



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Alimentation durable

Vers un territoire en bonne santé pour tous

9 octobre 2025 – Thyez



■ UN PAT, C'EST QUOI ?

Une démarche **volontaire** et **partenariale** visant à **relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires**

Co-construite et portée par l'ensemble des acteurs concernés + **Adaptée au territoire**



Diagnostic

2021

Stratégie alimentaire

Quels sont les objectifs ?

2022
2023

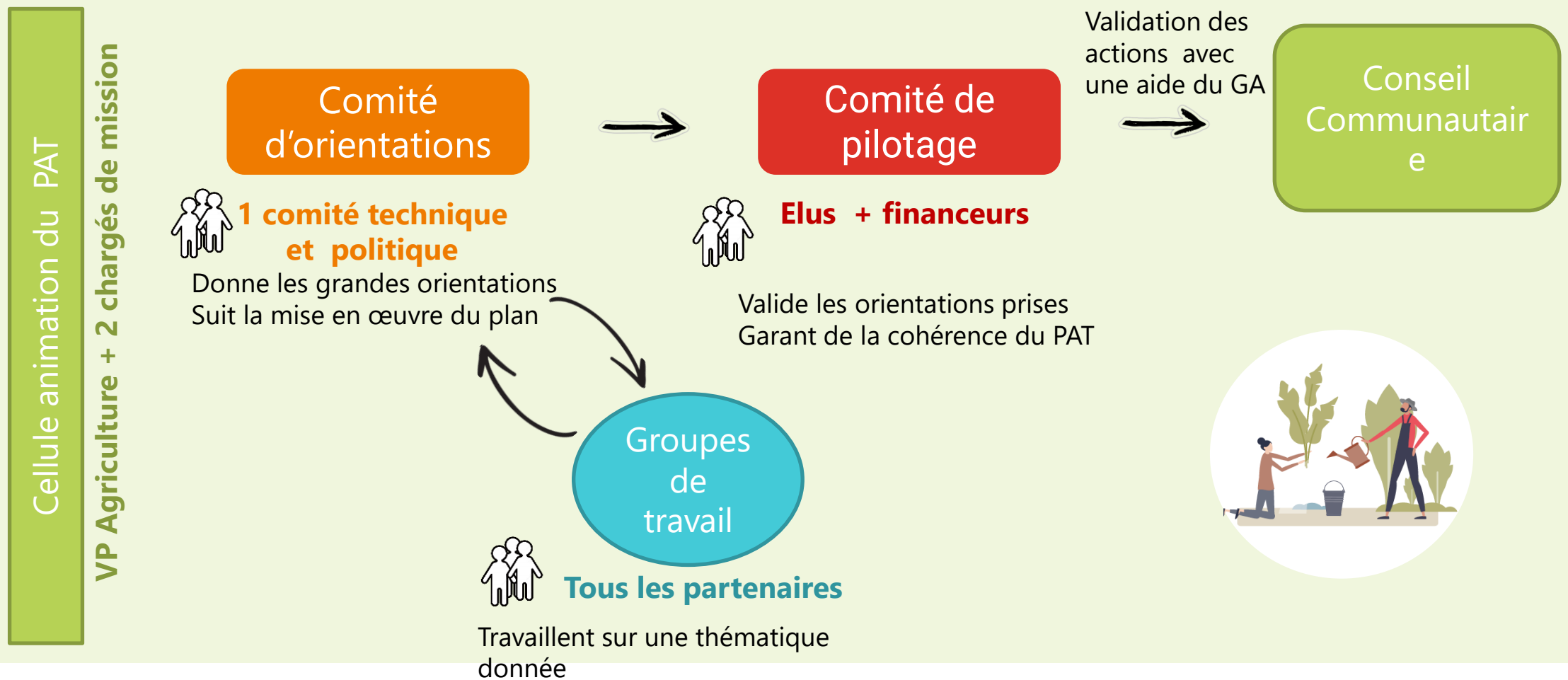
Elaboration d'un plan d'actions

Quelles actions pour répondre aux objectifs ?

