



**PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

COMITÉ RÉGIONAL POUR L'ALIMENTATION

Epinal, mardi 24 juin 2025

**Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt
Service régional de l'alimentation
Pôle Programme National pour l'Alimentation**



**PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

INTRODUCTION

**Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt
Service.....**

Monsieur Jacques WITKOWSKI

Préfet de la région Grand Est

Madame Béatrice MOREAU

Vice-Présidente en charge de
l'agriculture, viticulture et de la forêt

Conseil Régional

Madame Sylvie D'ALGUERRE

Vice Présidente

PETR Pays d'Epinal Cœur des Vosges



**PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

ORDRE DU JOUR

**Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt**

10h00-10h15	Introduction				M. Witkowski Mme Moreau Mme D'Algerre	
10h15-10h25	Bilan financier du PNA en 2024 Présentation de la Stratégie Nationale Alimentation Nutrition Climat (SNANC)				DRAAF, équipe PNA DGAL, Mme Vela-Rodriguez	
Focus sur PAT et transition alimentaire (Bilan 2024 et perspectives 2025) 10h25-11h15		Focus sur l'axe « Justice sociale » 10h25-11h50		Focus sur la restauration collective 12h00-12h40		
Etat des lieux PAT Nouvelle instruction technique Planification écologique France PAT et réseaux régionaux Outils méthodologiques pour accompagner les acteurs des territoires		DRAAF, équipe PNA/ Réseau Partaage	Appel à Projets Mieux Manger pour Tous	DREETS, Mme Alberti	Bilan national ma cantine Point de situation en Grand-Est Leviers existants	DGAL, Mr Flipo DRAAF, équipe PNA
Témoignages : • PAT participant à l'étude alimentation et climat (Pays de Sarrebourg) • interPAT des Vosges • interPAT Sud Alsace		Mme Joseph Bertolero Mme D'Algerre Mme Sie	Témoignages : • Formation Alim'Activ • AD2S : projet ALISOL	Mme Erceau Mr Duval	Témoignages : • Conseil Régional : actualités ADAGE • Mon Restau Responsable - CROUS • Pays Terres de Lorraine	Mme Marand Mr Cornu Mme Dangelser
Appel à candidatures planification écologique 2025		DGAL, Mme Vela-Rodriguez			Appel à projets régional PNA 2025	DRAAF, équipe PNA
11h15-11h25 : Echanges avec la salle			11h50-12h00 : Echanges avec la salle		12h40-12h55 : Echanges avec la salle	
12h55-13h00	Conclusion				M. Witkowski	



**PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Programme National Pour l'Alimentation : bilan 2024

**Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt**

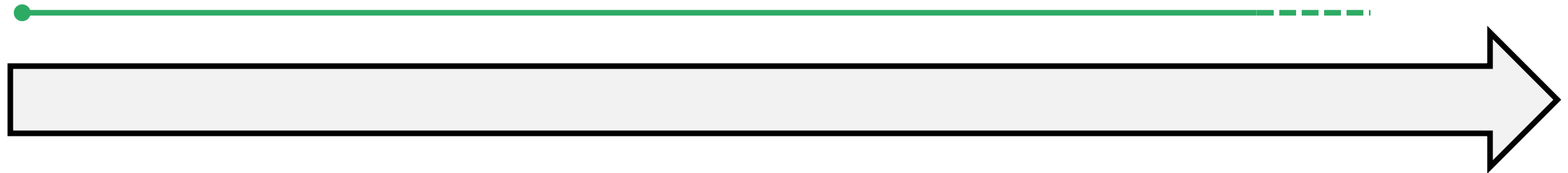
Madame Emilie THIERS

Chargée de mission Transition Alimentaire

DRAAF Grand Est

Financements du PNA

France Relance
2021-2024
7,4 M €



AAP national
2023-2024
2,84 M €

- PAT émergents
- Projets régionaux, inter-régionaux et nationaux

Budget régional
2024
0,31 M €

**AAC Planification
écologique**
2024
1,28 M €

- Réseaux régionaux
- PAT opérationnels

AAP national
2024-2025
2,77 M €

- PAT émergents
- Projets régionaux, inter-régionaux et nationaux

Clôture de la mesure 13 du plan France Relance

Volet A : Soutien à l'émergence des PAT

Instruction via l'appel à projet national du PNA

Total : **906 968 €**
12 territoires soutenus

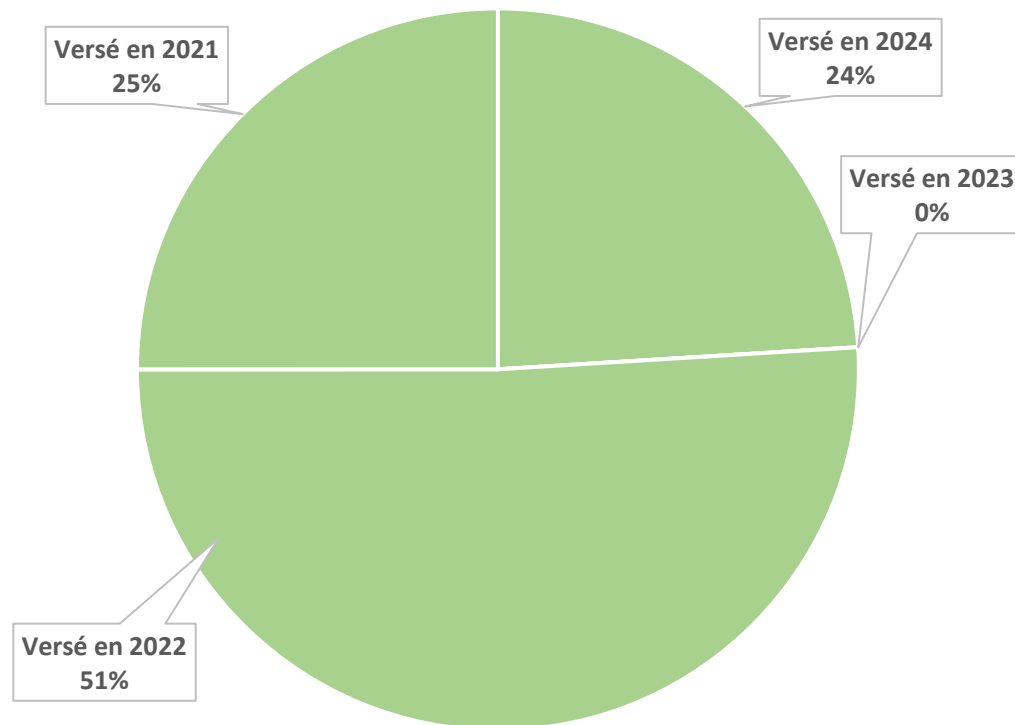
Volet B : Soutien aux investissements dans les PAT existants

Instruction via l'appel à candidature régional

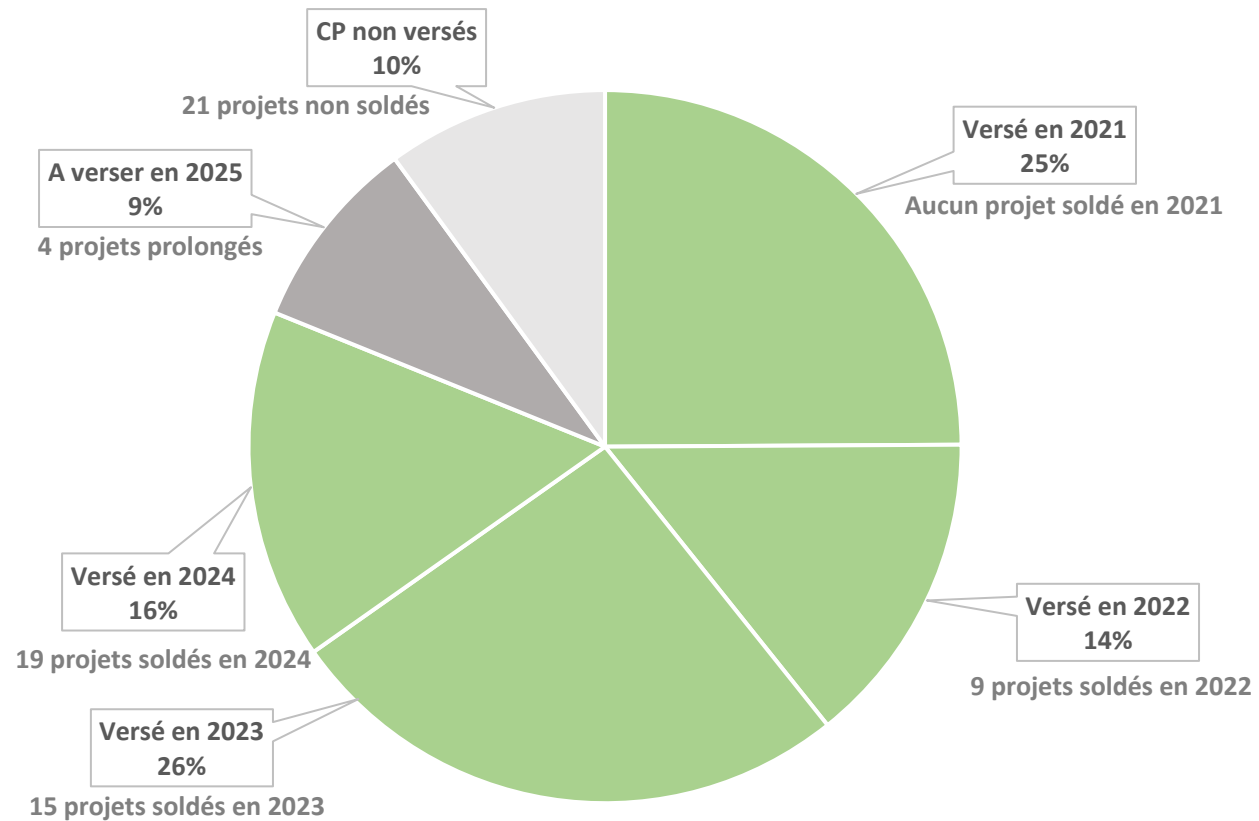
Total : **6 549 986 €**
72 projets soutenus
19 PAT concernés

