



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION

Réunion technique des Projets Alimentaires Territoriaux



*Jeudi 9 novembre 2023
Saint Benin d'Azy*



9h30 Mot d'accueil:

Jean Luc GAUTHIER

**Maire de Saint-Benin-d'Azy et Président de la
Communauté de Communes Amognes-Coeur-du-Nivernais**



Ouverture de la journée :

Pierre PAPADOPOULOS

Directeur de la DDT de la Nièvre



Séquence 1

Les politiques publiques de l'alimentation – Plan National pour l'Alimentation et Alimentation durable, déclinaison en région Bourgogne-Franche-Comté et dans le département de la Nièvre

DRAAF - ADEME : *Odile VAN-ELST, Isabelle BRUNO*

DDT : *Odile BERTHELOT, Danièle BUTEAU, Brigitte BOIRON*



**PRÉFET
DE LA RÉGION
BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Construire et développer un projet alimentaire territorial en BFC

**Séminaire technique des PAT de la Nièvre
09 novembre 2023
Saint Bénin d'Azy**



**PRÉFET
DE LA RÉGION
BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

La politique publique à l'échelon national



Contexte et enjeux

- Code rural
- PNA
- EGALIM
- Plan de relance
- Loi climat et résilience

⇒ Rôle des PAT pour une résilience alimentaire territoriale

Enjeux régionaux : contexte économique et social, enjeux climat et préservation de la qualité de l'eau, maintien et valorisation des filières agricoles, juste rémunération des producteurs, accès à une alimentation de qualité pour tous

⇒ Plus-value des stratégies alimentaires concertées à l'échelle des territoires

Construire votre projet alimentaire territorial

Élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire, les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

Ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel

à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. **L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire.**





PRÉFET DE LA RÉGION BOURGOGNE- FRANCHE-COMTÉ

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Quels sont les enjeux ?

Les projets alimentaires territoriaux (PAT) répondent à l'enjeu d'ancrage territorial mis en avant dans le PNA et revêtent :

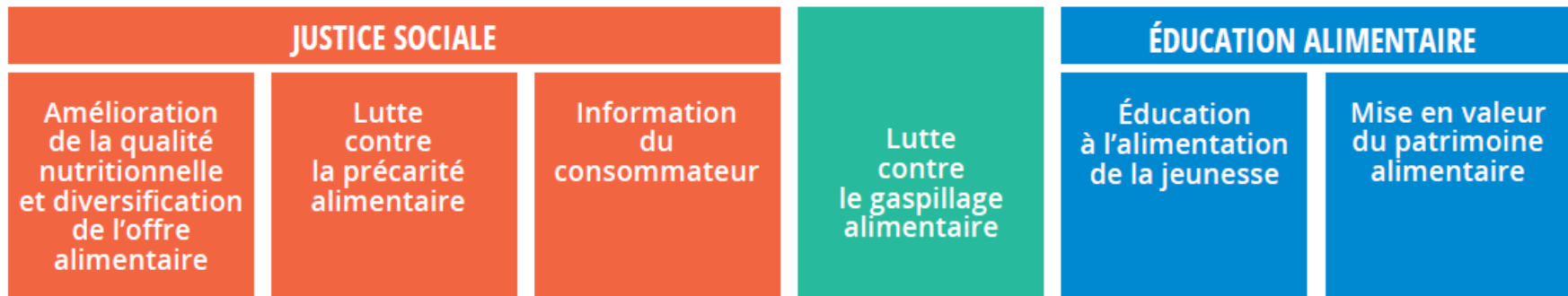
- **une dimension économique** : structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles ;
- **une dimension environnementale** : développement de la consommation de produits locaux et de qualité, valorisation d'un nouveau mode de production agroécologique, dont la production biologique, préservation de l'eau et des paysages, lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- **une dimension sociale** : éducation alimentaire, création de liens, accessibilité sociale, don alimentaire, valorisation du patrimoine.





Programme national de l'alimentation : PNA3

3 AXES THÉMATIQUES



2 AXES TRANSVERSAUX



UNE GOUVERNANCE RENFORCÉE ET UNE RECHERCHE ACCRUE DE SYNERGIES





Restauration collective

Des produits durables et de qualité dans les assiettes :

50 % de produits durables et de qualité, dont 20% de produits biologiques
depuis le **1^{er} janvier 2022**

et

**60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons
au 1^{er} janvier 2024**

(taux porté à 100% pour la restauration d'Etat)

- *Comptabilisation des % en valeur d'achats HT par année civile*
- *Ces seuils sont adaptés pour les territoires d'outre-mer, conformément au décret du Conseil d'Etat (décret n° 2021-1235 du 25 septembre 2021 codifié aux articles R. 271-7-1, R. 273-9 et R. 274-25-1 du CRPM)*
- *Dès à présent et chaque année : télédéclaration pour chaque restaurant collectif (via « ma cantine ») et bilan statistique national*



La nouvelle stratégie Alimentation Nutrition Climat

La SNANC

- Plan chapeau du **PNA4** et du **PPNS**
- Orientations de la **politique de l'alimentation durable**, moins émettrice de gaz à effet de serre, respectueuse de la santé humaine, davantage protectrice de la biodiversité, favorisant la résilience des systèmes agricoles et des systèmes alimentaires territoriaux et garante de la souveraineté alimentaire, ainsi que des orientations de la politique de nutrition
- Sortie fin 2023



