

**PROGRAMME NATIONAL POUR
L'ALIMENTATION
NOTRE MODÈLE
A DEL'AVENIR**

**PRÉSENTATION DES 19 PROJETS
DE L'APPEL À PROJETS NATIONAL 2014 DU PNA,
LANCÉ LE 7 OCTOBRE 2014 PAR STÉPHANE LE FOLL**



Présentation synthétique des résultats de l'appel à projets

RÉSUMÉ

Le nouveau Programme national pour l'alimentation (PNA), présenté le 11 décembre 2014 par Stéphane Le Foll, est le fruit de l'expérience acquise durant quatre ans dans le cadre de la mise en œuvre de la politique publique de l'alimentation et d'une nouvelle ambition. La dynamique enclenchée, les partenariats construits et les actions conduites jusqu'à présent sont renforcés par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt promulguée le 13 octobre 2014 qui trace de nouvelles priorités.

Les **quatre axes prioritaires** de cette nouvelle politique publique de l'alimentation sont :

- **la justice sociale** et l'accès de tous à une nourriture suffisante, sûre et de qualité, répondant aux préférences alimentaires ;
- **l'éducation de la jeunesse** à une alimentation équilibrée et à un comportement alimentaire responsable, qui passe également par une valorisation des métiers de l'alimentation et, plus globalement par une transmission des savoirs ;
- **la lutte contre le gaspillage alimentaire**, par l'information des consommateurs sur les bonnes pratiques, mais aussi par le renforcement des dons de produits aujourd'hui détruits ou jetés, par la mobilisation de tous les acteurs de la chaîne alimentaire ;
- **l'ancrage territorial** pour soutenir le modèle agricole français, rétablir le lien entre l'agriculture et la société, notamment en favorisant l'approvisionnement de proximité dans la restauration collective, et en valorisant les produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine.

Le Gouvernement pilote ou accompagne des projets concrets menés en partenariat avec l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire et des territoires.

Afin de promouvoir de nouvelles initiatives, **un appel à projets national**, financé par le ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la forêt, **a été lancé le 7 octobre 2014** pour soutenir des initiatives concrètes portées tant par des partenaires privés que publics, et s'inscrivant dans les priorités du nouveau PNA, en métropole comme dans les Outre-mers.

Les 19 projets retenus dans le cadre de cet appel à projets national illustrent de façon concrète la philosophie et l'action du nouveau PNA.

L'alimentation est d'abord un vecteur de lien social entre individus, porteur d'un message rassembleur et positif.

Dans un contexte **de crise économique**, la **solidarité** est plus que jamais un enjeu du PNA. Le projet « *Tournées Revivre dans le monde* » en Auvergne va dans ce sens. Il vise en effet à développer le concept d'**épiceries sociales itinérantes** pour distribuer des denrées et produits de première nécessité en colis individuels dans les zones les moins accessibles aux dispositifs sociaux actuels.

Cette dimension de **justice sociale** trouve sa pleine expression dans les **actions conduites en milieu carcéral**, comme en témoignent trois des projets lauréats :

- la réalisation d'une boulangerie à la maison centrale de Poissy, avec la mise en place d'un certificat d'aptitude professionnelle « Boulangerie » visant à former 12 stagiaires par an, la production du pain pour le restaurant administratif et l'établissement pénitentiaire ainsi que l'éducation alimentaire et la mise en valeur du patrimoine et des métiers autour du pain ;
- la mise en œuvre d'ateliers de formations à la cuisine (adaptés aux conditions carcérales), la réalisation de vidéos et d'un livre de recettes par et pour les personnes détenues, la réalisation d'actions de sensibilisation à l'hygiène et au gaspillage alimentaire, et une étude visant à améliorer l'offre alimentaire au sein de la maison d'arrêt de Strasbourg ;
- le développement, à la maison d'arrêt des femmes des Baumettes à Marseille, d'un système informatique de sélection des éléments du repas afin de produire au plus près des besoins réels et, à terme, d'élargir la variété des menus. Ce choix des repas, fait par les personnes détenues elles-mêmes, permettra également d'observer les comportements alimentaires individuels et de mieux prendre en compte les besoins nutritionnels, culturels et médicaux des détenues.

En dehors de la dimension médicale, **le milieu hospitalier représente lui aussi un enjeu en matière de justice sociale liée à l'alimentation.** En la matière, le projet "ALIMS" de l'Université de Bourgogne, qui recense et étudie les pratiques exemplaires, a pour objectif de remettre le repas au cœur des initiatives et des réflexions des établissements médicaux.

Le développement des liens sociaux passe aussi par l'éducation des jeunes.

Les actions éducatives peuvent prendre la forme de **projets pédagogiques au sein des établissements**, tels que le transfert entre collèges d'un projet pilote d'éducation à la consommation alimentaire en Poitou-Charente, avec l'élaboration d'un guide méthodologique à destination des établissements souhaitant le mettre en place, ou la transmission aux écoliers de la mémoire de la gastronomie régionale et leur sensibilisation à l'alimentation durable autour d'un ensemble d'actions pédagogiques en Basse Normandie. Tel est également le cas du projet « *Un potager dans mon école* » en Picardie avec la réalisation d'actions éducatives sur la double thématique « jardin et alimentation », du projet "À tout jeune" en Nord-Pas-de-Calais au travers de la réalisation d'un saisonnier d'éveil à la diversité alimentaire à destination de différents niveaux de scolaires, ou encore du projet "Trop moche mais trop bon" en Midi-Pyrénées pour étudier la perception et l'acceptabilité des légumes chez les enfants du primaire. Mais les actions éducatives peuvent également prendre la forme de **supports interactifs**, comme en témoigne le projet « *Les lycées agricoles se mettent à table* » en Rhône-Alpes avec la réalisation de films courts par des élèves de lycées agricoles, en partenariats avec des lycées hôteliers, présentant les quatre axes du PNA autour d'un objet commun, une nappe, symbolisant le repas, la convivialité et le rassemblement.