Plan de relance – Bilan des versements

Volet A : Soutien à l'émergence des PAT



Volet B : Soutien aux investissements dans les PAT existants

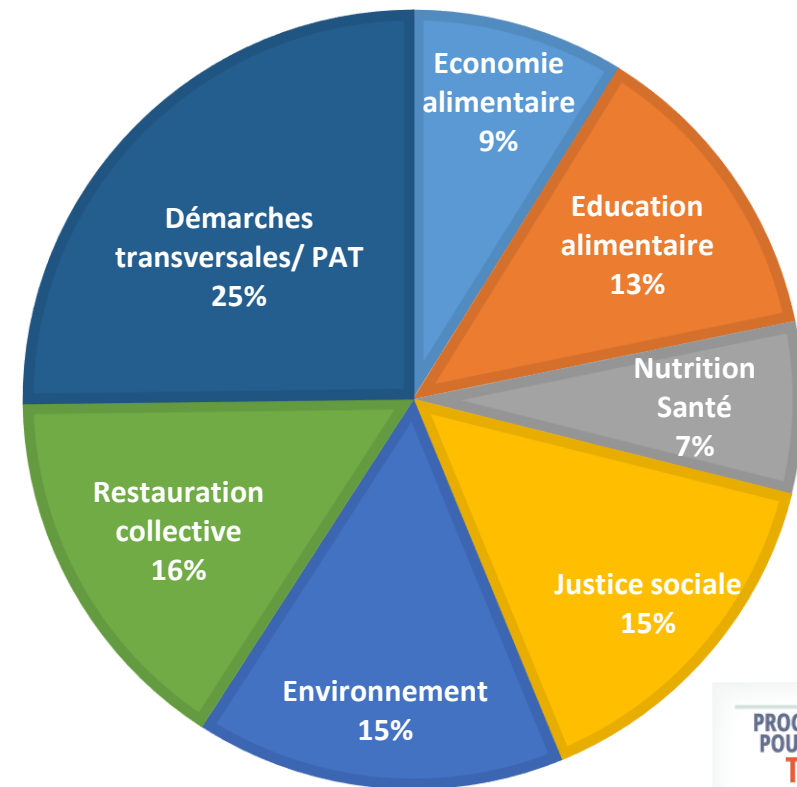


Budget régional

Montant total 306 250 €

- Poursuite et développement des Classes du Goût, de Plaisir à la Cantine, expérimentation de Plaisir à la Cantine en EHPAD (Nourrir C'est Plaisir) en partenariat avec le Conseil Régional et les Conseils Départementaux.
- Autres subventions pour les structures partenaires dans le cadre de l'interministérialité du PNA ou les collectivités territoriales :
 - Soutien d'actions permettant la visibilité des axes du PNA
 - Soutien de projets de qualité mais non lauréats de l'AAP national PNA 2023/2024

RÉPARTITION DES SUBVENTIONS ACCORDÉES PAR THÉMATIQUE





**PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Présentation de la SNANC

**Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt**

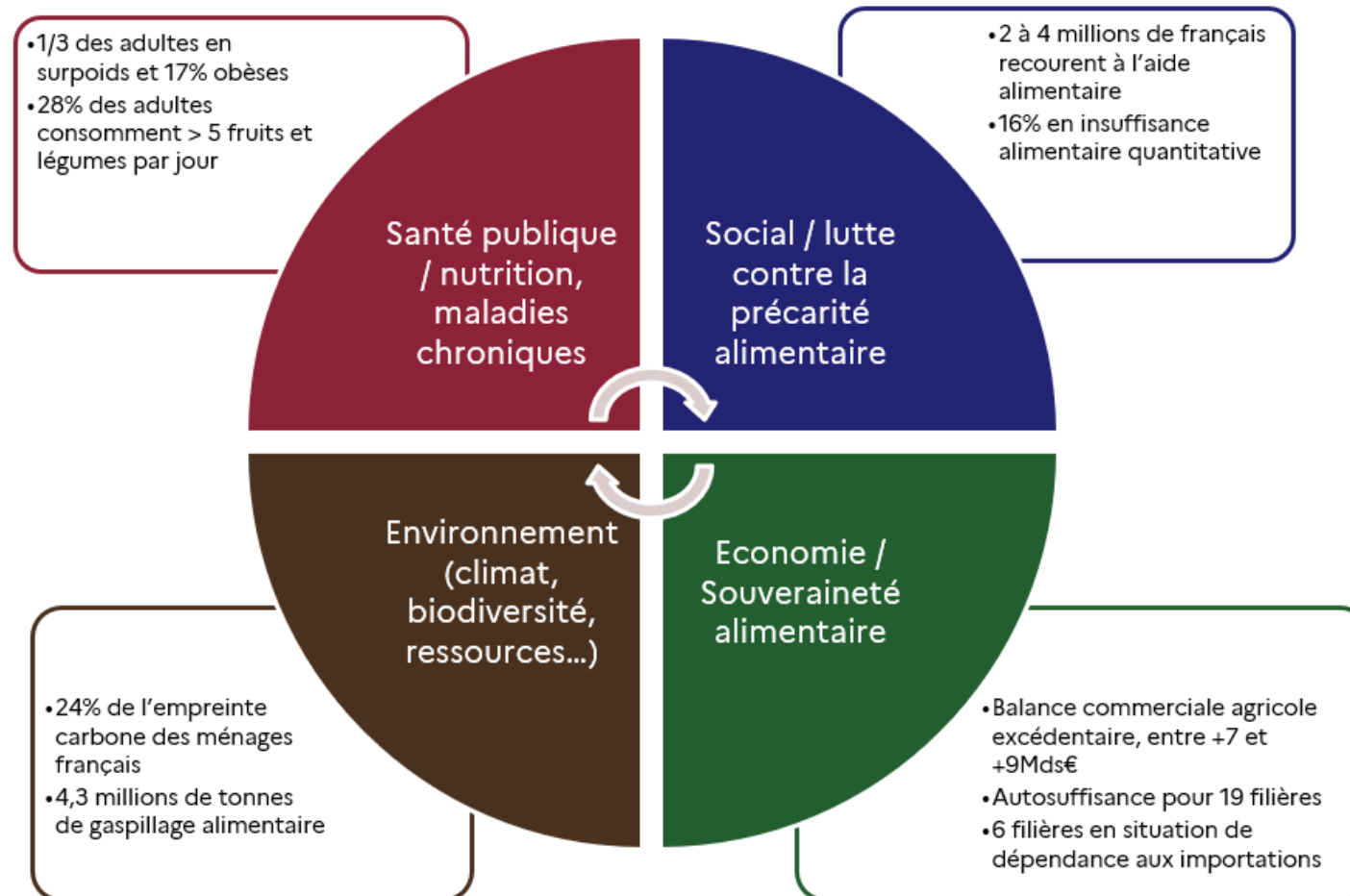
Madame Véronique VELA-RODRIGUEZ

Adjointe au chef du bureau de la politique
de l'alimentation

MASA - Direction Générale de l'Alimentation

Méthode de construction de la stratégie et les objectifs poursuivis

Des enjeux économiques, sociaux, environnementaux et sanitaires



Méthode de construction de la stratégie et les objectifs poursuivis

Une proposition de la Convention citoyenne pour le climat

PROPOSITION SN5.2.1 : MIEUX INFORMER LE CONSOMMATEUR EN RENFORÇANT LA COMMUNICATION AUTOUR DU PNNS ET RÉFORMER LE PNNS EN PNNSC

Nous souhaitons réformer le Plan National Nutrition Santé (PNNS) et la communication qui l'entoure :

- Accroître la publicité autour du dernier PNNS qui, pour des raisons de santé publique, donne des repères nutritionnels compatibles avec les objectifs de la lutte contre le réchauffement climatique. Il recommande notamment de consommer des légumineuses 2 fois par semaine, de limiter la consommation de viande rouge et des produits laitiers ;
- Faire du prochain programme PNNS un Programme National Nutrition Santé Climat (PNNSC) pour prendre en compte les critères climat, comme indiqué dans la Stratégie Nationale Bas Carbone (SNBC) ;



 **Renforcer la prise en compte du climat dans la politique nutritionnelle du Gouvernement**

Méthode de construction de la stratégie et les objectifs poursuivis

Reprise et renforcée dans la Loi Climat et Résilience de 2021

- La loi « Climat et résilience » (art. 265) introduit la SNANC dans le code rural et de la pêche maritime (art. L1) et dans le code de santé publique (art. L3231-1)