**PRÉFET
DE LA RÉGION
BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

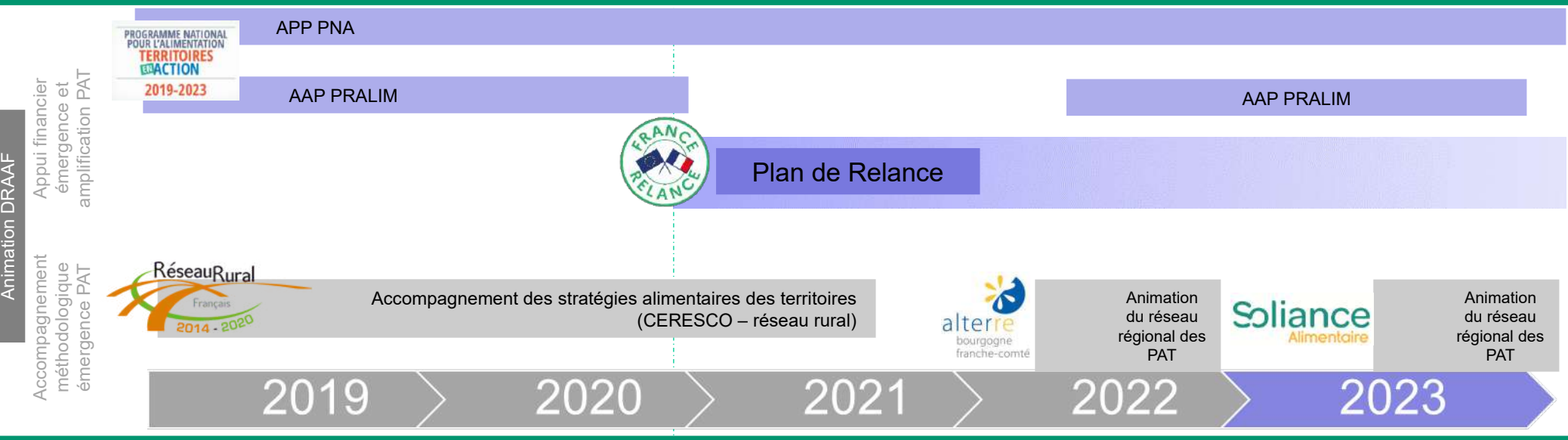
La politique publique à l'échelon régional



Une dynamique inédite en Bourgogne-Franche-Comté résultant d'un accompagnement méthodologique et financier des territoires

Appui ADEME,
Région, ARS,
DREAL....

Différents dispositifs d'appui aux territoires et aux projets



Nombre de PAT reconnus en BFC : 5 fin 2020



33 début 2023

ENJEUX

- ➔ Suivi des PAT au plus près du terrain
- ➔ Continuité animation réseaux PAT niveau départemental et régional



PRÉFET DE LA RÉGION BOURGOGNE- FRANCHE-COMTÉ

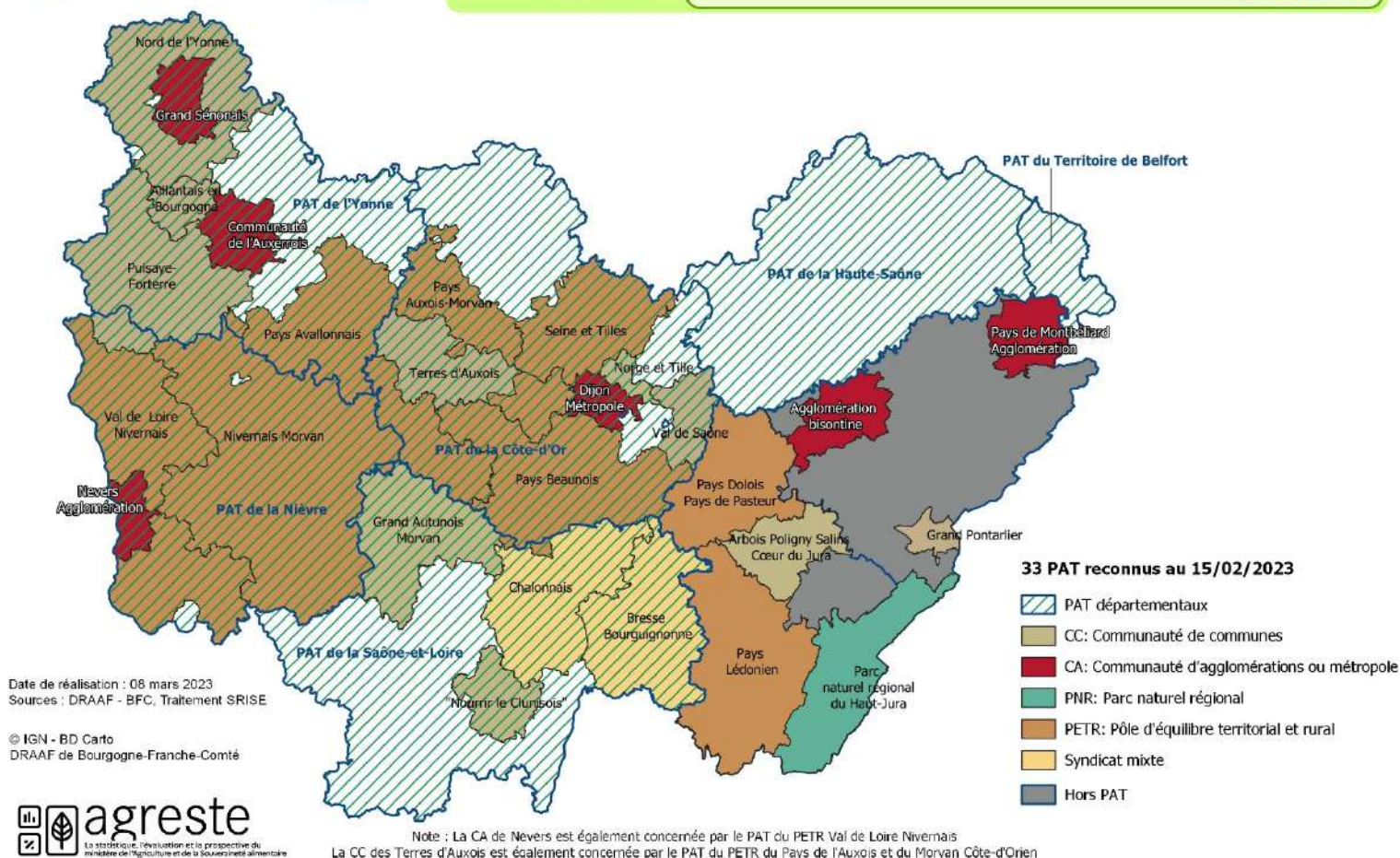
Liberté
Égalité
Fraternité

Les 33 PAT en BFC



Direction Régionale
de l'Alimentation,
de l'Agriculture
et de la Forêt
de Bourgogne-
Franche-Comté