Le PNA est par ailleurs en prise directe avec les attentes sociétales, notamment la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cela passe d'abord par l'accompagnement de la mise en œuvre de plans d'actions pour la prévention dans les restaurants scolaires portés par le projet « *Agissons autrement, gaspillons moins !* » en Martinique, ou une approche globale dans 15 établissements (notamment des lycées agricoles) limousins pour la réduction du gaspillage alimentaire, une meilleure gestion des déchets et une maîtrise du coût global avec réinvestissement des économies réalisées dans l'amélioration de la qualité des repas et de l'approvisionnement de proximité. Au-delà de la sensibilisation et de la prévention, des actions directement opérationnelles pour réduire le gaspillage alimentaire sont également nécessaires. La création d'une plate-forme territoriale de collecte dans le Centre, avec notamment la préoccupation de mutualiser la logistique autour de l'ensemble des acteurs locaux concernés

en est un exemple concret. Mais ce sujet laisse également toute leur place à des actions originales, tel que le projet « *Festitabl'* » en Rhône-Alpes qui propose un accompagnement sur mesure pour des organisateurs d'événements sportifs ou culturels désireux de s'engager dans une démarche d'approvisionnement local de leurs services de restauration et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Parce que l'alimentation est d'abord et avant tout l'affaire des acteurs de terrain, des producteurs aux consommateurs, le PNA promeut l'ancrage territorial des actions.

Le projet « *Bien manger dans les lycées agricoles de la région PACA en favorisant les produits locaux* » en est une parfaite illustration. L'appel à projets permet également de concrétiser le nouveau concept de **projets alimentaires territoriaux** introduits dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt. Tout d'abord avec des exemples pratiques tel que le projet « *Politique alimentaire départementale* » développé par le Conseil général du Gard. Mais également au travers de la mise au point d'outils et de méthodes pour contribuer à la mise en place partout sur le territoire d'un projet alimentaire territorial, grâce au projet « *Méthodes et actions au service d'un projet alimentaire territorial* » en région Centre. Enfin, le projet « *Typologie des politiques publiques de restauration collective durable et locale* », dans le cadre du programme LASCAUX en Pays de la Loire, a pour objectif de recenser et classer les différents modèles de politiques publiques en matière de restauration collective durable et locale. Ce travail de recherche appliquée servira d'outil d'aide à la décision pour les pouvoirs publics sur ces enjeux primordiaux.

Grâce au financement du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, cet appel à projets permettra de soutenir et de mettre en lumière des projets innovants ayant vocation ensuite à être démultipliés sur l'ensemble du territoire. L'implication notable des lycées agricoles permet de souligner l'exemplarité du ministère en charge de l'agriculture dans de nombreux domaines, notamment en matière d'éducation à l'alimentation et d'ancrage territorial.

Les lauréats de cet appel à projets ont été annoncés au salon international de l'agriculture en février 2015, afin de faire de la politique de l'alimentation l'une des thématiques majeures de ce rendez-vous annuel de la « Ferme France ». **Au vu de la qualité des projets présentés et de l'intérêt d'un tel outil, le ministre a décidé de reconduire un appel à projets national du PNA en 2015.**

Lauréats de l'appel à projets national du Programme national pour l'alimentation (PNA) 2014

PRÉSENTATION DES 19 PROJETS

L'appel à projets national 2014 du PNA, lancé le 7 octobre 2014 par Stéphane Le Foll, va permettre de soutenir 19 projets emblématiques qui s'inscrivent dans les quatre axes prioritaires de la nouvelle politique publique de l'alimentation, tels que définis dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt : la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'ancrage territorial.



LA JUSTICE SOCIALE

Les 5 projets lauréats s'attachent à améliorer l'offre alimentaire des publics sensibles au travers d'actions innovantes en milieu carcéral, hospitalier ou dans les zones rurales. Ils touchent à la fois les publics en difficulté et les professionnels de l'alimentation concernés. Ces initiatives témoignent notamment d'une véritable dynamique d'amélioration de l'alimentation dans les prisons, avec des projets qui s'intéressent tant à la qualité des repas et à la lutte contre le gaspillage qu'aux enjeux de réinsertion par les métiers de bouche. Il s'agit également d'adapter l'aide aux plus démunis aux spécificités des territoires via la création d'épiceries sociales itinérantes. Ils permettent également d'aborder l'amélioration des repas en milieu de santé avec pour objectif de recenser et de démultiplier les initiatives exemplaires.

➔ Améliorer l'offre alimentaire à la Maison d'Arrêt des femmes des Baumettes

PORTEUR DE PROJET

Direction interrégionale des services pénitenciers (DISP) PACA Corse

RÉGION

Provence-Alpes-Côte d'Azur

OBJECTIFS

- Développer un système informatique de sélection de repas au sein de la Maison d'Arrêt afin de mieux prévoir les quantités et de lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Étudier et améliorer les comportements alimentaires des détenues.

MOTS-CLÉS

Prison / Lutte contre le gaspillage alimentaire / Offre alimentaire / Éducation alimentaire

DESCRIPTION

À cause d'une lassitude dans la variété des repas, d'un décalage entre les cultures culinaires et la nourriture proposée ou encore un rejet de principe du repas fourni, la restauration collective en établissement pénitentiaire est source d'importants gaspillages alimentaires. Le ministère de la justice s'est donné comme objectif de lutter contre ce fléau tout en accompagnant la population carcérale vers une alimentation équilibrée. En dehors des restrictions médicales ou religieuses, il n'y a actuellement aucune possibilité pour une détenue de refuser un repas, ce qui génère une grande quantité d'aliments servis mais non consommés.

Le projet de la DISP vise à développer un système informatique de sélection des éléments du repas afin de prévoir et de produire au plus près des besoins réels, et à terme d'élargir la variété des menus en rendant l'outil participatif. Le choix se fera sur des bornes tactiles présentant l'offre alimentaire pour chaque repas, à l'aide d'un logiciel développé par le service informatique de la DISP. Dans un premier temps, cela permettra de connaître la volonté de consommer ou non les produits, puis un choix entre deux possibilités pourrait être mis en place. Ce choix des repas par les détenues permettra également d'observer les comportements alimentaires et d'agir en conséquence.

Ces actions permettront de lutter contre le gaspillage alimentaire et de mieux prendre en compte les besoins des personnes détenues. Cette première expérience concernera environ 80 détenues ainsi que tous les professionnels associés. Elle s'accompagnera d'actions de sensibilisation auprès des personnes concernées, pour que l'outil soit assimilé. Si l'expérience s'avère positive, elle pourrait être étendue à d'autres centres de détention.