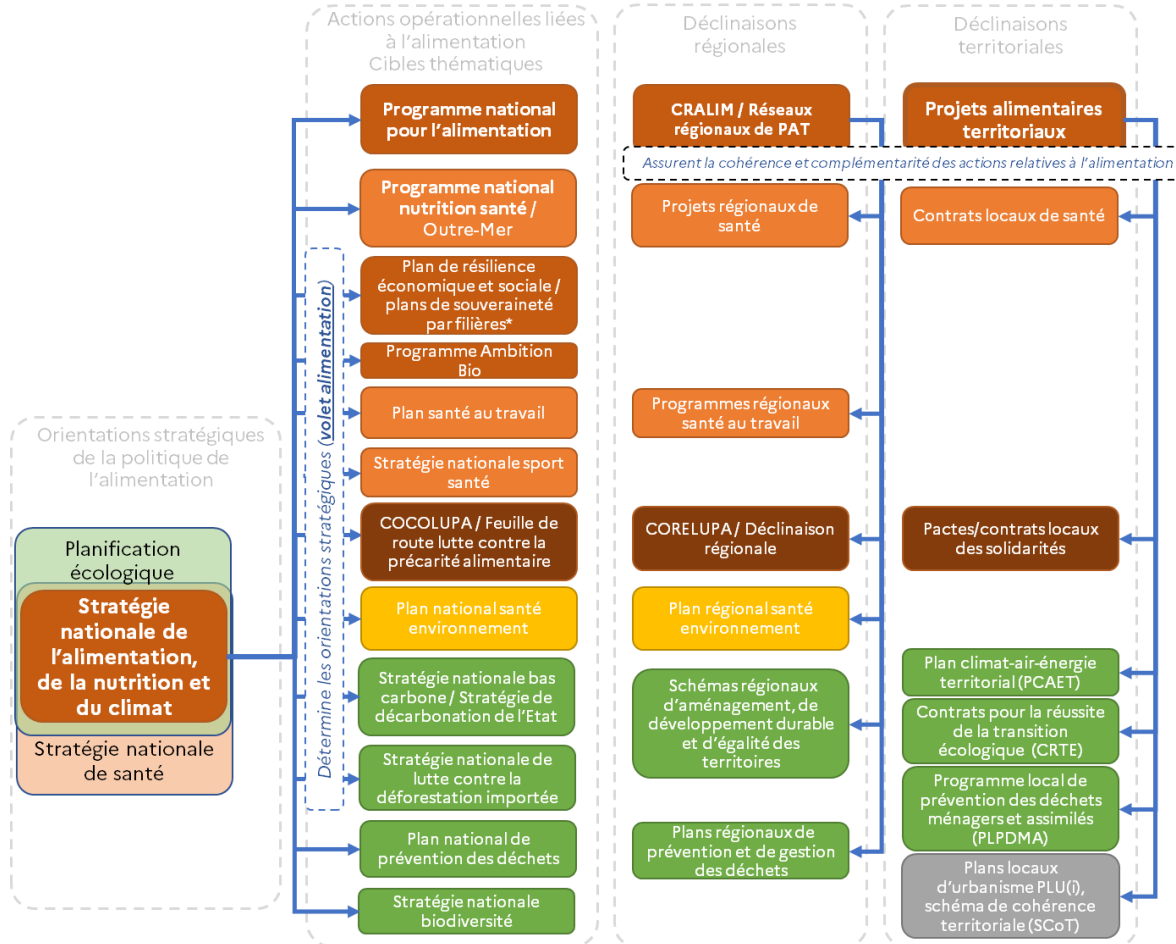
Elle prend la suite du PNAN en tant que feuille de route la politique de l'alimentation et de la nutrition en amplifiant les objectifs par la référence claire à la dimension environnementale de la politique de l'alimentation

« La stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat détermine les **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 les **orientations de la politique de la nutrition**, en s'appuyant sur le **programme national de l'alimentation et sur le programme national relatif à la nutrition et à la santé** . »



Méthode de construction de la stratégie et les objectifs poursuivis

Une stratégie en cohérence avec les autres politiques publiques **aux différentes échelles**



➤ **Politiques liées à la souveraineté alimentaire, la santé, à l'environnement, au social etc. ;**

➤ **En articulation avec les politiques régionales et territoriales ;**

Méthode de construction de la stratégie et les objectifs poursuivis

Méthodologie et étapes

- **Pilotage de l'élaboration de la stratégie**

- ☐ **Taskforce coordinatrice** : DGAL, DGS, CGDD, SGPE en charge du pilotage de l'élaboration de la stratégie ;
- ☐ **Comité d'élaboration** : toutes les directions d'administration concernées pour échanger et valider le projet de stratégie ;



- **Méthodologie de l'élaboration de la stratégie**

- ☐ **Recensement des objectifs à horizon 2030** (ODD, engagements européens, loi, stratégies et plans...) ;
- ☐ **Recensement des stratégies et plans thématiques préexistants et leurs actions liées à l'alimentation** (Programme national pour l'alimentation, Programme national nutrition santé, Plans de souveraineté par filière, Programme ambition bio, Stratégie nationale biodiversité...) ;
- ☐ **Consultation de différents acteurs** afin de construire les orientations et les objectifs de la stratégie.

Méthode de construction de la stratégie et les objectifs poursuivis

Méthodologie et étapes



- Saisine par DGAL, DGS, CGDD
- Recommandations du CNA sur la base de leurs avis précédents pour une alimentation saine et durable



- Saisine par DGAL, DGS, CGDD
- Identification des grandes orientations stratégiques en termes de santé publique pour une alimentation saine et durable



- Contributions spontanées
- Recommandations pour les pouvoirs publics sur différents sujets : offre alimentaire, marketing alimentaire, communication, restauration hors foyer, etc.



- Consultation des agences d'expertise
- Consultation des ministères



Méthode de construction de la stratégie et les objectifs poursuivis

Points clés de la contribution du CNA pour les orientations de la SNANC

Gouvernance



Utilisation d'indicateurs d'évaluation de la durabilité et résilience à tous les niveaux de la chaîne, coordonner les politiques sectorielles, développer l'évaluation des PAT... ;

Mieux produire



Considéré hors champ de la SNANC

Mieux transformer



Relocaliser la transformation, poursuivre l'amélioration de la qualité (nutritionnelle, sanitaire et environnementale) des produits alimentaires

Mieux distribuer



Améliorer et végétaliser l'offre alimentaire, renforcer le rôle de la restauration collective, encadrer le marketing, améliorer l'aide alimentaire ;

Mieux consommer



Mettre à jour les repères nutritionnels officiels, développer l'éducation à l'alimentation, faire évoluer les formations des professionnels de santé/enseignement, développer des campagnes de communication ;

Recherche



Etudier la précarité alimentaire, évaluer les actions et définir l'alimentation favorable à « une seule santé »



Principaux points de divergence : végétalisation de l'alimentation et encadrement du marketing alimentaire

Méthode de construction de la stratégie et les objectifs poursuivis

Points clés de l'avis du HCSP pour les orientations de santé publique de la SNANC



1

Renforcer les politiques publiques portant sur l'amélioration de l'environnement nutritionnel (alimentation et activité physique)



2

Assurer la sécurité alimentaire : une urgence pour lutter contre les inégalités sociales de santé en nutrition dans un contexte de crise climatique



3

Établir la convergence entre les différentes dimensions de l'alimentation dans une perspective durable



4

Mettre en place une gouvernance : un enjeu majeur de lisibilité et de cohérence pour la SNANC

Méthode de construction de la stratégie et les objectifs poursuivis

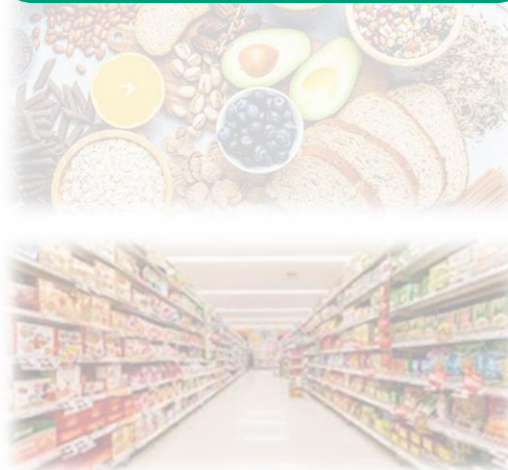
Contenu de la SNANC

- ➔ Mettre en place une politique de l'alimentation interministérielle couvrant les enjeux de santé, **sociaux, de souveraineté alimentaire** et d'environnement, et l'orienter pour garantir un accès à une alimentation saine et durable en agissant sur les environnements alimentaires et l'évolution des régimes et des comportements alimentaires

Axe 1 : Assurer une gouvernance coordonnée des politiques en lien avec l'alimentation, la santé et l'environnement à toutes les échelles et agir à celle des territoires



Axe 2 : Garantir à tous l'accès à des environnements alimentaires et nutritionnels de qualité et durables



Axe 3 : Accompagner les comportements et les régimes alimentaires durables favorables à la santé et à l'environnement



Axe 4 : Développer la recherche, l'expertise et l'évaluation pour une transition des systèmes alimentaires