Les PAT départementaux et locaux de Bourgogne- Franche-Comté



Date de réalisation : 08 mars 2023
Sources : DRAAF - BFC, Traitement SRISE

© IGN - BD Cartho
DRAAF de Bourgogne-Franche-Comté





Structuration d'un accompagnement des stratégies alimentaires territoriales en BFC par les partenaires régionaux en 2022



Echelle régionale

Objectifs :

- coordination des partenaires financiers,
- réponse aux besoins des territoires dont soutien à l'émergence de SAT, accompagnement vers la reconnaissance de PAT,
- mise en cohérence de l'animation régionale avec les échelles infra,
- valorisation et échanges



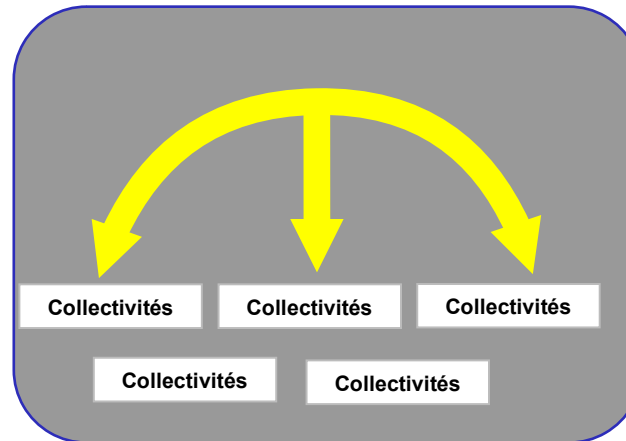
Animation régionale du réseau PAT et SAT ALTERRE 2022



Echelle départementale

Objectifs :

- animation de dynamiques infra départementales,
- coordination des projets et moyens
- Accompagnement technique et méthodologique



Animation départementale à géométrie variable CD, CDA, DDT, BE, autres

Accompagnement des porteurs de PAT par différentes structures (CDA, CPIE, BE, référents DDT-ADEME-Région...)



**PRÉFET
DE LA RÉGION
BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

L'animation et l'accompagnement des PAT et SAT de 2023 à 2026

Soliance
Alimentaire

ADEME



DRAAF



REGION

**RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ**

**Animation régionale du
réseau PAT et SAT
SOLIANCE Alimentaire**

- Apporter un appui aux territoires de BFC dans le développement de leur stratégie alimentaire
 - Accueil de nouveaux membres au sein du réseau
 - Animation du réseau et accompagnement de ses membres
 - Suivi, communication et valorisation du réseau
- Organiser un évènement majeur à portée régionale sur l'alimentation durable



Vos interlocuteurs régionaux

DRAAF		ADEME		Région	
Service régional de l'alimentation – pôle animation de la politique de l'alimentation	=> Demande de reconnaissance PAT =>AAP PNA, AAP PRALIM, France relance => Lien avec les cellules départementales	Direction régionale BFC	=> AAP PNA => AAP PRALIM => Plateforme AGIR	Direction Agriculture	=> Contrat territoire en Action => Audit 360 => RI, FEADER => AAP
Odile van ELST Isabelle BRUNO	odile.van-elst@agriculture.gouv.fr isabelle.bruno@agriculture.gouv.fr	Prisca VAN PAASSEN	prisca.vanpaassen@ademe.fr	Cyprina JORDAN	cyprina.jordan@bourgognefranche-comte.fr

