

Compte-rendu du Comité Régional pour l'Alimentation du 24 juin 2025

(Le diaporama complet est disponible sur le site internet de la DRAAF)

Le Comité Régional pour l'Alimentation (CRALIM) s'est tenu le mardi 24 juin 2025 au Centre des Congrès d'Epinal dans les Vosges. Cet événement a permis de réunir de nombreux acteurs régionaux autour des enjeux de la politique alimentaire en Grand Est. Organisé par l'État en présence de la Région Grand Est, ce CRALIM a illustré le dynamisme et l'engagement collectif en faveur d'une alimentation durable et accessible pour tous.

Plus de 100 participants étaient présents lors de la plénière structurée en quatre séquences, abordant le bilan financier du programme national pour l'alimentation (PNA), l'état des lieux des projets alimentaires territoriaux PAT, la lutte contre la précarité alimentaire et la restauration collective.

Les participants ont ensuite eu l'opportunité de poursuivre les échanges durant la période méridienne dans le cadre d'un « forum des acteurs » puis de participer à une conférence portant sur le rapport publié par le Secours Catholique, CIVAM France, Solidarités Paysans et la fédération française des diabétiques et intitulé « l'injuste prix de l'alimentation ».

Les éléments particuliers exprimés au cours du CRALIM :

En complément des différentes interventions de la plénière, des prises de parole sont venues enrichir les échanges.

Ainsi, il a été évoqué que :

- Pour réussir la transition alimentaire, il est indispensable que les PAT intègrent l'ensemble des maillons économiques de la production à la commercialisation en passant par les transformateurs (de l'artisan à l'industriel). Les plateformes et les grossistes doivent également être associés aux projets, ces outils participant à la massification, la mutualisation et donc à la maîtrise des coûts. De plus, ce travail ne peut être abordé à l'échelle d'un seul PAT et nécessite donc une dynamique Inter PAT.

- En milieu hospitalier, l'atteinte des objectifs EGAlim pour la restauration des patients doit s'articuler avec un objectif de soin qui reste prioritaire, parmi d'autres spécificités de ce type de restauration. D'autres leviers sont à trouver.

- Le sujet des marchés publics a été mentionné à plusieurs reprises dans le cadre de la restauration collective, évoquant notamment la problématique du dimensionnement des appels d'offres. Les appels d'offres de plus en plus massifs et importants, sont inaccessibles à un certain nombre de producteurs et transformateurs. Toutefois des acheteurs réussissent à mettre en œuvre des aménagements pour rendre leur politique d'achats accessible à différents types de fournisseurs.

- Le renouvellement des générations d'agriculteurs est un défi majeur nécessaire à la transformation des systèmes alimentaires. Il nécessite de former agriculteurs et salariés, mais aussi d'accompagner les installations.

- Concernant les produits issus de l'agriculture biologique, 3 plates-formes facilitent l'accès aux produits bio du Grand Est, participant ainsi à l'atteinte des objectifs EGALIM. Alors que le prix du bio est souvent considéré comme un frein, il est intéressant de mettre en avant des exemples vertueux en la matière.

- Différents porteurs de PAT ont souhaité rappeler la nécessité de maintenir et même renforcer les soutiens financiers de l'État pour assurer l'animation des dispositifs et la pérennité des démarches en cours.

Conclusion de Monsieur le Préfet de Région

Monsieur le Préfet de région a remercié les intervenants et les participants en soulignant la richesse du CRALIM.

Plusieurs pistes de travail sont à poursuivre et développer ces prochains temps :

- poursuite et renforcement des dynamiques InterPAT, pour construire des projets de plus grande envergure, à l'échelle la plus pertinente,
- poursuite des réflexions sur le sujet de la logistique,
- amélioration de la définition de l'offre et de la demande pour que les marchés publics ne soient plus un frein à l'atteinte des objectifs en matière d'approvisionnement,
- réflexion sur l'animation au sein des PAT afin de mener à bien les initiatives des territoires.

Temps d'accueil et déjeuner assurés par l'association Trans'versants :

Après l'accueil matinal autour de café, thé et productions « maison », les participants ont pu découvrir et apprécier un cocktail déjeunatoire préparé par une structure d'insertion de Saint-Dié-des-Vosges (Trans'versants), quasi 100 % EGALIM et produit intégralement à base d'ingrédients des Vosges et d'Alsace.