Consultations en cours et éléments de calendrier

Calendrier



Fin 2022 :
élaboration de la
méthode (DGAL,
DGS, CGDD) et
saisine du CNA et
HCSP

Avril-mai 2023 :
évaluation et
structuration des
propositions

**Juillet 2023 – mars
2025 :** validation
interministérielle
du projet de
SNANC

Été 2025 :
publication de la
SNANC



Avril 2023 : avis
du **CNA** et du
HCSP sur les
orientations de la
SNANC



**Juin 2023 - juillet
2023 :** rédaction
du projet de
SNANC

**avril 2025 – juin
2025 :**
consultation du
**CNA, CNS, CNTE,
CNLE, et**
consultation
publique



Consultations en cours et éléments de calendrier

Prochaines étapes

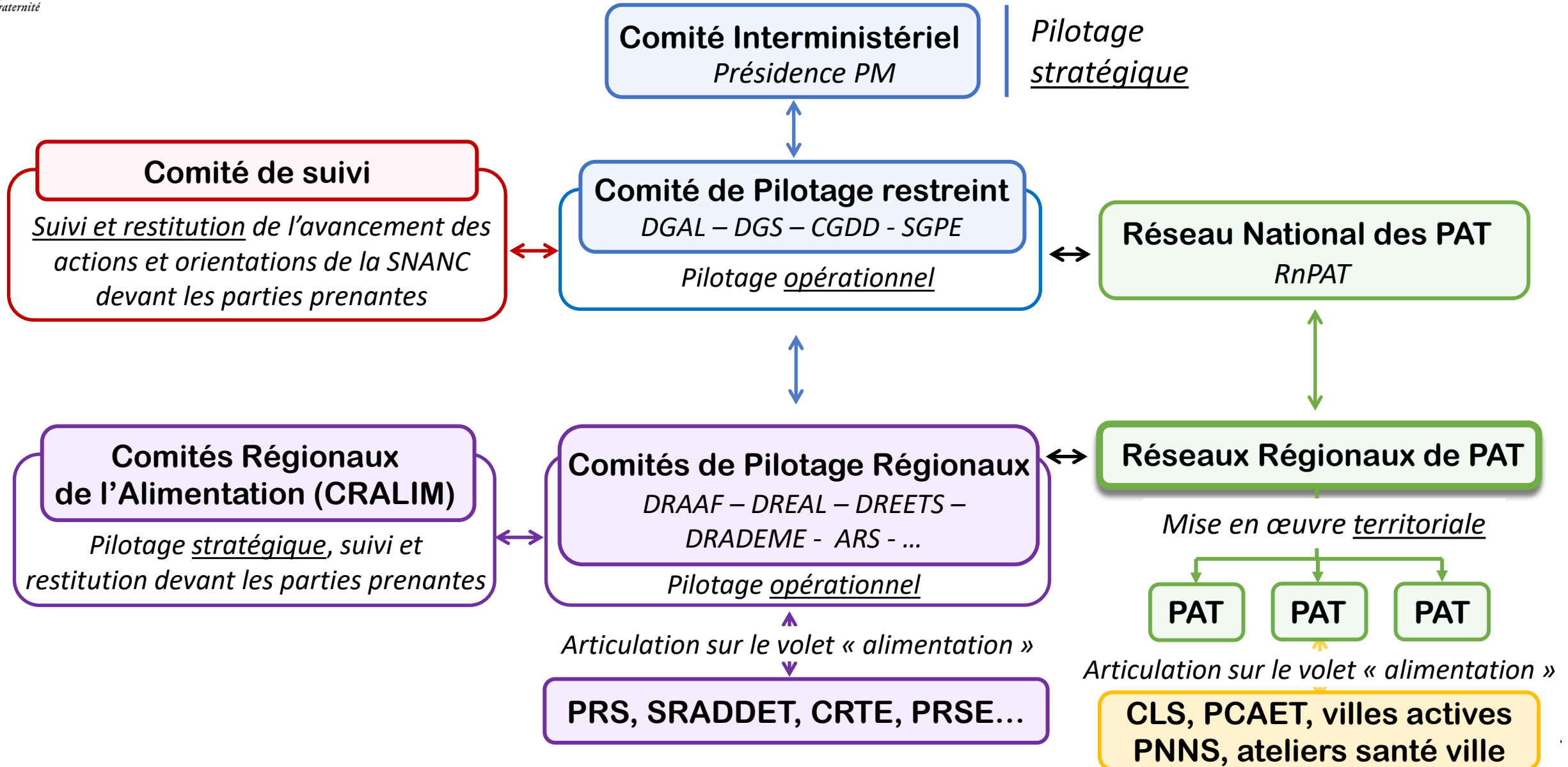


- ➔ **Juin :**
 - Prise en compte des retours des consultations
 - Elaboration d'une stratégie de communication
- ➔ **Juillet :**
 - Publication de la SNANC
 - Communication

Et ensuite ? Une déclinaison opérationnelle dans le PNA, le PNNS, et les autres plans (exemple non contractuel)

	Plus précisément	Plan	Qui ?	Quand ?	Résultats attendus ?
Action 20 : Améliorer la durabilité et de la composition nutritionnelle de l'offre alimentaire à travers des seuils maximaux en sel, en sucres, en gras, et minimaux en fibres, pour les aliments les plus contributeurs	<ul style="list-style-type: none"> - Formaliser un engagement-cadre avec les professionnels concernés - Publier un nouveau référentiel pour cadrer le dispositif - Signer des accords collectifs pour les principaux contributeurs 	PNNS PNA	DGS DGAL <u>Associés</u> : DGCCRF, DGPE, DGE, CGDD	2025 : engagement cadre et nouveau référentiel 2026 : accord 1...	Un accord signé chaque année, pour couvrir les principaux contributeurs aux apports en sel, sucre, gras X% de réduction des teneurs en sel/sucre/gras dans le secteur Y
Action 23 : Poursuivre l'accompagnement de la restauration collective vers l'atteinte des objectifs existants	<ul style="list-style-type: none"> - Poursuivre l'accompagnement dans le cadre du CNRC, notamment pour le secteur santé/médico-social - Poursuivre le déploiement de « ma cantine » pour en faire l'outil central - 	PNA Programme ambition Bio Stratégie nationale biodiversité	DGAL <u>Associés</u> : DGOS, DGPE, CGDD...	2 semestre 2025	> 50% de produits durables et de qualité dont 20% de bio en restauration collective > X% des cantines inscrites et ayant télédéclaré sur « ma cantine »
Action 46 : Accompagner la filière agro-alimentaire vers la réduction du gaspillage alimentaire généré à cette étape, ainsi que les autres acteurs par la labellisation « anti-gaspillage alimentaire »	Elaborer, publier et actualiser les référentiels du label « anti-gaspillage alimentaire » des secteurs de la distribution, restauration, industrie agroalimentaires	PNA	CGDD <u>Associés</u> : DGAL, ADEME, DGPR	2025 : restauration 2026 : IAA	X établissements labellisés

Gouvernance de la SNANC





**PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

PAT et transition alimentaire

**Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt**

Madame Véronique VELA-RODRIGUEZ

Adjointe au chef du bureau de la
politique de l'alimentation

MASA - Direction Générale de l'Alimentation

Le rôle des Projets Alimentaires Territoriaux

Diagnostic agricole et alimentaire

Plan d'actions opérationnelles pour répondre à des problématiques locales :

- **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-courts de proximité ...
- **l'accès à une alimentation de qualité pour tous** (lutte contre la précarité alimentaire), l'éducation alimentaire à la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- **la gastronomie et la culture culinaire**

Un outil systémique à l'échelle d'un territoire

Dispositif de reconnaissance ministérielle

Implication volontaire des acteurs du territoire et gouvernance partagée
rapprochements, échanges et mutualisations, solutions concertées





GOUVERNEMENT

Liberté
Égalité
Fraternité

Le rôle des Projets Alimentaires Territoriaux Focus 2024

24 juin 2025

Parmi les 153 PAT reconnus de niveau 2 en 2024 :

Donnée déclarée en 2024 → objectif en 2029

Nombre de PAT ayant des
actions communes avec un
Contrat local de santé*

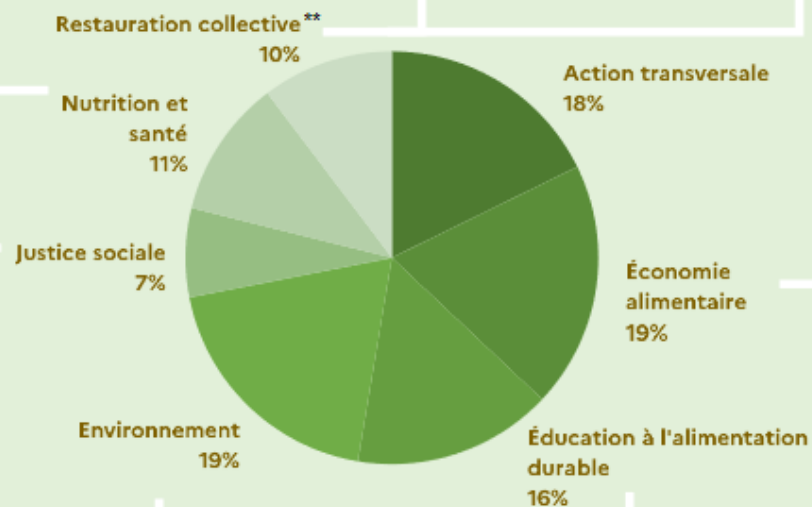
54 → 86
(2024 → 2029)

Nombre d'agents de
restauration collective formés
en lien avec les objectifs de la
loi EGalim

2 038 → 5 556
(2024 → 2029)

Taux de télédéclaration ma
cantine au sein des PAT
lauréats

61 %
(2024, contre 21% en moyenne)



% d'associations de
lutte contre la
précarité alimentaire
partenaires des PAT
lauréats

32% → 48%
(2024 → 2029)

Nombre de personnes
sensibilisées à la lutte
contre le gaspillage
alimentaire

52 000 → 180 000
(2024 → 2029)

Nombre de personnes
concernées par les
actions d'éducation à
l'alimentation durable

96 000 → 250 000
(2024 → 2029)

Nombre de PAT
partenaires de
structure agissant
pour le maintien du
foncier agricole

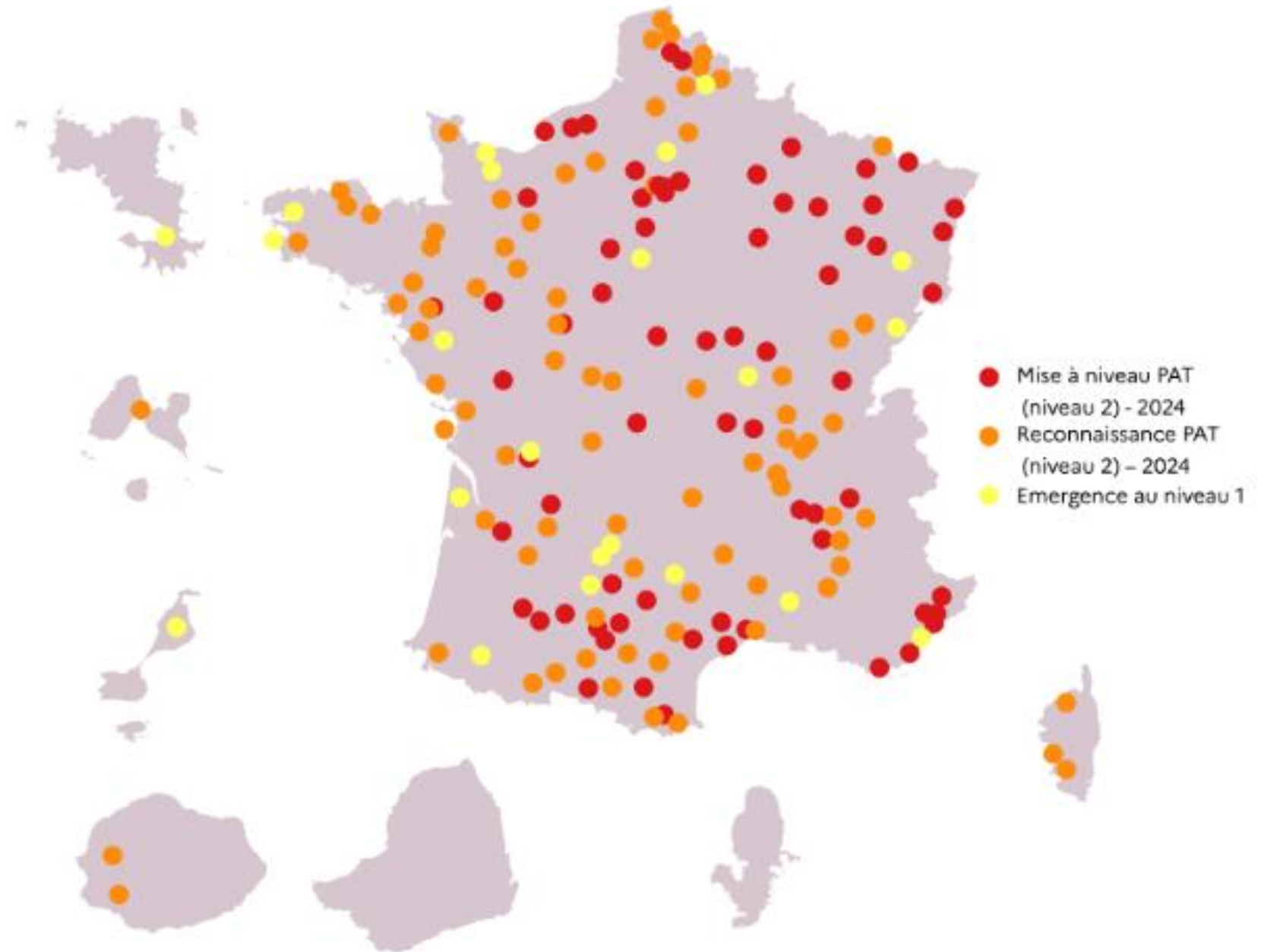
66 → 101
(2024 → 2029)