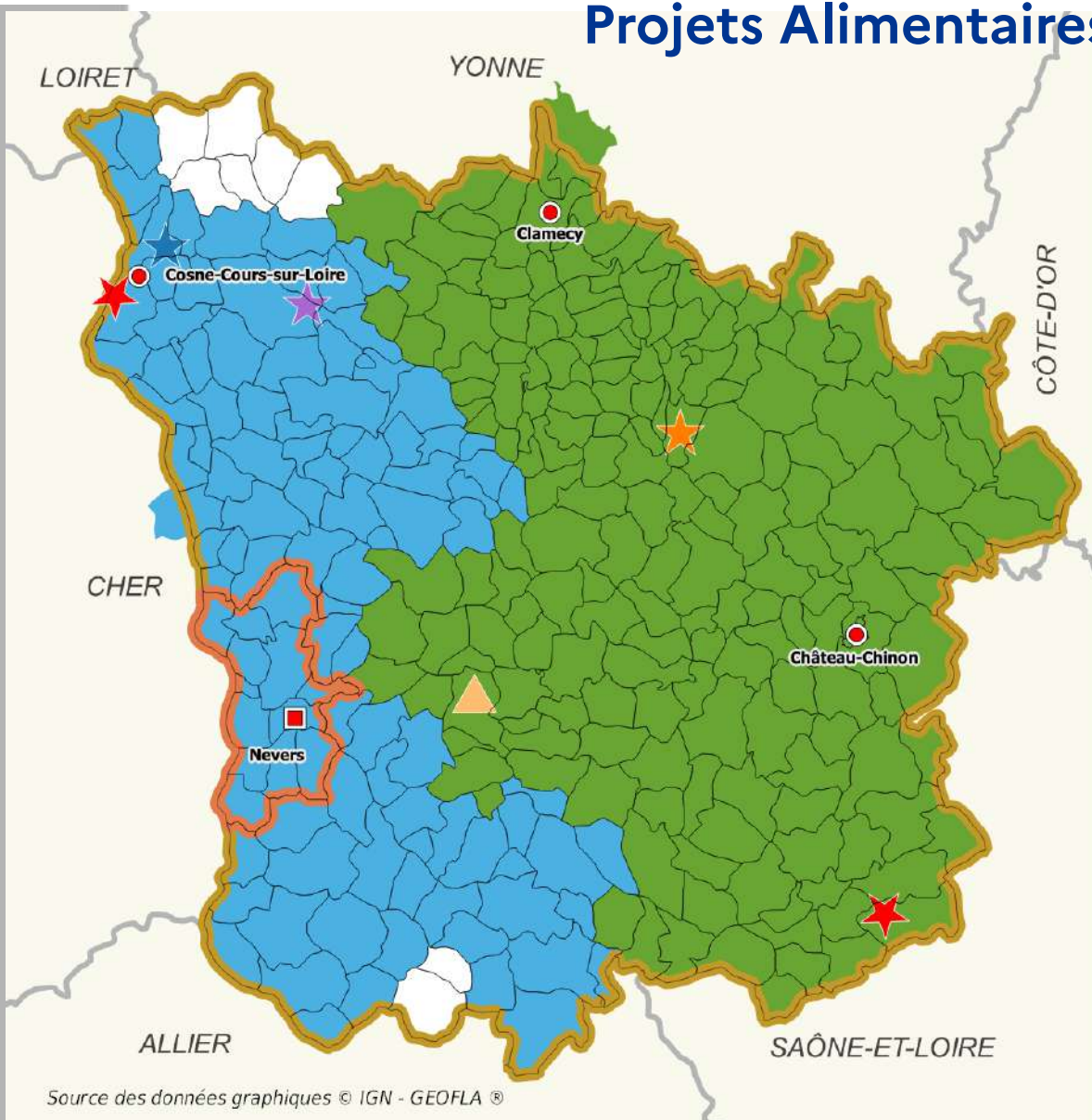
La DDT : interlocuteur local des PAT

- **Suivi des PAT confié à la DDT par la DRAAF** : rôle de contrôle, de coordination et de facilitateur. Structuration d'un pôle de coordination partenarial.
- **Vos correspondants en DDT:**
Danièle BUTEAU – chargée de mission économie rurale
Brigitte BOIRON – chargée de mission exploitations et filières
Odile BERTHELOT - chef du service économie agricole

Une plaquette à votre disposition avec toutes les coordonnées



La Nièvre : entièrement couverte par des Projets Alimentaires Territoriaux



Source : DDT de la Nièvre

Projet porté par

- Pays Nivernais Morvan
- Pays Val de Loire Nivernais
- Conseil départemental
- Agglomération de Nevers

Principaux abattoirs

- ★ abattoirs multi-espèces actifs
- ★ abattoirs multi-espèces (reprise en cours)
- ★ abattoirs palmipèdes gras
- ★ abattoirs volailles
- ▲ atelier de découpe et transformation collectif

Source des données graphiques © IGN - GEOFLA ®



Séquence 2: Tables rondes

Présentation d'actions conduites, les limites, quels leviers d'actions et perspectives?

avec la participation des chargés de mission des PAT:

Conseil Départemental : *Maxime ALBERT*

Agglo-de-Nevers : *Lucie NAVEILHAN*

PETR Val-de-Loire-Nivernais : *Marie ROUX*

PETR Nivernais-Morvan : *Laura BUCK*

*Séquence animée par **Erika JUHEL DDT 58***



Séquence 2: Tables rondes

Présentation d'actions conduites, les limites, quels leviers d'actions et perspectives?

- **restauration collective**
- **développement du maraîchage**
- **sensibilisation des publics à l'alimentation durable et de qualité**



Projet Alimentaire Territorial Pays Nivernais Morvan

« Labo des cantines »

Augmenter son approvisionnement en produits locaux et/ou bio en restauration collective



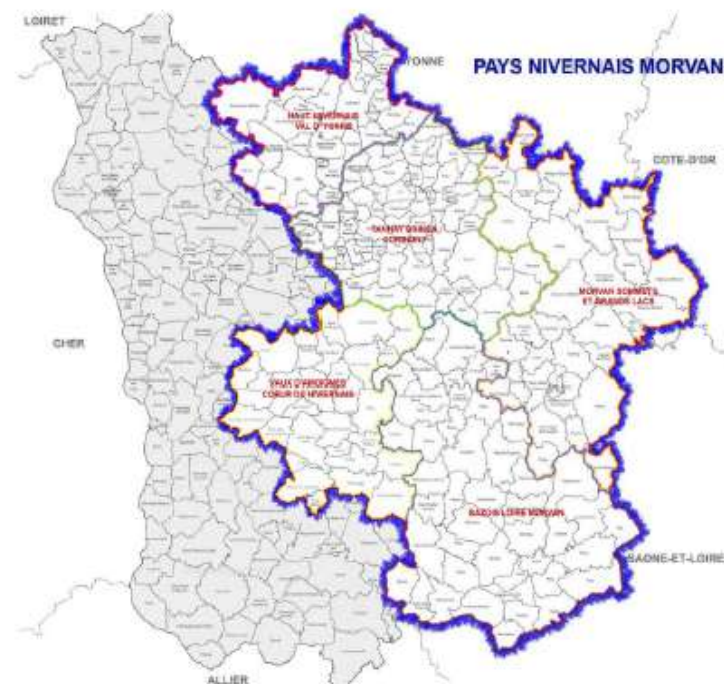
Contexte

Quelques chiffres clés de la restauration collective sur le territoire du Pays

- 102 établissements identifiés réalisent 6 919 repas par jour
- 50% des structures ont leur propre cuisine (gestion directe)
- 28% des structures font appel à un prestataire externe (cuisine hors territoire)

Diagnostic de départ

- Forte volonté politique de la part des élus pour introduire « les circuits courts dans les cantines »
- L'approvisionnement en produits locaux demande un changement de pratiques plus global du métier de la restauration collective
- Un besoin d'accompagnement des acteurs de la restauration collective, notamment des petites cantines rurales



« Le labo des cantines »

Créer un réseau de proximité des acteurs de la restauration collective pour se former collectivement, s'entraider et progresser, dans une vision globale des enjeux de la restauration collective.



1. Entrer en contact avec les producteurs de son territoire et organiser l'approvisionnement



2. Concevoir et cuisiner des menus sains et bons, valorisant les produits du territoire



3. Maîtriser les coûts et lutter contre le gaspillage



4. Eduquer au(x) goût(s)



5. Créer les conditions d'un temps serein de repas

Une équipe mixte

L'équipe du Pays Nivernais Morvan



« Brigade PAT »

Des agents de développement des CC et des communes volontaires

Un groupement réunissant différentes expertises (prestataire)



Accompagnements collectifs

Tout au long de l'année 2022, **des accompagnements collectifs**

- 5 temps de formation et ateliers pratiques sur des thématiques clés pour les cantines
- Sur 2 bassins de vie, des réunions de mise en relation entre producteurs locaux et les cantines.
- Des boîtes à outils pour se former dans le temps

