hors PAT).
- Accompagnement des certifications (Bio et durables)...



Conclusion



Isabelle RICHARD
Société ENVIRONNONS

WEBINAIRE AGIR en santé-environnement au sein de ma collectivité



Conclusion

WEBINAIRE

AGIR en santé-environnement au sein de ma collectivité



Rappel du programme des modules à venir :

Agir pour un HABITAT SAIN pour ses occupants, le 17 décembre à 10h

**Merci à tous les intervenants et participants
et à tous ceux qui ont contribué à la préparation de ce webinaire**