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Le rôle des Projets Alimentaires Territoriaux Focus 2024



Focus PAT : bilan et appels à projets 2024

PAT de niveau 1

454 PAT labellisés =>
63% de la SAU

PAT de niveau 2

AAP SNANC 2024-2025 : 3 volets dont

**Volet 1 : Emergence des
nouveaux PAT**

Subvention maximum
100 000 €/70% du budget

Quatre partenaires financiers :
MASA/DGAL, DGS, DGCS et
ADEME

AAC PAT niveau 2 - 2024

PAT opérationnels

Subvention maximum
200 000 €

Enveloppe de 20M€

AAP PNA => 22 nouveaux PAT de niveau 1
reconnus avec un soutien moyen de 91 400
euros

AAC PAT => 153 PAT de niveau 2 => 13M€

Madame Emilie THIERS

Chargée de mission Transition Alimentaire

DRAAF Grand Est

PAT : état des lieux

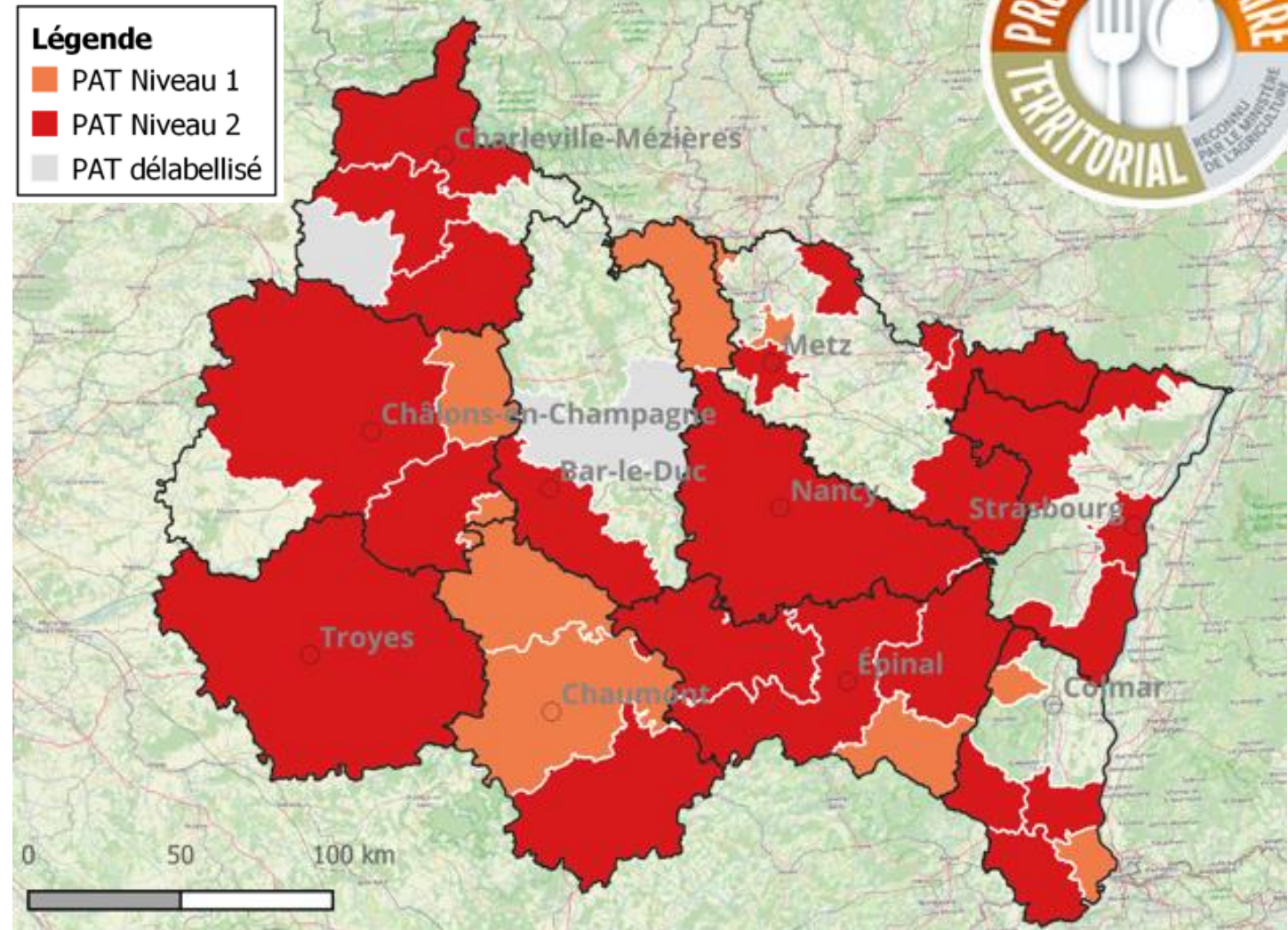
30 Projets alimentaires territoriaux

8 PAT émergents (niveau 1), dont 1 nouveau :

- PAT Vallée de Kaysersberg (68) lauréat de l'AAP national 2024-2025

22 PAT opérationnels (niveau 2), dont 16 labellisés en 2024 et 2 début 2025

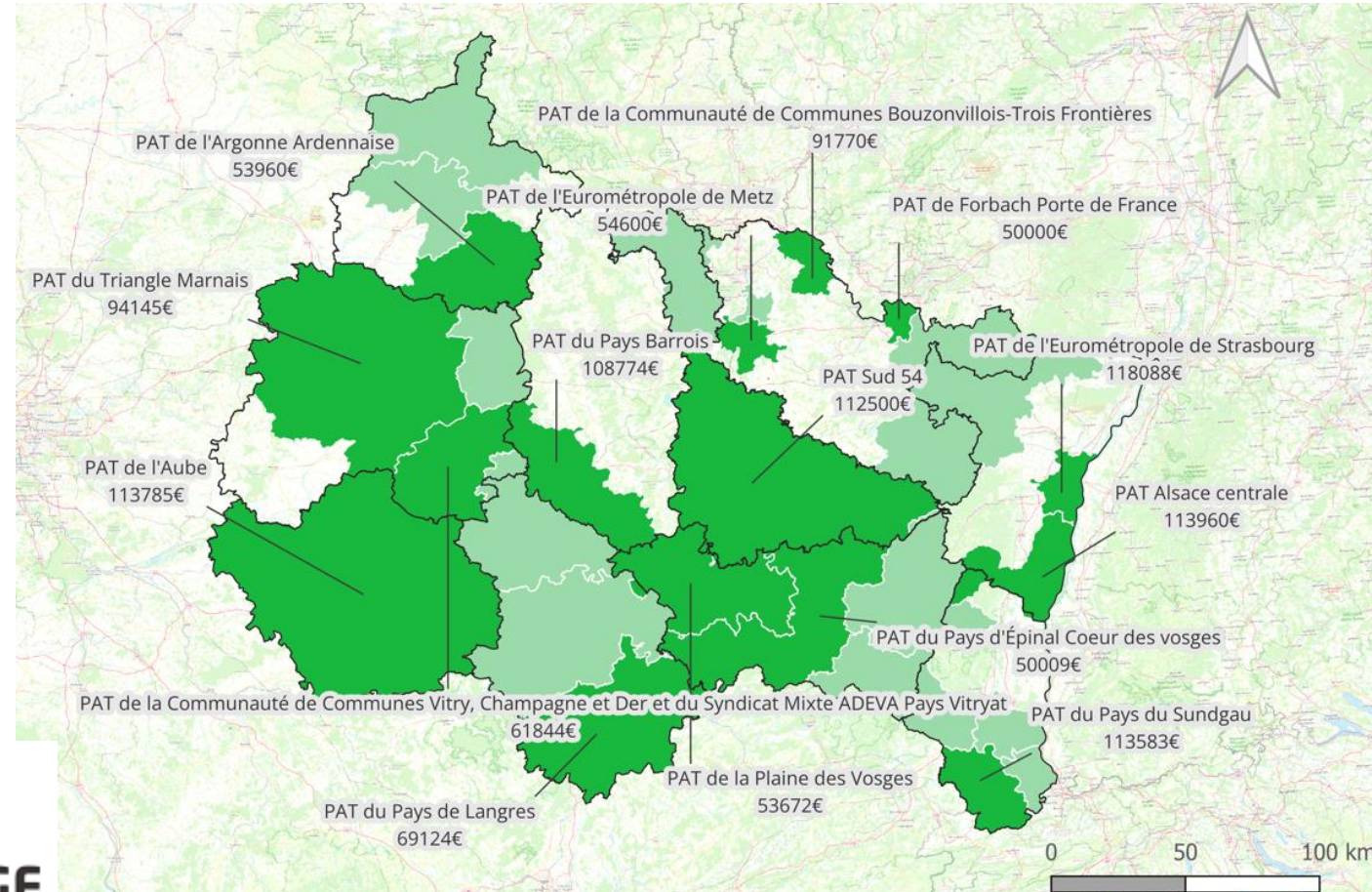
2 PAT délabellisés début 2025



Appels à candidature Planification écologique

Mesure 7.1 « Soutien à la structuration des PAT opérationnels »