➔ "Qui mange bien jette moins"



PORTEUR DE PROJET

Eco-Conseil

RÉGION

Alsace

OBJECTIFS

- Mettre en œuvre des actions relatives à l'alimentation auprès des détenus (formations à la cuisine, réalisation de vidéos et de livres de recettes, etc.).
- Étudier la faisabilité de mise en place d'actions d'amélioration de l'offre alimentaire avec le service de restauration.

MOTS-CLÉS

Milieu carcéral / Lutte contre le gaspillage alimentaire / Offre alimentaire / Insertion / Ateliers cuisine

DESCRIPTION

Le projet résulte de travaux menés parallèlement par le Service Pénitentiaire d'Insertion et de Probation du Bas-Rhin et la Maison d'arrêt de Strasbourg sur l'alimentation des personnes détenues et le gaspillage alimentaire, dans le cadre plus large d'une politique de développement durable de l'établissement. Les actions sont menées par une association extérieure à l'administration elle-même, ce qui apporte une neutralité et une crédibilité bienvenues pour les détenus.

Il s'agit de poursuivre la mise en œuvre d'ateliers de formation à la cuisine pour les hommes et les femmes détenus (3 ateliers hebdomadaires), la réalisation de vidéos (12 films) et d'un livre de recettes pour les détenus, et, en lien avec une formation en horticulture proposée en 2014, il est envisagé de faire pousser des légumes par les stagiaires femmes, qui seront ensuite utilisés en cuisine.

L'objectif est également d'éliminer les *a priori* négatifs et les mythes sur les plateaux repas en faisant visiter les cuisines et en organisant des rencontres entre cuisiniers et convives. Les détenus seront par ailleurs sensibilisés à l'hygiène alimentaire et à la lutte contre le gaspillage alimentaire, tandis qu'un travail de fond sera mené pour améliorer l'offre alimentaire du côté des équipes de restauration (étude de faisabilité d'une liaison chaude, service à la louche, etc.). Toutes ces actions, menées par une association extérieure au système administratif pénitentiaire, visent à améliorer les connaissances et la qualité des repas au sein de la Maison d'Arrêt.

➔ Création d'une boulangerie à la Maison centrale de Poissy

PORTEUR DE PROJET

Direction de l'Administration Pénitentiaire de Poissy

RÉGION

Île-de-France

OBJECTIFS

- Mettre en place une formation au CAP Boulanger pour les détenus.
- Créer une unité de production de pain qui pourra approvisionner l'établissement.
- Mettre en place des actions de sensibilisation et d'information sur l'alimentation auprès des détenus.

MOTS-CLÉS

Milieu carcéral / Lutte contre le gaspillage alimentaire / Métiers de l'alimentation / Insertion / Offre alimentaire

DESCRIPTION

Dans le cadre de sa mission de réinsertion, la Maison Centrale de Poissy permet aux personnes détenues qui en font la demande d'accéder au travail et à la formation professionnelle. L'établissement s'est ainsi inscrit, de longue date, dans la sphère des formations dans le domaine des métiers de bouche, disposant d'une cuisine d'application de qualité. En 2014, ont notamment été proposés 9 formations préparant au CAP Pâtissier, au CAP Cuisine et au Bac Professionnel Cuisine. Le chef Thierry Marx intervient régulièrement dans le cadre de ces formations. Contrairement à d'autres secteurs en boulangerie, le niveau CAP permet toujours d'être compétitif sur le marché de l'emploi, et pour lequel la demande est réelle.

Dans le cadre de ce nouveau projet, il est donc proposé de mettre en place un CAP Boulanger pour 12 détenus par an et de créer une unité de boulangerie qui permettra de produire le pain pour le restaurant administratif et la cantine des détenus. La prison, qui expérimente par ailleurs des outils de sélection des repas pour les détenus, s'est rendu compte du nombre important de rejets du pain distribué quotidiennement, principalement critiqué pour sa qualité. Produire le pain sur place permettra de réduire les coûts et de valoriser le travail des détenus formés et employés par la prison, ainsi que de les impliquer dans la qualité de leur alimentation.

Ces actions s'accompagneront d'information aux détenus sur les métiers alimentaires et sur l'alimentation autour du pain. Elles concernent environ 230 détenus condamnés à de longues peines. Elles s'inscrivent dans une dynamique réelle engagée par la Maison Centrale autour des formations aux métiers de l'alimentation et de l'amélioration de l'offre alimentaire des détenus, dans un double objectif de réinsertion professionnelle des personnes et de développement durable.

➔ "Tournées Revivre dans le monde"

PORTEUR DE PROJET

Revivre dans le monde

RÉGION

Auvergne

OBJECTIFS

- Étudier la mise en œuvre d'un dispositif d'épiceries sociales itinérantes à partir d'un pilote en Auvergne.

MOTS-CLÉS

Aide alimentaire / Zones rurales

DESCRIPTION

Face au constat d'une grande inégalité territoriale de l'accès aux épiceries sociales, l'association *Revivre dans le monde* s'est donné pour objectif de bâtir un dispositif itinérant, efficace et applicable de distribution d'aide alimentaire et d'hygiène. Il s'agit



d'une étude de mise en œuvre et de tests de terrain pour le développement du concept d'épicerie sociale itinérante. Ces épicerie distribuent des denrées de première nécessité en colis individuels dans les zones les moins accessibles aux dispositifs sociaux existants, en Auvergne et dans les régions limitrophes. Cela doit répondre à une demande de nourriture saine et équilibrée pour des personnes démunies isolées vivant dans des communes éloignées des structures classiques d'aide alimentaire. L'action porte sur la construction de dispositifs de proximité, la recherche d'approvisionnements équilibrés entre des produits communs et locaux. Elle comprend plusieurs étapes :

1. Étudier la mise en œuvre d'un réseau d'approvisionnement de nourriture et produits de première nécessité vers des unités de préparation et de distribution de colis auprès des plus démunis.
2. Définir l'économie d'une tournée de distribution type (local, employés, véhicule, petit matériel, etc.).
3. Étudier la mise en œuvre et l'optimisation de réseaux locaux de distribution.
4. Préparer des enquêtes d'impact du dispositif.
5. Mettre 4 unités de tri et de distribution en service et mesurer leur efficacité et leur autonomie. Après validation des principes et vérification de l'équilibre économique, elles pourront être considérées durables et pérennes.