**>>19 cantines issues de 14 communes
30 producteurs ont participé à la démarche**



Accompagnement individualisé

En 2023, un **accompagnement individualisé** auprès de **6 cantines-pilotes** particulièrement motivées et investies pour faciliter le passage à l'action et le changement de pratique, dans une **approche territoriale** (3 bassins territoriaux) :

- Immersion et **diagnostic individualisé** sur le fonctionnement global
- **Analyse et conseil d'une diététicienne** sur la conception des menus et l'équilibre alimentaire
- Définition d'un **plan d'action**
- Des « **commissions approvisionnement** » avec les producteurs pour programmer les commandes
- Un **annuaire de la restauration collective** par bassin recensant toutes les informations pour les commandes en local

Les 6 cantines-pilotes

- **ESAT, CH et collèges de Lormes**
- **Cantine de l'école primaire de Corbigny**
- **Cantine de l'école de Cervon**
- **Cantine de l'école de Chatillon-en-Bazois**
- **Cantine de Luzy : géré par le PAL de Luzy en partageant la méthode**

Principaux enseignements

Une démarche utile pour les acteurs avec des avancées concrètes, de beaux exemples qui montrent ce qui est possible de faire ...

- Meilleure connaissance d'EGALIM auprès des cantines et l'application d'une logique d'entraide entre certaines cantines
- Un taux d'approvisionnement de produits locaux entre 30 et 40% pour les cantines les plus motivées.
- Des habitudes de travail et partenariats se sont créés entre quelques producteurs et des cantines, sur au moins 2 bassins
- Forte valeur ajoutée concernant l'analyse des menus par la diététicienne et les formations sur l'équilibre alimentaire
- Production de connaissances stratégiques indispensable pour structurer la filière de la restauration collective : recensement des volumes des commandes par cantine, constitution d'un vivier de producteurs souhaitant travailler avec la restauration collective

Principaux enseignements

...mais qui, à elle seule, ne saura suffire pour permettre un changement d'échelle significatif et durable pour le territoire

Du côté de la demande :

- L'accompagnement des cantines-pilotes pour l'approvisionnement en local demande un investissement en temps assez conséquent, pour les deux parties, l'équipe coaching et l'équipe cuisine des cantines.
- Un manque de temps des équipes cuisines pour effectuer les démarches de commandes en local (malgré des outils de facilitation).
- Un fort turn over est observé sur ces postes ; ce qui amoindrit l'effet bénéfique des formations.

Facteur prix :

- Le budget disponible pour l'achat des denrées alimentaires plafonne de facto l'approvisionnement en local/EGALIM à environ 40%

Du côté de l'offre :

- Des producteurs locaux qui privilégient d'autres canaux locaux de commercialisation pour écouler leurs productions.
- Des réticences pour adapter leur production pour fournir la restauration collective sans engagement ferme en termes de commandes.

>> La nécessité de créer de leviers complémentaires

Quelques pistes d'évolution

La nécessité de créer de leviers complémentaires du côté de la demande

- Une demande plus structurée, permettant la maîtrise la commande publique

Aller au-delà de l'accompagnement, et proposer un réel service aux équipes de la restauration collective pour les commandes en local

- Groupement d'achat ?
- Assistance technique d'approvisionnement en local ?
- Des marchés d'intérêt locaux ?
- Plateforme d'achat ?

Du côté de l'offre : mobiliser le foncier public local pour la production de légumes, pour compléter l'offre

- Premiers projets en cours de réalisation : Luzy, Clamecy
- Mobilisation des communes en cours, conventionnement avec la Safer à envisager

En parallèle : continuer d'accompagner les cantines-pilotes

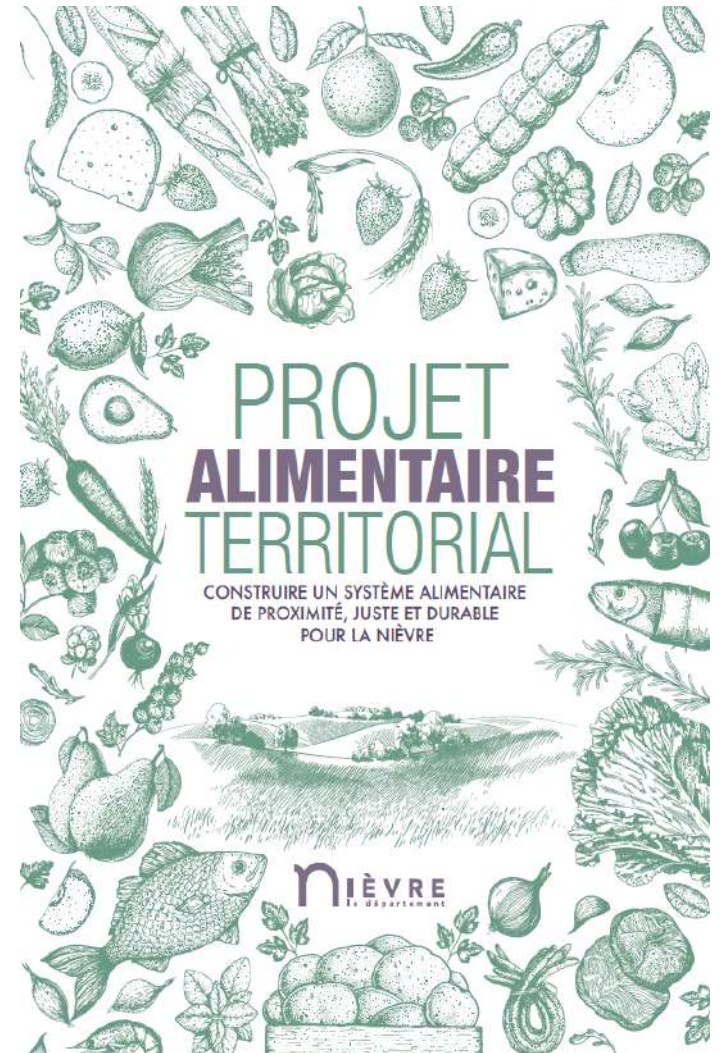
- Labellisation « Ecocert »
- Programme « Fruits et lait à l'école »
- Ateliers cuisine et de partage



Projet Alimentaire Territorial du Département de la Nièvre
Le développement du maraîchage et de la production de légumes
Réunion technique des PAT de la Nièvre – 9 novembre 2023