- Appel à candidatures national instruit en région à l'automne 2024
- 1 260 000€ pour soutenir les PAT de niveau 2 « opérationnels »
- **15 PAT lauréats**, 65 projets soutenus
- 20 000€ pour soutenir le réseau régional (Réseau PARTAAGE)





**PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

France PAT et réseaux régionaux

**Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt**

Monsieur Charles THOMASSIN

Animateur du réseau PARTAAGE

Citoyens & Territoires



**PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Conception et diffusion d'outils méthodologiques pour accompagner les acteurs des territoires

**Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt**

Madame Véronique TECHE

Chargée de mission Alimentation

DRAAF Grand-Est

Faire passerelle entre les Projets Alimentaires Territoriaux et les Contrats Locaux de Santé



Projet porté par la Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est (MANGE)

Ce projet est lauréat de l'appel à projets 2023-2024
« Vers la Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat »



» PROJET

FAIRE PASSERELLE ENTRE LES PAT ET LES CLS

» Qu'est-ce que le projet « Passerelle PAT-CLS » ?

Au sein des collectivités, les deux dispositifs, **Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)** et **Contrats Locaux de Santé (CLS)** partagent de nombreuses similitudes, cependant la coopération entre eux n'est pas systématique. Ce projet, initié en Grand Est, consiste à l'organisation de journées, afin de **renforcer les articulations**, et ainsi de tendre vers une **amélioration de la qualité des projets en matière d'alimentation santé**. Il s'agit d'impulser des actions transversales en faveur de la **diminution des ISTS à l'échelle d'un territoire**.



» Quels sont les objectifs ?

1. Renforcer l'interconnaissance des coordinateurs des CLS, des chargés de missions des PAT et de leurs élus (CLS et PAT)
2. Renforcer les connaissances et les compétences des coordinateurs des CLS et des chargés de mission des PAT en matière d'alimentation santé
3. Renforcer l'articulation des coordinateurs des CLS et des chargés de missions des PAT en matière d'alimentation santé
4. Renforcer l'implication des partenaires ARS, DRAAF, Région, DDT, ...dans l'articulation PAT-CLS



2 journées essentielles au renforcement des coopérations

Coconstruction de la journée « Passerelle »

- » **Contextualisation** en plénière : freins et pistes de solutions aux coopérations
- » **4 ateliers thématiques** en groupes départementaux pour une acculturation : conception des projets PAT et CLS, coopération PAT-CLS, éducation, stratégie d'intervention
- » **Construction** de la journée « Passerelle » : Qu'aborde-t-on ? Sous quelle forme ?

Journée « Passerelle »

- » **Interconnaissance** : présentation des participants (acteurs clé du territoire)
- » **Culture commune** en alimentation santé : définitions, concepts, outils, ... - plénière
- » **Atelier « Pistes d'amélioration »** : s'autopositionner, travailler sur les freins et leurs solutions, capitaliser - plénière
- » **Atelier « Coopération »** : présenter son diagnostic et arrêter des intentions de travail en commun - par département

» PROJET « FAIRE PASSERELLE ENTRE LES PAT ET LES CLS » EXPÉRIMENTATION EN GRAND EST

→ 1 journée de co-construction en Champagne-Ardenne

→ 3 journées « Passerelle PAT-CLS » en Grand Est qui ont réuni :

- 24 chargés de mission des PAT
- 22 partenaires « santé »
- 26 coordinateurs des CLS
- 28 partenaires « agriculture »
- 10 élus
- 6 animateurs

“

« Une journée qui favorise l'interconnaissance et la coopération sur le même département »

Points forts • Échanges • Interconnaissance • Diversité et pluridisciplinarité • Travail en groupe



Renforcement des connaissances et compétences des PAT & CLS

86%

des répondants ont renforcé leurs connaissances en alimentation-santé

94%

des répondants ont l'intention de faire évoluer leurs pratiques professionnelles

Coopération entre les PAT & CLS en alimentation santé

95%

des répondants ont l'intention de renforcer l'articulation avec le PAT ou CLS de leur territoire
Journée en Champagne-Ardenne

91%

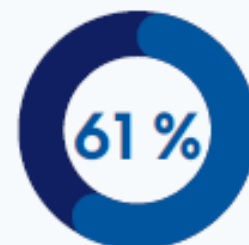
des répondants ont émis au moins une intention de coopération avec le PAT ou CLS de leur territoire
Journées en Alsace et Lorraine

54%

des intentions de coopérations émises sont en cours de réalisation voire réalisées 3 à 6 mois après les journées

“

« Le sujet alimentation a repris sa place dans la thématique globale de la santé. Les interlocuteurs étant identifiés, il est plus facile de faire des liens et de les solliciter. D'autres partenaires se sont mobilisés comme des producteurs bio, des élus, des partenaires associatifs et même sociaux pour investir le sujet de l'alimentation »



des répondants déclarent qu'il y a eu un impact suite aux journées Grand Est

» PROJET « FAIRE PASSERELLE ENTRE LES PAT ET LES CLS » ESSAIMAGE DU PROJET

Accédez
au guide



Guide méthodologique

Les **objectifs du guide** interactif sont les suivants :

- Améliorer les coopérations dans le domaine de l'alimentation santé entre les PAT et les CLS
- Partager les connaissances acquises dans le cadre du projet « Passerelle PAT-CLS » en Région Grand Est
- Rendre réutilisables les outils de MANGE et de PARTAAGE produits à cette occasion

« Un outil clés en mains facile à déployer »



Webinaire du 16 décembre 2024



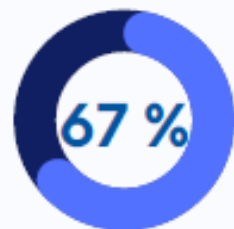
- 278 inscrits
- 199 connexions
- 130 participants restés au delà de 2 heures

Le webinaire a été suivi par à minima un professionnel dans une grande majorité des régions de France

“

Points forts • Méthodes et outils présentés • Interventions et intervenants • Partage d'expérience et exemples • Apport de connaissance

Appports déclarés • Connaissances • Idées • Outils • Envie d'initier des coopérations sur leur territoire



des réponders qui avaient des attentes déclarent que le webinaire y a répondu

« Merci à vous pour ce webinaire et pour l'avoir proposé à l'ensemble des régions. Nous avons également organisé deux échanges PAT – CLS l'an dernier, votre présentation a permis de poursuivre le développement des connaissances sur les PAT notamment. »

« Enrichie par ce webinaire, envie d'insuffler plus de transversalité dans les projets »

*Loi EGALIM et approvisionnements locaux de qualité
dans le secteur hospitalier du Grand Est
en lien avec les PAT*

Déclinaison de la SNANC



Objectifs du projet

- Faciliter la **mise en œuvre de la loi EGALIM et le développement des approvisionnements locaux de qualité** dans la restauration hospitalière en lien avec les porteurs des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) de la Région Grand Est
- Co-construire avec les acteurs :
 - **une stratégie d'action** pour développer les approvisionnements locaux tout en améliorant la mise en œuvre de la loi EGALIM dans les hôpitaux du Grand Est
 - **un Vademecum de** Bonnes Pratiques et expériences inspirantes utile à l'ensemble des acteurs avec un rayonnement national

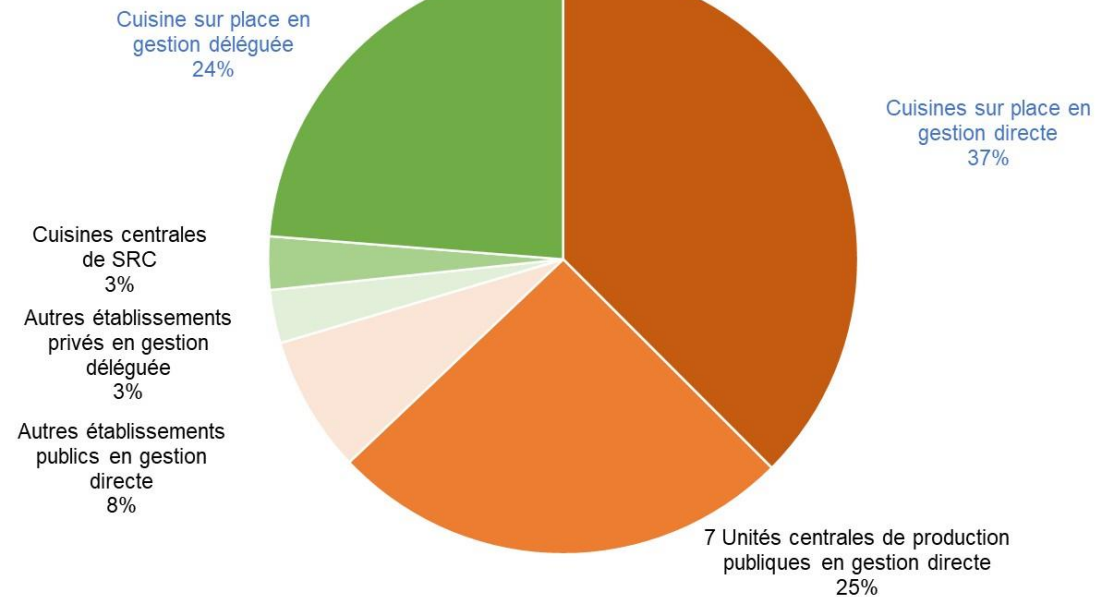
Phasage du projet

- Etablir un **état des lieux**
- Identifier **freins, leviers et bonnes pratiques** de mise en œuvre d'EGALIM en s'appuyant sur les produits locaux de qualité
- Faire émerger dans des **ateliers de travail** réunissant les acteurs, les actions possibles et construire un **plan d'actions**
- Coconstruire avec les acteurs un **Vademecum de Bonnes Pratiques** s'appuyant sur les solutions locales d'approvisionnement pouvant être inspirantes au niveau national

Production des repas des 240 sites hospitaliers avec consommation de repas

61% des sites
cuisinent sur place

70% de la production de
repas est **gérée en direct**



39% des sites approvisionnement
des repas produits à l'extérieur

30% de la production de repas
est **déléguée à
des Sociétés de
Restauration Collective**

Approvisionnement

- Les référencements des denrées sont **peu gérés en direct** (~10%), **mais délégués à des centrales et groupements d'achats publics** (~60%) ou à des **sociétés de restauration** (~30%).
- Les **fournisseurs** sont **de très loin des grossistes nationaux et régionaux**. Les producteurs locaux occupent une très faible place.
- Les **produits locaux** les plus développés sont **les viandes, les fruits et légumes, les produits laitiers et le pain**.
- **Des craintes / freins formulés par les établissements notamment vis-à-vis :**
 - des **volumes** nécessaires et des **risques de rupture** ;
 - des **contraintes logistiques** avec livraison multisites et fréquentes ;
 - de l'inadéquation des produits proposés avec les besoins (gammes, conditionnement, taille portions...) ;
 - de la capacité des établissements à travailler les produits bruts/frais.