Cette action a donc l'ambition d'aboutir, après mise en œuvre d'un pilote en région Auvergne qui pourra concerner environ 2 000 bénéficiaires par semaine, à l'extension de cette mesure à une plus large couverture du territoire.

➔ "ALIMS"

PORTEUR DE PROJET

Université de Bourgogne

RÉGION

Bourgogne



OBJECTIFS

- Recenser et étudier les pratiques exemplaires liées aux repas en milieu de santé.
- Étudier l'impact de la gestuelle et du langage autour de l'alimentation dans le bien-être perçu par les patients.
- Étudier et proposer des solutions contre le gaspillage alimentaire en milieu de santé.

MOTS-CLÉS

Hôpital / Offre alimentaire / Inégalités de santé / Repas

DESCRIPTION

Ce projet "Alimentation et lutte contre les inégalités en milieu de santé" (ALIMS) a pour ambition de remettre le repas au cœur des réflexions de santé et de proposer des dispositifs de prise en charge innovants pour lutter contre les disparités concernant les repas en unités de soins. La mise en œuvre d'un recensement à une échelle nationale des dispositifs de prise en charge, l'analyse des pratiques dans des CHU et leur évaluation, la quantification du gaspillage permettront de mieux comprendre l'impact des facteurs environnementaux pour développer de nouvelles approches afin d'améliorer le bien-être perçu des patients vis-à-vis de leur alimentation.

Ce projet propose dans un premier temps un recensement et une étude des pratiques exemplaires liées à l'alimentation et à la lutte contre les inégalités en milieu de santé (étude bibliographique, notamment auprès des CLANs de France). Une étude de terrain sera ensuite effectuée à l'échelle locale au CHU de Dijon. Il s'agira d'évaluer le gaspillage alimentaire et de s'entretenir avec les patients et les soignants autour des pratiques avec la volonté de développer avec eux des protocoles duplicables issus des meilleures pratiques.

Une meilleure compréhension de l'impact des facteurs sociaux et environnementaux tels que la qualité de service devra permettre de développer de nouvelles approches interventionnelles pluridisciplinaires pour améliorer à la fois le bien-être perçu des patients, leur statut nutritionnel mais également diminuer le gaspillage.

La personne chargée de ce projet est Maître de conférence à l'Université de Bourgogne et se spécialise dans la communication alimentaire, le goût et les formes de la convivialité autour du repas. La mise en œuvre de ce projet lui permettra de traiter de la symbolique de la table et du sens de l'alimentation dans l'unité de soins à l'hôpital en lien avec le statut nutritionnel des patients, leur perception du repas et les enjeux socio-écologiques (lutte contre le gaspillage) et socio-économiques (réduction du temps d'hospitalisation). Un colloque est envisagé pour transmettre les recommandations établies aux professionnels concernés.



L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE DE LA JEUNESSE

Les 6 projets lauréats visent à promouvoir une alimentation durable et diversifiée, en appréhendant mieux les connaissances et les comportements alimentaires des jeunes, de la maternelle à l'enseignement supérieur. Ils sont, pour certains, orientés vers les élèves eux-mêmes (ateliers cuisine, jardins potagers, ...) et, pour d'autres, vers les enseignants (formations, conception d'outils méthodologiques et pédagogiques adaptés et transférables, ...), en particulier dans les établissements d'enseignement agricole.

➔ Transfert d'un projet pilote d'éducation à la consommation alimentaire entre collèges

PORTEUR DE PROJET

Centre européen des produits de l'enfant (Cepe)



RÉGION

Poitou-Charentes

OBJECTIFS

- Évaluer le transfert d'un projet pilote d'éducation alimentaire entre deux collèges (projet d'initiation aux arts de faire culinaires).
- Construire un guide méthodologique ainsi qu'une mallette pédagogique (niveau cinquième) à destination de la communauté éducative des collèges permettant de transférer ce projet dans d'autres collèges ou centres sociaux.

MOTS-CLÉS

Collégiens / Éducation alimentaire pluridisciplinaire / Outils méthodologiques

DESCRIPTION

Le projet de recherche-action, déjà mis en place dans le collège Marguerite de Valois depuis 2013, va être dupliqué dans un second établissement (Collège Michèle Pallet, classé REP+ en 2014). Il vise à mettre en place différents ateliers complémentaires (ateliers cuisine, éveil sensoriel, sensibilisation aux arts de la table et aux métiers de bouche, éducation aux médias, au développement durable et aux cultures alimentaires, etc.) pour permettre aux collégiens de devenir acteurs de leur consommation et de s'appropriier leur alimentation. Ces ateliers visent à intégrer l'éducation alimentaire dans différentes matières (SVT, EPS, orientation, etc.) et en périphérie du temps scolaire, associant parfois les parents (goûters, journées thématiques, événements sportifs, etc.). Dans ce cadre, les élèves sont par exemple interrogés sur leur rapport aux marques et aux publicités, ou vont visiter des jardins pédagogiques et des marchés.

Les ambitions à plus long terme sont multiples : recréer du lien entre l'école, les élèves et les familles autour de l'alimentation, contribuer au bien-être des jeunes et les rendre acteurs de leur consommation en favorisant de meilleurs comportements alimentaires.

L'appui scientifique et méthodologique est assuré par une doctorante spécialisée dans le comportement du consommateur et par les partenariats avec l'Université de Poitiers et le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé.

➔ "Trop moche mais trop bon !"



PORTEUR DE PROJET

AgriCampus de Toulouse

RÉGION

Midi-Pyrénées

OBJECTIFS

- Étudier la perception et l'acceptabilité des légumes chez les enfants de primaire.
- Étudier l'impact de la mise en place d'activités d'éducation alimentaire adaptées au comportement alimentaire des enfants de CE2 et CM1.
- Constituer des outils pédagogiques à destination des enseignants de primaire et des animateurs de centres de loisirs.

MOTS-CLÉS

Élèves de primaire / Néophobie alimentaire / Analyse sociologique / Outils méthodologiques

DESCRIPTION

Construire un parcours pédagogique ludique avec une sociologue, les enseignants et les élèves autour de la découverte et de l'expérience culinaire, en associant cuisine et design culinaire. Réaliser une campagne de photographies de légumes aux formes insolites qui seront ensuite valorisés à travers des recettes et des mises en scènes culinaires, le but étant de créer un livret de recettes plébiscitées et approuvées par les enfants. Faire découvrir aux écoliers la phase de production des légumes en organisant des visites de producteurs.