Positionnement stratégique du Département

- Un positionnement tenant compte de la loi NOTRe et du Plan Régional de Développement Agricole de la Région BFC
- Un projet agricole et alimentaire à l'échelle départementale, centré sur les questions de résilience alimentaire et de durabilité



Les 4 défis de la stratégie alimentaire du Département

1

Structurer une filière agricole et alimentaire favorisant le développement territorial

2

Accompagner les consommateurs vers des habitudes alimentaires et des comportements d'achat plus vertueux

3

Faire de l'alimentation un levier de justice sociale, un outil de l'insertion sociale et économique, et un vecteur de lien social

4

Le Département, aux côtés du monde agricole face aux enjeux de demain

Projet Alimentaire Territorial

- Le Conseil Départemental a adopté en novembre 2020 son Projet Alimentaire Territorial.
- Le diagnostic alimentaire et agricole, réalisé lors du lancement du PAT, a fait ressortir plusieurs problématiques :
 - La production de légumes dans la Nièvre est faible,
 - Les terres agricoles (notamment pour des projets peu consommateurs de foncier) sont difficilement accessibles,
 - La vente directe se développe mais il faudrait l'amplifier afin d'approvisionner la restauration collective, les grandes surfaces et les magasins spécialisés,
 - La transformation des produits alimentaires n'est pas assez développée.

L'outil espace-test



Apprentissage d'un métier,
Accompagné et sécurisé



Espace-test en maraîchage bio : Pour qui ? Pourquoi ?

- Offre un cadre à un porteur de projet pour tester l'activité maraîchère
- Mise à disposition des outils de production (surfaces, outils, matériel...)
 - Le candidat dispose d'un hébergement juridique et d'une couverture sociale (Contrat d'Appui au Projet d'Entreprise (CAPE), d'une durée d'un an, renouvelable deux fois)

- Possibilité de continuer à percevoir des droits sociaux (chômage, RSA...)
- Accompagnement technique renforcé du soutien d'un agriculteur tuteur, d'un accompagnement à la commercialisation et à la gestion d'entreprise
- Facilite l'installation de producteurs diversifiés



Le lieu test permet d'acquérir de l'expérience pratique, de mûrir son projet professionnel sans porter d'investissements matériels importants et sans recourir aux aides à l'installation.

Implantation des espaces tests

- **Espace test de Luzy**

Création d'un nouvel espace test dans le Morvan, dans le cadre d'un partenariat entre le Conseil Départemental (financement des équipements) et la commune de Luzy (propriétaire du foncier) pour la saison 2024.

Analyse de sol et recherche d'eau effectuées.

Finalisation du choix d'un candidat et installation des équipements en cours.

- **Espace test du Marault à Magny-Cours**

Situé sur une propriété départementale (Agropôle du Marault).

Arrivée d'une nouvelle testeuse en septembre 2023.

Le site est prêt à démarrer et à lancer la production pour 2024.