Mise en œuvre du plan d'actions

2024

■ UNE GOUVERNANCE PARTAGÉE ET ÉVOLUTIVE



■ 4 axes stratégiques



Axe 1

ACCOMPAGNER LA DIVERSIFICATION D'UNE AGRICULTURE NOURRICIÈRE SUR LE TERRITOIRE



Axe 3

ORGANISER LES FILIÈRES DE PRODUCTIONS LOCALES



Axe 2

ALLER VERS UNE RESTAURATION COLLECTIVE PLUS ENGAGÉE SUR LE LOCAL ET LA QUALITÉ

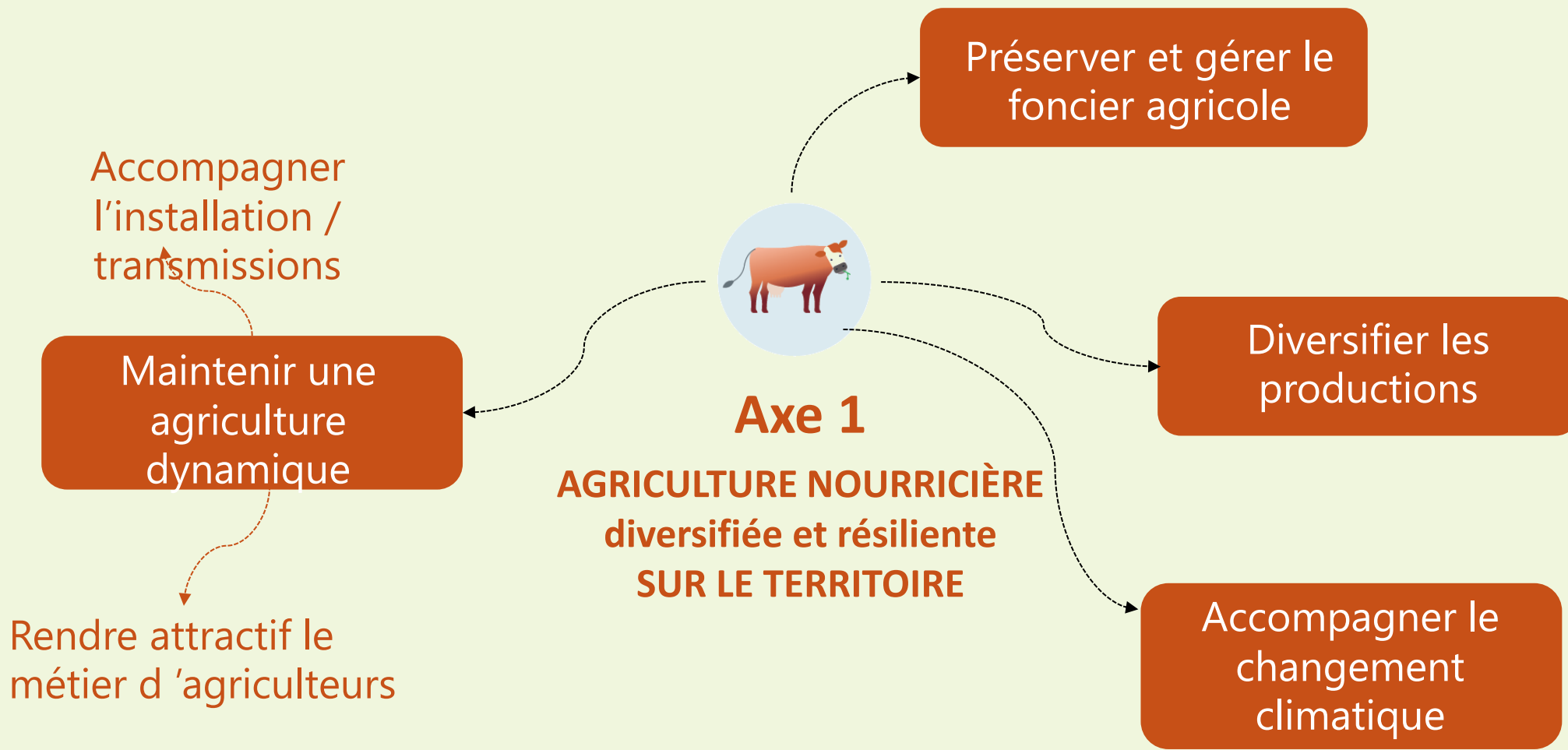


Axe 4

RENDRE PLUS ACCESSIBLE L'OFFRE SAINES ET LOCALES SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE

4 axes

45 actions



Accompagner les
communes

Accompagner les
producteurs



Axe 2

**ALLER VERS UNE
RESTAURATION
COLLECTIVE PLUS
ENGAGÉE SUR LE LOCAL
ET LA QUALITÉ**

Intensifier la lutte
contre le gaspillage
alimentaire

Sensibiliser les
acteurs de la chaîne
et les enfants

Animations proposées gratuitement aux écoles primaires.