Un tel projet permettra de mieux comprendre les comportements alimentaires des enfants de primaire et donnera lieu à une analyse sociologique du mécanisme de leurs choix alimentaires appliquée au cas des légumes. La mallette pédagogique, diffusée dans un premier temps dans les 37 communes de la métropole toulousaine, sera transférable à d'autres territoires.

➔ Conception et mise en œuvre d'un programme multipartenarial d'éducation alimentaire en milieu scolaire



PORTEUR DE PROJET

IRQUA Normandie

RÉGION

Basse-Normandie

OBJECTIFS

- Créer un parcours pédagogique pour les écoles partenaires, mobilisant des étudiants de l'enseignement supérieur parrainés par des professionnels.
- Organiser un challenge inter-écoles autour de l'alimentation au sens large.

MOTS-CLÉS

Scolaires et étudiants / Gastronomie / Alimentation durable / Formations

DESCRIPTION

Il s'agit de transmettre aux écoliers de Normandie la mémoire de la gastronomie régionale et de les sensibiliser à l'alimentation durable autour d'un ensemble d'actions pédagogiques, dont les livrables seront aisément adaptables dans d'autres régions.

L'action comporte plusieurs phases :

1. Création d'un parcours pédagogique long composé d'interventions de la part de 8 membres des Réseaux régionaux (EDUCALIM et REGAL) et des portes ouvertes dans les entreprises (8 écoles concernées).

2. Mise en place d'un programme pédagogique court et innovant grâce à la mobilisation de 16 étudiants de l'enseignement supérieur (EMN et ESITPA). Chaque tandem d'étudiants est parrainé par un membre Réseau et assiste à ses interventions. Une fois formé, le tandem intervient dans 6 à 8 écoles (soit un potentiel de 64 classes).
3. Valorisation de l'action à travers un Challenge pédagogique inter-écoles permettant de valider les acquis (avec dotations : visites de fermes pédagogiques, cours de cuisine et goûters normands).
4. Évaluation de l'action auprès des écoles.

Les actions pédagogiques concerneront l'alimentation au sens large, avec notamment des ateliers de dégustation ou la présentation des métiers de l'alimentation, de l'hôtellerie et de la restauration. L'intervention d'étudiants auprès des jeunes permettra de créer un rapport différent du rapport classique professeur/écolier. À noter que le projet souhaite utiliser des outils pédagogiques existants et créer un guide méthodologique pour la mise en place de telles actions dans d'autres écoles.

➔ Un potager dans mon école



PORTEUR DE PROJET

Association En savoir plus

RÉGION

Picardie

OBJECTIFS

- Promouvoir l'installation et l'utilisation de jardins potagers dans les écoles comme outil d'enseignement transversal.
- Créer un guide d'accompagnement des enseignants dans la mise en place d'actions éducatives liées aux jardins potagers et plus généralement à l'alimentation.

MOTS-CLÉS

Scolaires et étudiants / Jardins potagers / Ateliers de cuisine / Outils pédagogiques

DESCRIPTION

La démarche vise à développer des actions éducatives autour des jardins potagers et de l'alimentation en milieu scolaire, de la maternelle à l'université. Huit établissements pilotes se sont engagés auprès d'un très grand nombre de partenaires associés, notamment l'Agence Régionale de Santé et le Rectorat dans le cadre d'une convention régionale. Le projet souhaite promouvoir l'inscription dans le projet d'établissement de l'utilisation du potager de l'école et de l'atelier cuisine comme outils d'enseignement transversaux à toutes les matières par l'équipe d'enseignants, en impliquant différents partenaires : le personnel de restauration, les collectivités locales ou encore les parents. Les thématiques abordées sont les suivantes : jardinage, patrimoine régional, lien entre alimentation, nutrition et santé, environnement, culture, etc.

Il est prévu de réaliser un guide d'accompagnement des enseignants dans la mise en place de telles activités. Celui-ci sera diffusé au minimum à 1000 exemplaires et téléchargeable en ligne pour permettre son accès à tous les professeurs. Les protocoles ainsi établis devront permettre à d'autres écoles et centres de loisirs de mettre en place ces actions autour des jardins potagers, et ainsi de faire découvrir les modes de production des fruits et légumes aux enfants au quotidien.

➔ Les lycées agricoles se mettent à table

PORTEUR DE PROJET

EPLEFPA Cibeins et CRIPT Rhône-Alpes



RÉGION

Rhône-Alpes

OBJECTIFS

- Faire réaliser des films courts par les élèves de lycées agricoles autour des thématiques du repas.
- Diffuser des messages positifs et compréhensibles autour de l'alimentation via des supports vidéos et des rencontres entre élèves.

MOTS-CLÉS

Élèves des lycées agricoles / Repas et convivialité / Films / Lien agriculture-culture

DESCRIPTION

Des films courts vont être réalisés par les élèves d'au moins 12 lycées agricoles publics de la région autour des thématiques du repas et de la convivialité. La nappe sera l'objet central imposé dans toutes les vidéos, qui n'excéderont pas 4 minutes et pourront se décliner en différents formats (documentaire, reportage, film d'animation, etc.). La volonté est de traiter tous les sujets du PNA avec un angle permettant de réenchanter l'alimentation, de rappeler les dimensions de convivialité, de lien social, d'ancrage au terroir et au territoire, de lier alimentation et plaisir, d'apporter une vision parfois humoristique, au plus près des jeunes.

Les lycéens, initiés à la culture cinématographique et impliqués tout au long du projet, seront ainsi amenés à réfléchir et à donner leur point de vue sur les problématiques liées à l'alimentation. Un partenariat avec les lycées hôteliers est envisagé, ainsi qu'un travail avec des professionnels du cinéma. Les supports seront présentés dans un premier temps lors de journées de rencontres entre élèves des lycées agricoles, mais pourront être diffusés bien plus largement, permettant d'illustrer grâce à des formats courts et attractifs les quatre axes prioritaires du PNA.

Le partenariat avec la Direction Régionale des Affaires Culturelles pour un tel projet illustre parfaitement la synergie voulue dans le cadre de la convention cadre culture-agriculture signée par la DRAC et la DRAAF en Rhône-Alpes.

➔ "A-tout jeune"

PORTEUR DE PROJET

Les Anges Gardins



RÉGION

Nord Pas-de-Calais

OBJECTIFS

- Réaliser un outil pédagogique d'éveil à la diversité alimentaire adapté à la saison et aux différents niveaux scolaires.