Côté PAT

- Des PAT encore peu centrés sur la restauration hospitalière, mais **fort intérêt pour le secteur**
- Un **besoin de mieux comprendre la restauration du secteur hospitalier**, son organisation et ses acteurs
- Une cartographie de l'offre à destination de la restauration collective à compléter et affiner
- De bonnes expériences de structuration de filières et mises en relations et d'accompagnement d'acteurs de la restauration collective pour mieux intégrer les produits locaux

Déroulement des ateliers

Objectifs

- Co-construire un plan d'action pour le développement des productions locales en restauration hospitalière

Participants

- Ingénieurs de restauration
- Sociétés de restauration
- Centrales et groupements d'achats
- Grossistes nationaux et régionaux
- Producteurs et transformateurs locaux
- Responsables des PAT
- DRAAF, Région, ARS...

Déroulé

- Présentation de l'état des lieux
- Exposé des freins et difficultés au développement des productions locales déjà exprimés
- Témoignages d'actions inspirantes
- Travail de groupe pour identifier les leviers et actions prioritaires

Madame Juliette GAUTIER

Stagiaire – Chargée d'étude

DRAAF Grand-Est

IMPLICATION DES ACTEURS ECONOMIQUES DANS LES PAT DU GRAND EST

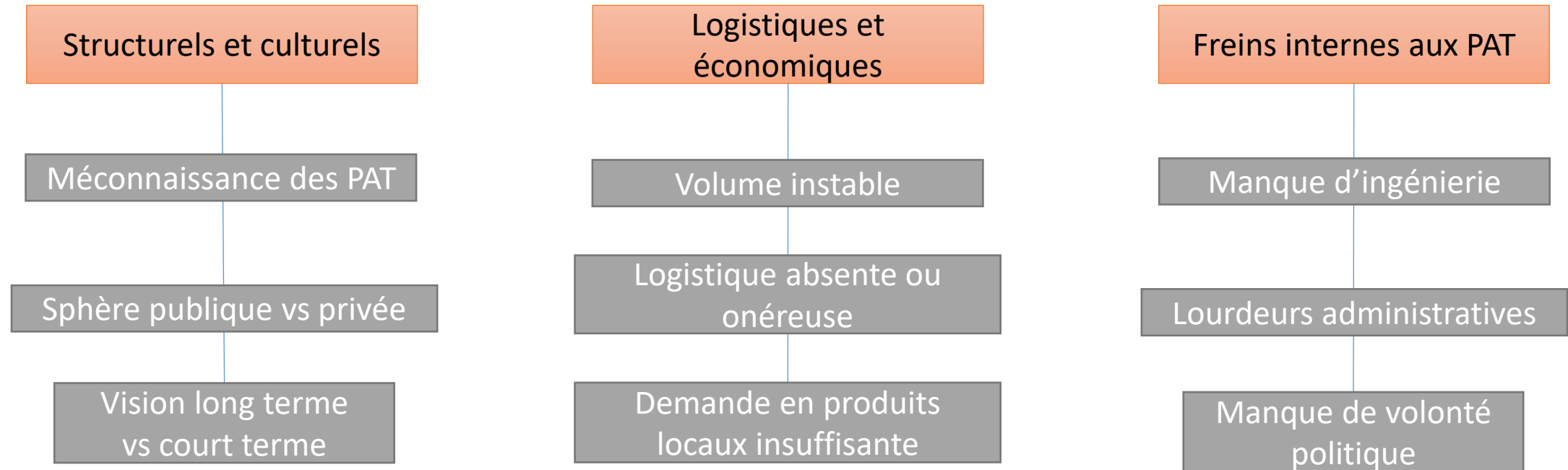
FREINS, OPPORTUNITES, LEVIERS

Grandes et Moyennes
Surfaces



Industries
Agroalimentaires

Principaux freins identifiés



Principaux leviers identifiés

Aligner les PAT sur les codes de la sphère privée

Instaurer une
gouvernance
économique

Proposer des projets
concrets

Valoriser et
communiquer

Mobiliser les fonds privés

Renforcer les moyens logistiques et réglementaires

Mobiliser les outils ou
plateformes existantes

Financer l'investissement
logistique

Faire évoluer le cadre
réglementaire de la GMS
pour orienter la demande

Renforcer l'ingénierie des PAT

Mutualiser entre
territoires (inter-PAT)

Créer de postes
dédiés

Former les chargés de
mission PAT

Mobiliser les structures-
relais

Madame Véronique TECHE

Chargée de mission Alimentation

DRAAF Grand-Est



RENFORCER LA CONNAISSANCE ET LES ACTIONS DES PAT DU GRAND EST POUR REDUIRE L'EMPREINTE CARBONE DE L'ALIMENTATION

ceresco.

Alimentation, filières & territoires

Juin 2025

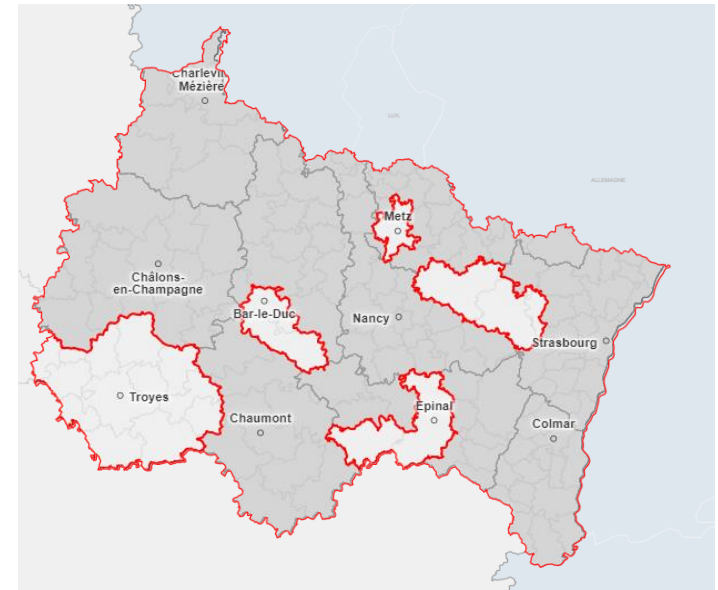
Pourquoi cet accompagnement ?

👉 En France, l'**alimentation représente 22 % de l'empreinte carbone de notre consommation** totale. Elle est le 3^{ème} poste le plus émetteur de gaz à effet de serre, après le transport (30 %) et le logement (23 %)