3 grands thèmes :

- **L'origine des aliments**
- **La fabrication des produits**
- **La lutte contre le gaspillage alimentaire**

2024-2025 :

9 prestataires impliqués

38 animations réalisées

20 écoles bénéficiaires

+ de 900 élèves concernés

**Rôle GA : organisateur
et financeur**

Animation	Description	Modalités
LES FROMAGES DE SAVOIE : DES ACTEURS DURABLES DU TERRITOIRE  <i>Comprendre l'influence de l'environnement et de la biodiversité sur les fromages des Savoie AOP et IGP</i>	Comprendre et prendre conscience de toutes les interactions entre : - les Hommes, leurs savoir-faire historiques adaptés au territoire des Savoie - l'environnement qui constitue ce territoire - les vaches / chèvres et leur influence sur les Fromages de Savoie. <i>Détail de l'atelier : Introduction sur les Savoie et l'origine des Fromages de Savoie, suivie d'une présentation des métiers du fromage, du cycle saisonnier des végétaux, des animaux et des agriculteurs, de la biodiversité en montagne et des pratiques agricoles durables. Compréhension individuelle du cycle des animaux et des agriculteurs au fil des saisons, actions pour la protection de l'environnement, et initiation à la dégustation sensorielle.</i>	CP CE1 CE2 CM1 CM2  2h30  Classe entière  X
LES FROMAGES DE SAVOIE : LES CINQ SENS  <i>Partir à la découverte des 8 fromages des Savoie en AOP et IGP au travers des cinq sens</i>	Découvrez les 8 Fromages de Savoie AOP et IGP puis explorez les cinq sens au travers de ces derniers et partez à la découverte du lait et sa composition. <i>Détail de l'atelier : Introduction sur les Savoie, l'origine et le cycle des Fromages. Les travaux pratiques se concentrent sur l'odorat et le goût, explorant leurs liens à travers la reconnaissance des odeurs, des goûts et des saveurs grâce à des échantillons. En conclusion, une initiation à la dégustation avec une approche sensorielle est proposée.</i>	CP CE1 CE2 CM1 CM2  1h30  Classe entière  X
L'IMPACT DE L'ALIMENTATION SUR LA SANTÉ ET L'ENVIRONNEMENT  <i>Prendre conscience de l'impact de son alimentation sur sa santé et l'environnement</i>	Aborder le sujet de l'impact de l'alimentation sur la santé et l'environnement sous forme de jeu interactif en faisant appel à l'intelligence collective. <i>Un corrigé commun aux 2 groupes est donné en mode information descendante. Nourrir la réflexion des élèves pour voir comment tendre vers une alimentation plus durable. Leur demander de réfléchir à des actions collectives (à l'école) et individuelles à la maison (que dire à ses parents?).</i> Observations - Atelier non disponible entre le 20 janvier et le 6 Mars inclus - Prévoir 1 adulte en plus de l'intervenant et de l'enseignant - Prévoir du temps commun pour le briefing en amont - Prévoir une salle d'animation assez spacieuse qui ne soit pas la salle de classe habituelle	CP CE1 CE2 CM1 CM2  2h00  Classe entière sous-groupe de 6 max  X

**Lien
PNA**

Education alimentaire

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Ateliers thématiques

Pour acteurs de la restauration collective (élus et professionnels)

3 grands thèmes :

- **Rappels réglementaires** (lois EGalim, Climat & Résilience)
- **Commande publique**
- **Gaspillage alimentaire**

8 ateliers réalisés en 2024 et 2025

Rencontre producteurs – Agents de restauration collective

Co-organisée avec le CD74, l'ADABio et La Bio d'Ici

13 producteurs ; 50 agents RC

Rôle GA :
organisateur et
financier

Lien
PNA

Education alimentaire

Lutte contre le
gaspillage alimentaire



Atelier commande publique – 6 mars 2024



Rencontre producteurs – 22 octobre 2024

Structurer les filières
locales durables



Axe 3

ORGANISER LES FILIÈRES DE
PRODUCTIONS LOCALES

Sécuriser
l'approvisionnement local
et tendre vers une
logistique bas carbone

- Filière de céréales panifiables en agriculture biologique, née dans l'Albanais en 2020
- Structurée en association depuis 2021
- Diversification : légumineuses bio (pois chiches, lentilles, polenta...)