MOTS-CLÉS

Scolaires / Jardins potagers / Outils pédagogiques

DESCRIPTION

"Les Anges Gardins" est une association pour l'insertion, l'éducation et le développement de nouvelles pratiques sociales et d'activités liées à l'alimentation. Elle souhaite réaliser un saisonnier d'éveil à la diversité alimentaire à destination de différents niveaux de scolaires à partir du primaire. Il s'agit d'un outil universel de promotion de l'alimentation diversifiée et durable permettant de nombreux apprentissages faciles, concrets dans 4 domaines clés : les jardins potagers, la cuisine, la citoyenneté alimentaire et la connaissance du patrimoine local. Il pourra être utilisé dans le cadre d'activités scolaires ou péri-scolaires.

Sa particularité consiste à proposer dans une même ressource :

- une offre d'idées d'animations décrites sur une grande carte dans ces 4 domaines inter-agissants entre eux ;
- une présentation de ressources en « saisonnier » autorisant l'application partielle des actions proposées en respectant la saisonnalité ;
- 60 fiches actions environ présentant des variantes méthodologiques et techniques selon les tranches d'âges concernées (de 5 à 25 ans) ;
- un manuel d'utilisation et des formations en cas de besoin.

L'outil sera développé sur 3 territoires tests de la région Nord Pas-de-Calais de nature et d'échelle différentes, afin d'ajuster si besoin les ressources : la Communauté de communes de la région d'Audruicq, la ville de Loos en Gohelle et un lycée de la région en lien avec le Conseil Régional.

Le saisonnier et les outils associés seront téléchargeables librement sur internet pour les encadrants intéressés.



LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Les 4 projets lauréats abordent des problématiques très diverses, de l'amont à l'aval de la chaîne alimentaire, mobilisant à la fois des écoles, des organisateurs de manifestations culturelles et sportives, des associations caritatives ou encore des professionnels de l'alimentation. Il s'agit de lutter contre différentes formes de gaspillage, en métropole comme dans les territoires d'Outre-Mer, via la sensibilisation des acteurs de la restauration scolaire, des collégiens et des lycéens, ou encore la création d'une plate-forme territoriale de mutualisation des surplus en faveur des associations d'aide alimentaire.

➔ "Festitabl"

PORTEUR DE PROJET

Pôle Métropolitain

RÉGION

Rhône-Alpes

OBJECTIFS

- Accompagner des organisateurs de festivals sportifs ou culturels désireux de s'engager dans une démarche d'approvisionnement local et de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Aider à la structuration d'une offre de restauration adaptée en termes d'approvisionnement local.

MOTS-CLÉS

Professionnels / Approvisionnement local / Festivals



DESCRIPTION

Les événements sportifs et culturels constituent une cible encore peu associée à ce type d'actions. Le projet Festitabl' s'appuie sur les qualités agricoles du territoire du Pôle Métropolitain et le vivier de manifestations qui s'y déroulent.

Il consiste à :

- assurer un accompagnement sur mesure pour au moins quatre organisateurs d'événements sportifs et/ou culturels sur le territoire pendant les 18 mois du projet (accompagnement de la demande) ;
- faciliter la structuration d'une offre de restauration rentable capable de répondre à leurs attentes (accompagnement de l'offre en approvisionnement local). Le projet s'intéresse également fortement aux boissons, étudiant par exemple la possibilité de travailler avec des brasseries locales.

Il s'agit de mettre en relation les acteurs concernés, créer de la valeur sur le territoire, consolider les emplois dans les systèmes alimentaires et, *in fine*, permettre le développement de nouveaux débouchés pour les producteurs locaux. Il s'agit également de prévoir au mieux les quantités de produits alimentaires et d'adapter l'offre au plus près des publics concernés pour limiter le gaspillage généré par de tels événements. La communication autour de ce projet sera également une étape importante, visant le public des manifestations, les organisateurs susceptibles d'être concernés et les institutions. Les retours d'expérience des premières manifestations engagées permettront d'ajuster les modes d'actions transférables à un plus grand nombre d'événements.

➔ "Agissons autrement, gaspillons moins!"

PORTEUR DE PROJET

CAP Nord (Communauté d'agglomération)

RÉGION

Martinique

OBJECTIFS

- Accompagner les restaurants scolaires dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Sensibiliser les collégiens à ce gaspillage et au patrimoine alimentaire local.

MOTS-CLÉS

Collégiens / Professionnels / Patrimoine alimentaire / Outre-mer

DESCRIPTION

La communauté d'agglomération du Nord de la Martinique porte un projet d'accompagnement des restaurants scolaires dans la mise en œuvre de plans d'actions pour prévenir le gaspillage alimentaire, principalement autour de la sensibilisation des élèves.

Cette opération se décline en plusieurs phases :

- État des lieux des pertes, gaspillages et représentations alimentaires en restauration scolaire (tables de tri, pesées, suivis sur le terrain...);
- Accompagnement de dix restaurants collectifs scolaires dans la réalisation d'un plan d'actions (intervention d'un bureau d'études, ambassadeurs, chartes...);
- Sensibilisation et information, par l'exemple, sur les gestes de réduction du gaspillage alimentaire et plus généralement des déchets et leurs impacts (kit d'animation);

Le projet prévoit également de mettre en valeur le patrimoine alimentaire local par la découverte de produits du terroir, et des diverses façons de les cuisiner.



➔ Création d'une plate-forme territoriale de collecte

PORTEUR DE PROJET

Communauté d'Agglomération de Tours



RÉGION

Centre

OBJECTIFS

- Créer une plate-forme territoriale de collecte des surplus de fruits et légumes.
- Apporter une aide logistique aux associations caritatives d'aide alimentaire.

MOTS-CLÉS

Professionnels / Aide alimentaire / Réduction des déchets / Insertion

DESCRIPTION

L'agglomération de Tours, très active dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, a réalisé un diagnostic pour quantifier et caractériser le gaspillage alimentaire sur le département. Il fait apparaître un gisement potentiel de 4 350 tonnes. Pour traiter ce gisement, elle souhaite mettre en place une plate-forme territoriale de collecte. Elle permettra de récupérer 350 tonnes de fruits et légumes (soit l'équivalent de 700 000 repas redistribués) en mutualisant ces gisements au bénéfice de l'ensemble des associations caritatives partenaires.