- **Projets en cours d'étude (projets non portés par le CD)**

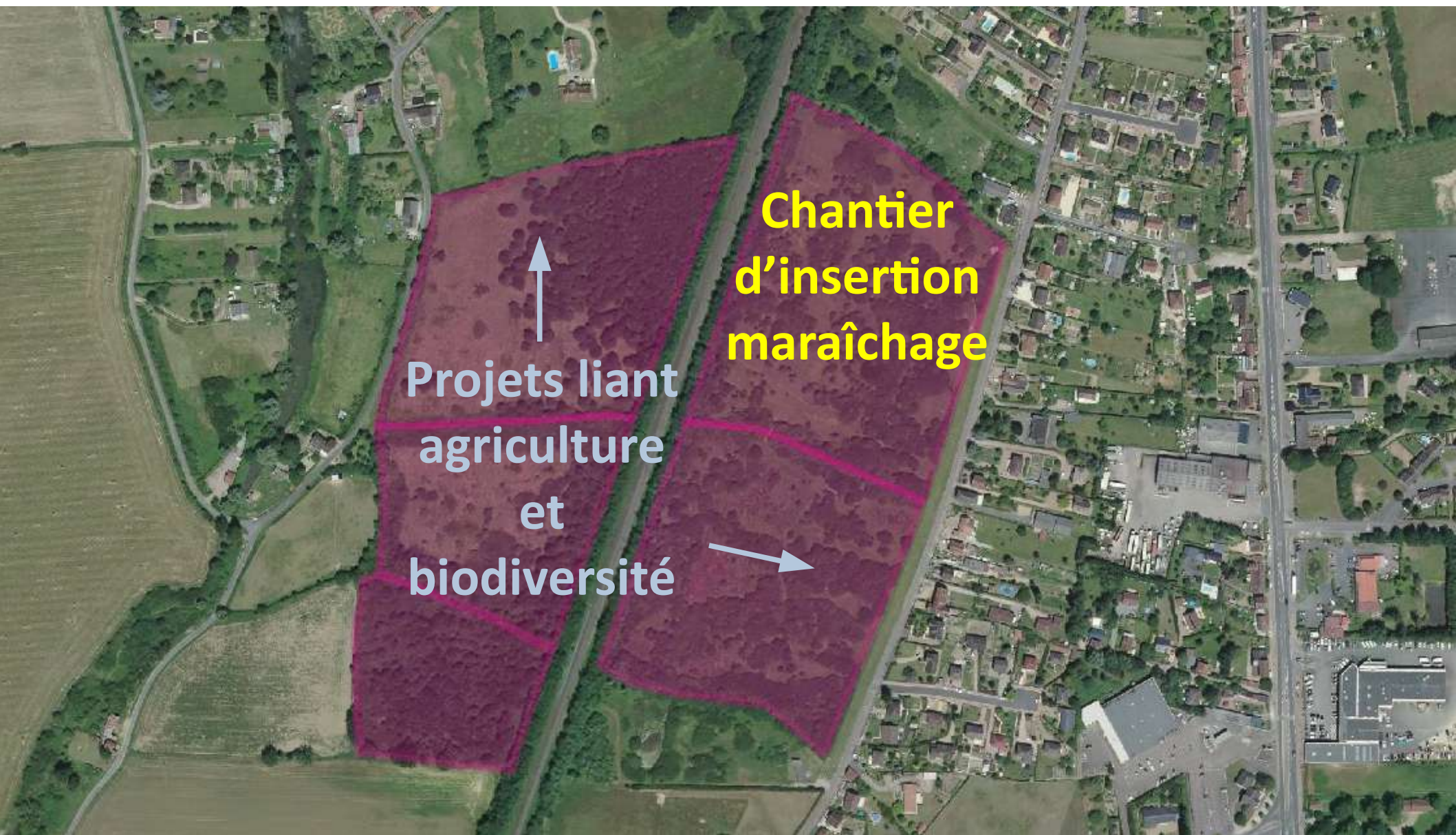
Nevers La Baratte

Coulanges les Nevers



Stratégie foncière du Département sur le maraîchage

Le Département saisit des opportunités foncières pour favoriser le maraîchage et préserver les terres agricoles. Exemple sur la commune de Challuy : 16 ha acquis fin 2021.



Chantier d'insertion en maraîchage bio

Accompagnement
des personnes pour
une insertion en
agriculture

Partenariat
public/privé avec
une régie de
quartier (ASEM)

Production de 5
tonnes de
légumes en 2023

**Création d'un
chantier d'insertion
en maraîchage
biologique**

Mise à disposition
de 4 hectares de
foncier via un bail
environnemental

Investissement
matériel partagé

Vente des
légumes à la
restauration hors
domicile (RHD)

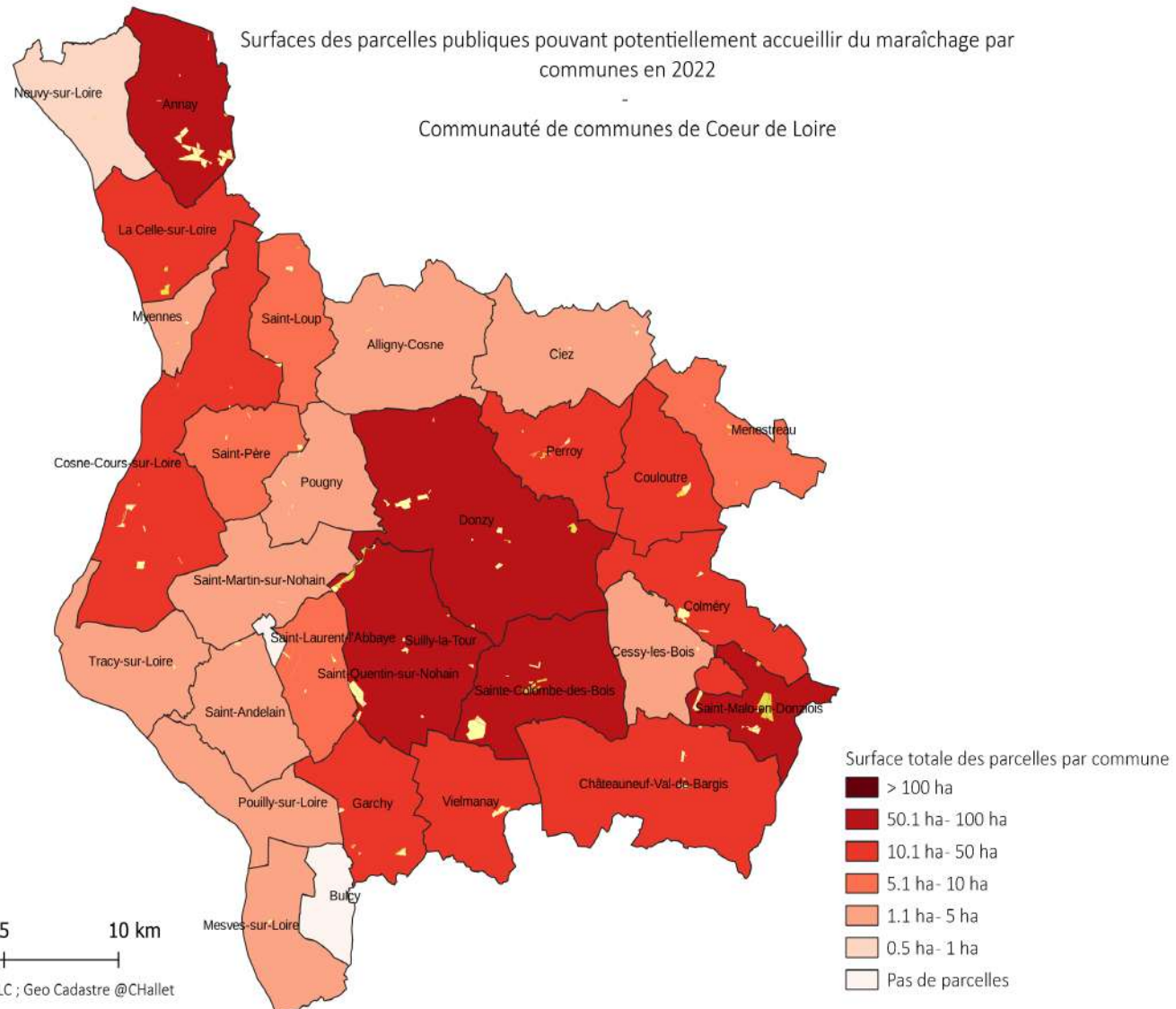
Équipe de 7 salariés
et 1 encadrant
technique



Recensement des parcelles favorables au maraîchage

- Un recensement des parcelles appartenant à des collectivités a été réalisé, et un croisement de ces données avec une base des sols favorables au maraîchage a été effectué

300 hectares ont été recensés. Un travail d'analyse (avec les Pays) est en cours pour affiner l'utilisation actuelle de ces parcelles et la volonté des collectivités d'y développer des projets



Étude d'opportunité création d'une légumerie-conserverie

- Un besoin de transformation des légumes a été identifié à partir de la restauration hors domicile (RHD) et des maraîchers
- Plusieurs initiatives ont été lancées sur le territoire, mais elles n'ont pas abouti
- Objectifs : étudier l'opportunité de création d'une ou plusieurs légumeries-conserveries, recenser les besoins des acteurs et identifier les partenaires, chiffrer les coûts et la viabilité, définir les équipements et les plans.
- La phase d'état des lieux a été réalisée au 1^{er} semestre 2023 et a confirmé l'intérêt d'un besoin de légumeries au sein de collèges.
- Actuellement, 4 sites vont être analysés pour définir la faisabilité d'une légumerie au sein d'établissements.
- La création de légumeries nécessite en parallèle de développer la production de légumes dans la Nièvre.