Subventions annuelles et convention tri-annuelle 2023-2025 pour
l'animation de la filière par l'ADABio

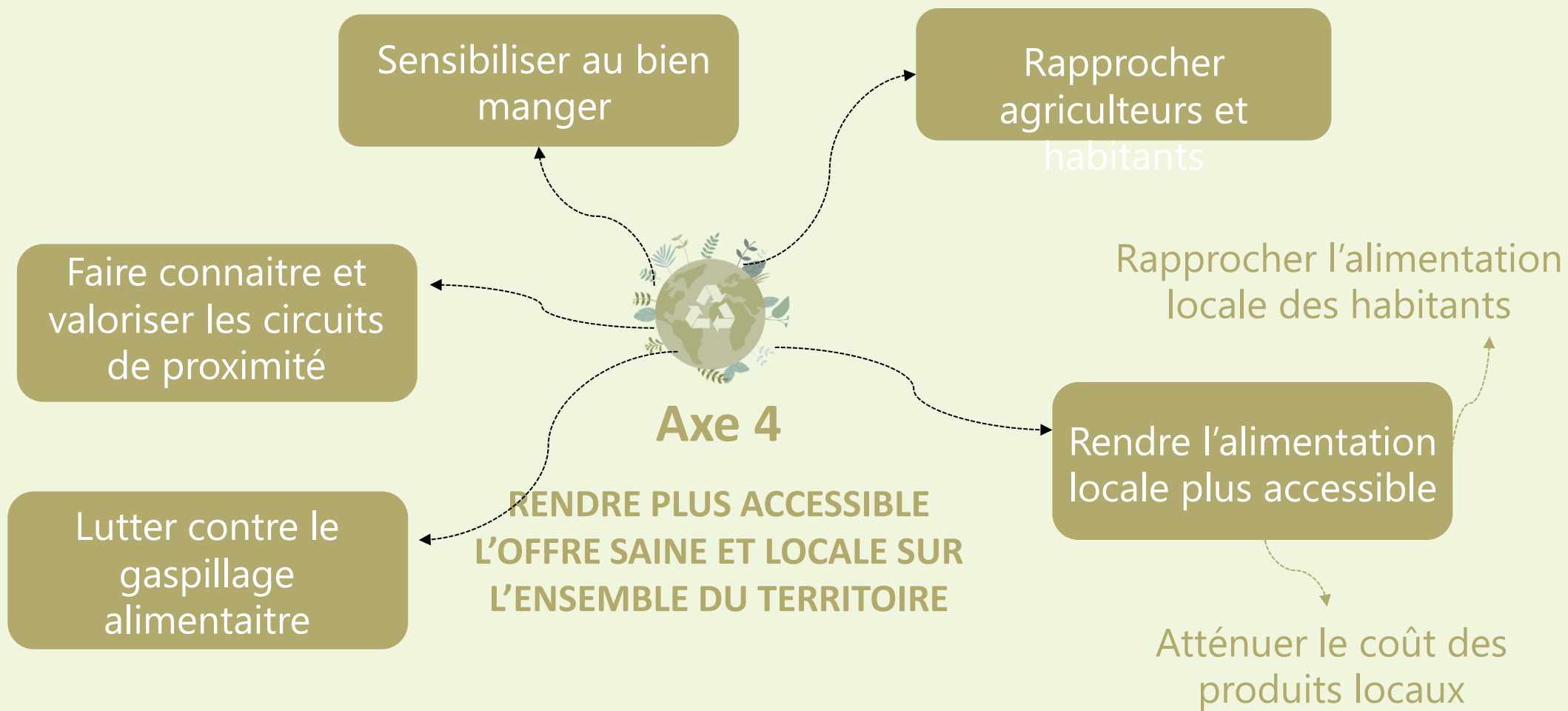
Total soutien 2020-2025 : 61 000 €

Rôle GA : financeur

**Lien
PNA**



Justice sociale



Soutien à l'association « Le Cri de l'œuf »

Ateliers cuisine de rue en pieds d'immeubles
Convention tri-annuelle 2023-2025

Total aides 23-25 : 20 000€



Rôle GA :
financier

Soutien à l'association « Quartiersencouleurs »

Sensibilisation des habitants de quartiers populaires à
l'alimentation saine et locale
Aide à l'organisation d'un évènement annuel depuis 2023

Total aides 23-25 : 8 000€



Rôle GA :
financier

Soutien au collectif « Agir pour se nourrir »

Lauréat de l'AAP « Mieux Manger Pour Tous » (DREETS)
Vers une expérimentation de démocratie alimentaire

Total aides 24-25 : 10 000€



Rôle GA : membre
du collectif et
financier

Lien
PNA



Justice sociale

Education alimentaire

Lutte contre le
gaspillage alimentaire



Projet : création d'une **structure d'insertion par l'activité maraîchère**

Portage : **Ville d'Annecy**

Projet retenu par appel à projets : association **SOLAL**



Contexte **d'arbitrages budgétaires de l'Etat** : incapacité à financer les nouveaux postes en insertion

→ **Projet suspendu**

Rôle GA : partenaire