Le projet prévoit de mettre à profit l'entrepôt des Restaurants du Cœur existant pour créer cette plate-forme logistique qui bénéficiera d'une implantation stratégique avec une entrée sur le marché de gros. Une telle initiative permet de fédérer les Restaurants du cœur et la Banque alimentaire de Touraine ainsi que d'autres associations caritatives au niveau local. La plate-forme servira en effet de réception des surplus en fruits et légumes, qui seront triés et redistribués aux associations. Une camionnette réfrigérée sera mise à disposition, notamment pour couvrir les communes qui ne bénéficient actuellement pas des circuits d'aide alimentaire. La réalisation de ces actions sera possible via la création de deux emplois en insertion qui travailleront aux côtés des acteurs du territoire mobilisés sur ces sujets.

La réalisation de cette plate-forme, qui a vocation à s'auto-financer dans les prochaines années, pourrait servir de modèle concret pour d'autres collectivités. Le projet s'inscrit dans le cadre du Comité local de lutte contre le gaspillage alimentaire, instance mise en place par l'agglomération afin de regrouper tous les acteurs concernés. L'action s'accompagnera d'une campagne de communication sur le web et dans les zones urbaines de Tour(s)plus, à destination des professionnels du secteur et du grand public.

➔ Approche globale de la qualité et de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective des lycées et CFA

PORTEUR DE PROJET

Conseil Régional du Limousin



RÉGION

Limousin

OBJECTIFS

- Accompagner les lycées et CFA volontaires dans une démarche d'amélioration de la qualité alimentaire et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

MOTS-CLÉS

Lycées / Professionnels / Approvisionnement de proximité / Amélioration de l'offre

DESCRIPTION

Ce projet s'inscrit dans le cadre des objectifs de la Charte régionale de lutte contre le gaspillage alimentaire signée par un ensemble d'acteurs publics et privés le 14 octobre 2014. Il s'agit précisément pour la région d'accompagner 15 à 18 établissements volontaires dans une approche globale qualitative et quantitative de la restauration collective intégrant la réduction du gaspillage alimentaire, une meilleure gestion des déchets et l'amélioration de l'offre alimentaire avec réinvestissement des économies réalisées dans l'amélioration de la qualité et de la proximité.

Ce projet intègre des diagnostics, de la formation, des conseils adaptés à chacun des acteurs concernés. Des guides de procédures seront diffusés auprès de tous les lycées et CFA du Limousin ainsi qu'après des départements dans l'objectif d'atteindre les collèges de la région dans un second temps.

Les objectifs chiffrés sont les suivants :

- avoir moins de 150 grammes gaspillés/repas/personne en fin d'année scolaire 2014-2015 ;
- trier et valoriser les bio-déchets dès 2015 (selon la réglementation relative aux bio-déchets) ;
- atteindre 20% d'approvisionnement local dont une partie bio en 2017.

Les restaurants scolaires des lycées publics servent actuellement en Limousin 4,2 millions de repas sur 40 sites, pour plus de 20 000 lycéens.



L'ANCRAGE TERRITORIAL ET LA MISE EN VALEUR DU PATRIMOINE

Les quatre projets lauréats présentent une complémentarité qui permettra d'accompagner le développement de Projets Alimentaires Territoriaux (méthodologie, mise en place concrète à l'échelle d'un département) et les démarches d'amélioration globale en restauration collective (outils d'aide à la décision, formations, etc.) notamment dans les lycées agricoles. Les outils proposés s'avèrent être des compléments utiles de ceux (notamment des différents guides) développés par ailleurs par le ministère en charge de l'agriculture pour favoriser l'approvisionnement local.

➔ Bien manger dans les lycées agricoles de la région PACA en favorisant l'approvisionnement en produits locaux

PORTEUR DE PROJET

Complexe Régional d'Information Pédagogique et Technique (CRIPT PACA)

RÉGION

Provence-Alpe-Côte d'Azur



OBJECTIFS

- Accompagner les professionnels des lycées agricoles dans une démarche globale d'amélioration de la qualité alimentaire, notamment via l'approvisionnement de proximité.
- Sensibiliser les lycéens au « bien-manger » et aux enjeux associés.

MOTS-CLÉS

Élèves des lycées agricoles / Professionnels / Approvisionnement de proximité / Éducation alimentaire / Lutte contre le gaspillage alimentaire / Patrimoine alimentaire

DESCRIPTION

L'objectif est de développer les approvisionnements locaux dans les cantines, de renforcer les liens agriculteurs/élèves, et de sensibiliser aux notions du « bien manger », au patrimoine alimentaire, à la lutte contre le gaspillage alimentaire, etc. Le projet alternera des sessions de formation et d'accompagnement et des actions plus opérationnelles, à destination prioritairement des équipes de cuisines, des gestionnaires, et des élèves.

La majorité des actions concerne les professionnels :

- modules de formation autour des visions des équipes de la restauration collective des lycées sur ce qu'est un bon restaurant, regards croisés sur l'intérêt de cuisiner des produits locaux, définition des attentes ;
- modules de formation sur le goût, la sensorialité et la cuisine, la communication autour des savoir-faire ou encore le gaspillage alimentaire ;
- visite d'établissements ayant mis en place une expérience similaire réussie en matière d'approvisionnement en produits locaux ;
- concours des chefs cuisiniers des lycées agricoles de PACA ;
- diagnostics territoriaux de l'offre et de la demande en produits locaux ;
- rencontres cuisiniers/producteurs dans le cadre, par exemple, d'une visite d'exploitation ;
- accompagnement des établissements sur l'intégration des produits locaux dans leurs appels d'offre, mise en place un groupement de commande.

D'autres actions intéressent directement les élèves, en particulier une sensibilisation à la qualité gustative des produits via des ateliers sur le goût. Les actions s'accompagneront d'une communication sous forme d'affiches et de plaquettes d'information dans l'enceinte des établissements..

➔ Méthodes et actions au service d'un projet alimentaire territorial en région Centre

PORTEUR DE PROJET

InPACT Centre

RÉGION

Centre



OBJECTIFS

- Recenser, formaliser et expérimenter des outils pour contribuer à la mise en place d'un Projet alimentaire territorial (PAT) en région Centre.
- Réaliser une méthodologie transposable à d'autres territoires à partir de ces outils.).