Merci de votre attention

Contact Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Département de la Nièvre :

Maxime ALBERT

Chargé de mission Alimentation de proximité

03.86.60.58.74

maxime.albert@nievre.fr

Sensibilisation des étudiants

FOST &
GOOD FOOD



Une semaine autour de
**L'ALIMENTATION
ET DE LA SANTÉ**
sur le campus de l'ISAT

A l'origine de l'action



Organisation d'une visite d'une exploitation maraîchère (Le Potager d'ici) et d'un atelier cuisine avec les Toques Nivernaises pour un groupe d'Isatiens dans le cadre de l'intersemestre en janvier 2023





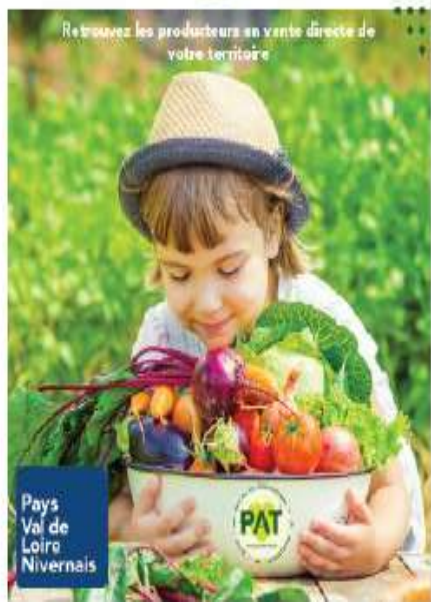
FoSt & GOOD FOOD

- ✓ Sensibiliser le public étudiant qui n'est pas beaucoup ciblé sur d'autres actions de sensibilisation, plutôt proposées aux écoles et collèges/lycées
- ✓ Aborder la nutrition, la précarité alimentaire, le lien avec l'agriculture locale et le gaspillage alimentaire

Ateliers de la semaine

Mardi 21 Mars
DOCUMENTAIRE-DÉBAT
« Alimentation ultra transformée, péril dans l'assiette » produit par la RTS
Amphi 1 de 17h à 19h

Alimentation ultra transformée



Produits locaux



Cuisine Mobile



DE FOURCHAMBAULT



Nutrition et sport

Avec :



Marie-Pierre
Virlogeux,
diététicienne

Animations au restaurant universitaire de la Croix Joyeuse

Une semaine de tri au RU de Cathy

Objectifs :

- Identifier la quantité de déchets alimentaires gaspillés et compostables
- Sensibiliser au gaspillage alimentaire
- Comparer le gaspillage alimentaire lors d'un repas végétarien ou non
- Débuter un travail sur le gaspillage alimentaire dans le cadre la loi EGAlim



Disposition des poubelles



Kakémono du service déchets disposés dans le RU

Poubelle	Description du contenu	Quantité moyenne par assiette par jour (gr)
Pain	Morceaux de pain non consommés	0,30
Gaspillage alimentaire	Tout ce qui aurait pu se manger (restes assiette)	8,53
Bio déchets	Déchets alimentaire qui ne peuvent pas se manger mais qui sont compostables (épluchures, peaux de bananes...)	4,12
Déchets recyclables	ticket de caisse, pot de yaourt	1,77
Ordures ménagères	Tout ce qui ne peut ni se manger ni se recycler (os, arrêtes de poisson, croustes de fromage, serviettes, mouchoirs, chewing-gum)	0,68

8,8 gr de gaspillage alimentaire par convive par repas
En moyenne 120gr (95 gr dans les entreprises). Selon l'ADEME

Des biodéchets compostables
→ Projet d'installer un bac à compost

Une action multi-services : Déchets, enseignement supérieure, air-énergie-climat (PAT)



Rachat du meuble de l'ancien restaurant inter-entreprises de la CCI

Tableau : résultats des pesées de la semaine

Repas spécial aux restaurants universitaires : Croix Joyeuse et Montôts

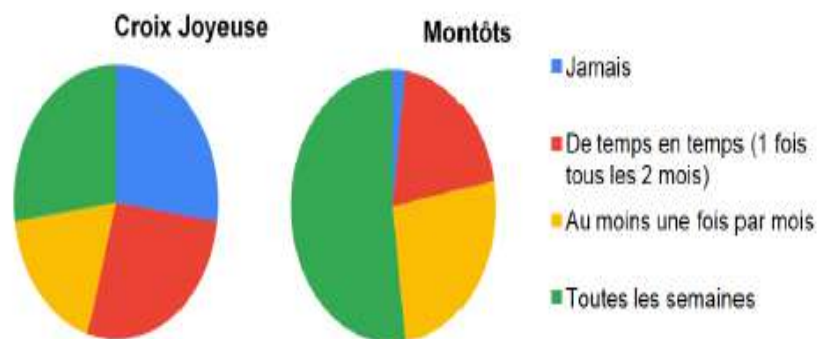
Aujourd'hui au RU, c'est repas végétarien !

Diversification des sources de protéines

Résultats du questionnaire

	Pourcentage de personnes qui ont aimé le plat choisi
Tajine de pois chiches, dattes, légumes	72 / 79
Pâtes mexicaines	47 / 81

Campus Croix Joyeuse / Montôts



Réponses à la question : As-tu l'habitude de manger des légumineuses à ton domicile ? (haricots, lentilles, pois chiches, pois cassés, fèves...)

20% ne mangent de la viande qu'au RU

34% ont eu faim plus tôt que d'habitude

Gaspillage alimentaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Gaspillage alimentaire (gr par assiette)	22,28	7,87	5,62	14,46	11,57

Tableau : Pesées journalières du gaspillage alimentaire (restes d'assiettes + pain)

Repas végétarien

De proximité

La chèvrerie de Cheugny



Les pâtes mexicaines (gauche), le vote du plat à la Croix Joyeuse (milieu) et les questions gaspillage alimentaire (droite)