MOTS-CLÉS

Projet alimentaire territorial / Approvisionnement de proximité / Restauration collective / Justice sociale

DESCRIPTION

Porté par l'association InPACT Centre en partenariat avec trois associations locales (ADAR CIVAM (36), GD CIVAM (36) et Alter'énergies (37)), le programme proposé sera mené sur différents territoires (dans l'Indre et en Indre-et-Loire) et à destination de différentes catégories de publics distinctes : restauration collective scolaire et hors scolaire, publics ruraux et personnes démunies. La sensibilisation des acteurs est amorcée depuis début 2015, mais le projet se concrétisera par des diagnostics locaux, des formations des acteurs concernés et par la rédaction d'une méthodologie. Il englobe notamment l'inauguration de

jardins partagés et une sensibilisation grand public à l'alimentation durable. L'objectif est de formaliser une méthodologie transposable à d'autres territoires désireux de mettre en place un projet alimentaire territorial.

Les CIVAM travaillent depuis de nombreuses années sur l'approvisionnement de la restauration scolaire de l'Indre en produits locaux. Ils sont en mesure aujourd'hui de mettre leurs savoirs et savoir-faire au service d'autres structures telles que maisons de retraites, collèges et lycées. En lien avec le contexte de l'Indre, la méthode soulignera la particularité d'un ancrage rural fort et isolé, hors agglomération. L'action d'Alter-énergies, en Indre-et-Loire, complétera la connaissance des publics qui composent les systèmes alimentaires locaux territorialisés en approchant les publics les plus démunis. L'association Alter-énergies rédigera quant à elle une méthode d'accompagnement des publics en difficultés sociales et financières autour de l'autoproduction en lien avec l'Université de Tours.



Politique alimentaire départementale



PORTEUR DE PROJET

Conseil Général du Gard

RÉGION

Languedoc-Roussillon

OBJECTIFS

- Mettre en place une politique alimentaire départementale innovante.
- Rédiger un guide méthodologique de gouvernance territoriale à l'échelle départementale.

MOTS-CLÉS

Projet alimentaire territorial / Gastronomie / Approvisionnement de proximité / Éducation alimentaire / Restauration collective

DESCRIPTION

La politique alimentaire départementale est la déclinaison d'un projet alimentaire territorial (PAT) à l'échelle du département. Dans le Gard, la volonté est de mener de nouvelles actions innovantes en termes de pilotage et de communication autour d'un PAT déjà amorcé, afin de favoriser l'accès des Gardois à une alimentation de qualité en réponse aux enjeux économiques, sociaux et environnementaux. Les interventions en la matière se déclinent en trois axes :

- La structuration d'une offre alimentaire de qualité sur le territoire : soutenir le développement des productions agricoles gardoises de qualité, ainsi que la transformation et la logistique dans la perspective de la professionnalisation des circuits de proximité sur le territoire. Par ailleurs, il s'agit d'accompagner les producteurs et groupements dans la mise en place de signes officiels de qualité, de démarches de qualité et traçabilité (sécurité sanitaire).
- L'accès pour les Gardois à une alimentation de qualité : encouragement du maillage du territoire par des points de vente directe, individuels et collectifs (7 Boutiques Paysannes), intégration de produits de qualité, locaux et/ou bio, en Restauration Hors Domicile (RHD), notamment à destination des publics sensibles. Enfin, accompagnement des projets de jardins collectifs des communes du territoire.
- L'éducation alimentaire et la valorisation du patrimoine gastronomique du Gard : encourager l'éducation aux modes de consommation responsable, former les cuisiniers, soutenir les événements grand public de visite à la ferme, valoriser le patrimoine gastronomique du Gard via notamment les trois « Sites remarquables du goût », etc.

Le projet donnera lieu à la rédaction d'un guide méthodologique de gouvernance territoriale, transférable à d'autres départements.

➔ Typologie des politiques publiques de restauration collective durable et locale

PORTEUR DE PROJET

Programme LASCAUX



RÉGION

Pays de la Loire

OBJECTIFS

- Étudier les modèles type de politiques publiques en matière de restauration collective durable et locale.
- Établir une cartographie de ces modèles qui servira d'outil d'aide à la décision.

MOTS-CLÉS

Projet alimentaire territorial / Aide à la décision / Restauration collective

DESCRIPTION

Ce projet entend établir une cartographie juridique de « modèles-références » en matière de politiques publiques liées à la restauration collective. Les expériences innovantes ou exemplaires de restauration collective menées dans les territoires se multiplient mais sont mal définies. La diversité des objectifs poursuivis (amélioration de l'offre alimentaire ; éducation alimentaire, lutte contre le gaspillage ; valorisation des produits locaux, etc.) et les difficultés juridiques et techniques constituent des freins à l'identification et à la reproductibilité de ces modèles. Le projet entend répondre à ces obstacles. Le présent projet s'inscrit dans le programme LASCAUX, programme international de recherche ayant développé une expertise sur les moyens de mettre le droit au service de la sécurité alimentaire et de la préservation des ressources naturelles, d'abord à l'échelle internationale puis à l'échelle des collectivités territoriales. Son équipe permanente à Nantes appuie son expertise sur un réseau de plus de 200 chercheurs, principalement juristes mais également économistes, géographes ou agronomes.

En fonction des objectifs de politiques publiques associés à la restauration collective locale et durable, les porteurs de projets (élus locaux, acteurs socio-économiques) pourront ainsi s'appuyer sur la « typologie des politiques publiques de restauration collective locale et durable » qui constituera un outil précieux pour définir et calibrer le modèle de restauration collective en fonction des objectifs socio-économiques qu'ils souhaitent atteindre, mais également pour identifier et surmonter les difficultés juridiques et techniques qui pourraient grever la réalisation et la pérennité de leur projet.

Il s'agira dans un premier temps d'établir un recensement d'expériences locales innovantes en matière de restauration collective locale et durable, puis de définir une « cartographie » des divers schémas. Une plate-forme numérique intitulée « Laboratoire des systèmes alimentaires territoriaux » sera mise en ligne, suivie d'un recueil des « Typologies des politiques publiques de restauration collective locales et durables », outils qui serviront d'aide à la décision pour les pouvoirs publics sur ces enjeux primordiaux.



CONTACTS PRESSE

**Service de presse du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
tél. 01 49 55 60 11**