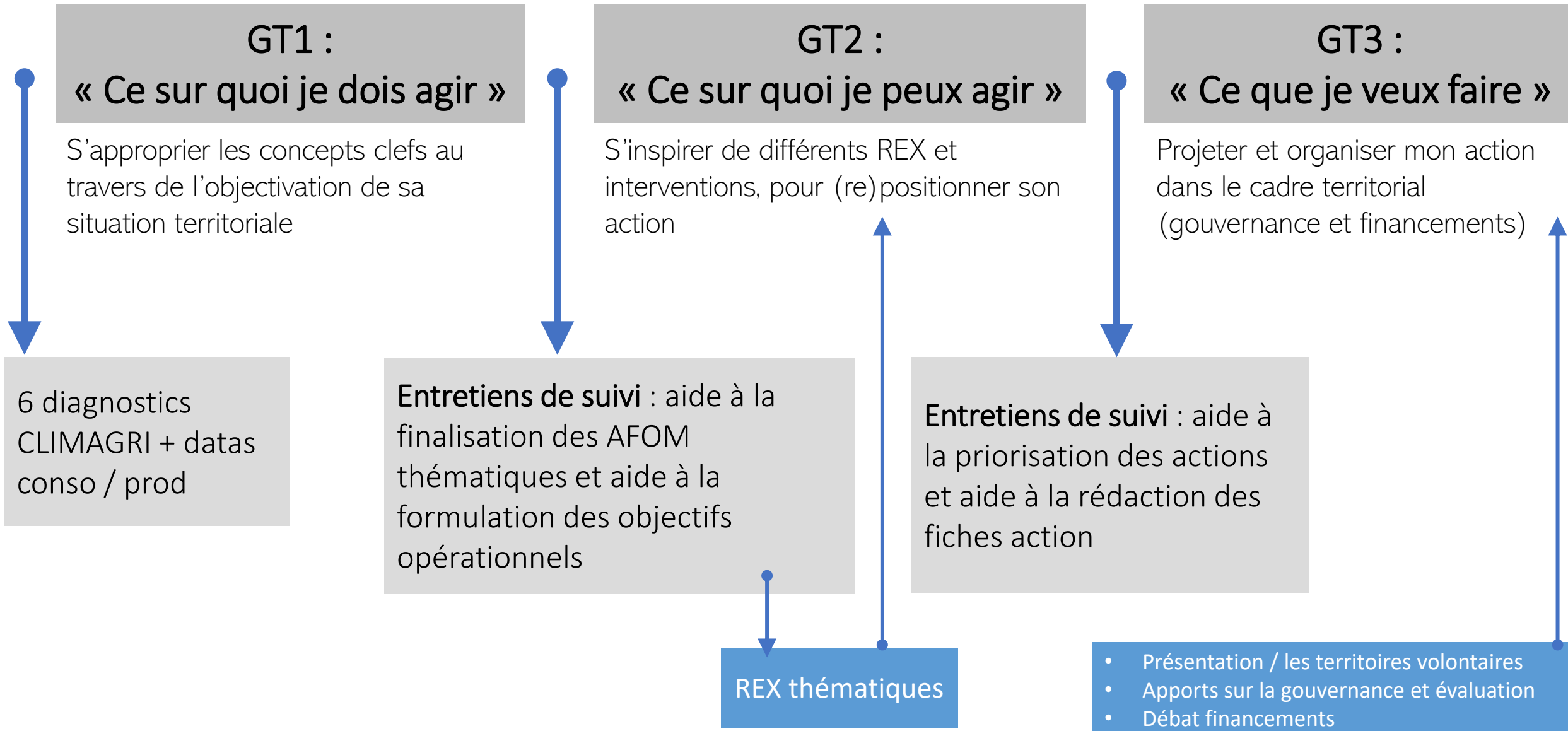
👉 **PAT et PCAET**

- le cadre logique d'action territoriale...
- ... mais des territoires qui doivent **objectiver et cadrer leur stratégie** « sur mesure »

👉 Après une journée de formation proposée à tous les PAT, **6 PAT retenus** suite à 1 AMI **pour bénéficier d'un accompagnement par le bureau d'études CERESCO**



La logique du parcours de formation-action



A venir : un recueil des principaux enseignements

1

CHANGEMENT CLIMATIQUE, AGRICULTURE ET ALIMENTATION : ENJEUX ET CONCEPTS CLÉS

1. Cadre stratégique national et implications pour les territoires

- A. Cadre réglementaire et stratégique

2. Emissions de GES liées à l'alimentation

- A. Agriculture : principaux postes d'émission et application au cas GE (+ comparaisons des territoires)
- B. Impact des régimes alimentaires

3. Quels leviers pour atténuer les émissions ?

- A. Leviers mobilisés dans la SNBC 3
- B. Opportunités et limites de la territorialisation des leviers.
 - Enjeu de traduction des leviers techniques en leviers compatibles avec les modes d'intervention des territoires PAT
 - Limites de la territorialisation dans un cadre mouvant et restant à objectiver pour guider plus précisément les territoires
- C. Enjeu parallèle de la résilience face au changement climatique (adaptation).

2

LA DÉMARCHE : « INTÉGRER LES ENJEUX D'ATTÉNUATION DU CHANGEMENT CLIMATIQUE DANS LES DÉMARCHES PAT.

1. Les grandes étapes de la démarche 🖱️ *Esprit de la démarche et schéma général*

2. S'approprier les concepts, poser un diagnostic objectif et pointer les enjeux

- A. Diag agricole et alimentaire (où aller chercher la donnée, exemples de mise en forme, etc.)
- B. Diag GES (où aller chercher la donnée, outils disponibles, ordres de grandeur à objectiver, etc.)
- C. Exemple AFOM → enjeux

3. Identifier et prioriser les leviers / repositionner son action

- A. Les grands axes d'intervention des PAT, et lien avec l'atténuation.
- B. Comment s'intégrer dans une dynamique existante (pas une démarche qui se surajoute)
→ DLI, avec affichage d'un DLI type

3. Projeter et organiser mon action dans le cadre territorial

- C. Quelles manières d'agir ? → extraits de REX (cf.J2)
- D. Cadre fiches actions
Sur réserve accord, diffusion fiches actions territoires GE (anonymisation ?)



ceresco.

Alimentation, filières & territoires

CERESCO | 18 rue Pasteur 69007 Lyon France

Tél : 04 78 69 84 69 | Fax : 04 78 72 28 65

antoine.jan@ceresco.fr | ceresco.fr



**PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

TEMOIGNAGES acteurs du Grand-Est

**Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt**

Madame Lise JOSEPH BERTOLERO

Chargée de mission PAT

PETR du Pays de Sarrebourg

Madame Sylvie D'ALGUERRE

Vice Présidente

PETR Epinal Cœur des Vosges



INTERPAT DES VOSGES

*Pour une gouvernance alimentaire partagée
à l'échelle des Vosges*



@Valentinthevenin



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



LA VIE EN
VOSGES
le Département

UNE STRATÉGIE PENSÉE POUR ACCOMPAGNER LES DÉFIS DU TERRITOIRE

Avec les 4 PETR du territoire, porteurs de PAT

« PAT de la Plaine des Vosges, Pleine de Goûts : de la Terre à l'assiette » -

PETR de la Plaine des Vosges

« PAT Les Vosges dans l'Assiette : accompagner, soutenir et mettre en relation les initiatives locales » - **PETR du Pays**

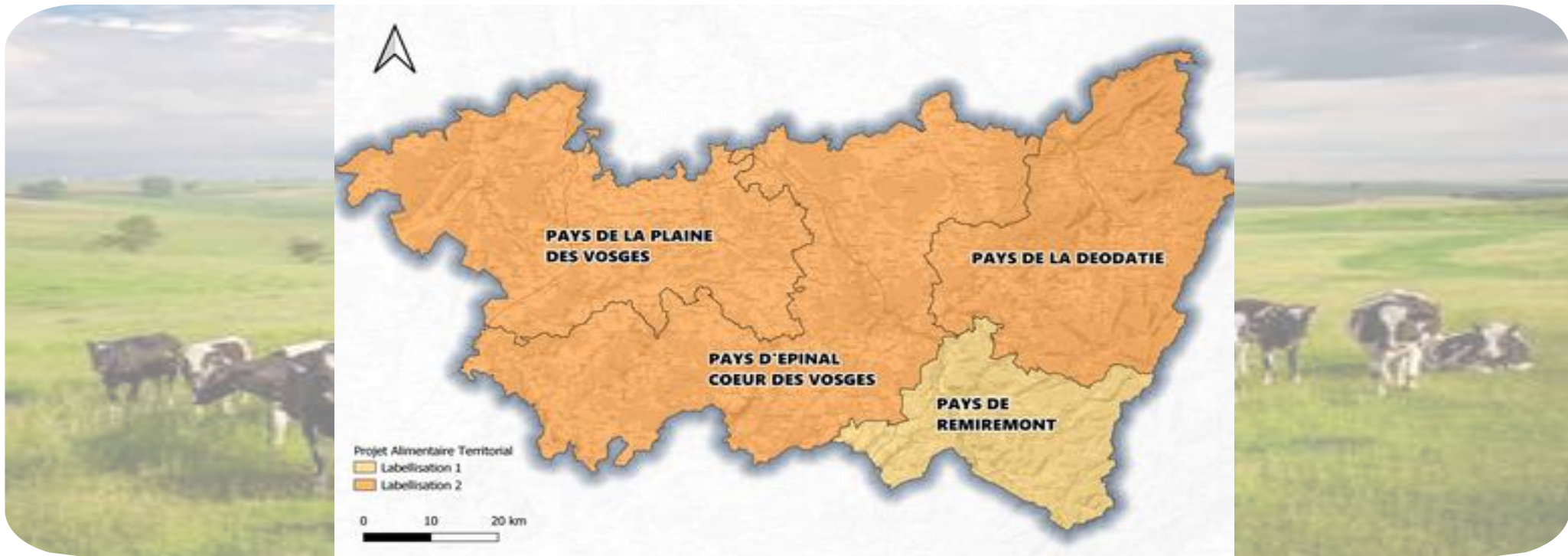
d'Epinal, Cœur des Vosges

« PAT Cultivons notre alimentation de demain en Déodatie » -

PETR du Pays de la Déodatie

Rejoints en 2024 par le :

« PAT du Pays de Remiremont et de ses Vallées » - **PETR du Pays de Remiremont et de ses Vallées**



LE PROJET : ses caractéristiques, ses objectifs, son caractère innovant



- Une **mutualisation des moyens** humains, financiers, des données, des outils, des pratiques, des partenaires, des projets ;
- Une **gouvernance partagée** politique et technique ;
- Des **projets communs** portés par un PETR pour le compte des autres ;
- Une **cohésion départementale** de la politique alimentaire ;
- Une **démarche innovante** saluée par la récompense au prix ANPP 2025.

UN IMPACT FORT POUR LE TERRITOIRE

DES PROJETS STRUCTURANTS POUR LE TERRITOIRE,
A CHAQUE FOIS UN PETR PORTEUR POUR LE COMPTE DES AUTRES



DES PROJETS CONCRETS POUR LE TERRITOIRE EN INTERPAT : Des actions co-portées, dupliquées, expérimentées, des inspirations



• Bio en Grand Est •

Atelier cuisine dans un IME à Epinal, projet "A TABLE", 2025



*Test du Haché
de l'éleveur en
RHD en
Déodat*



*Théâtre Forum "Que va
devenir ma ferme" avec
l'ARDEAR au Tholy en
2024*



David PRENTCZYNSKI

Chargé de mission PAT

PETR de la Plaine des Vosges

developpement@plainedesvosges.fr



Louise GENINI-PERRIN

Chargée de mission PAT

PETR du Pays d'Epinal, Cœur des Vosges

lgeniniperrin@pays-epinal.fr



Esther BOULANGER

Chargée de mission PAT

PETR du Pays de Remiremont

pat@paysderemiremont.fr



Corinne CLASQUIN

Chargée de mission PAT

PETR du Pays de la Déodatie

cclasquin@deodatie.com



Madame Barbara SIE

Chargée de mission PAT

PETR du Pays du Sundgau

1^{er} édition du FORUM PROFESSIONNEL DE L'ALIMENTATION EN SUD ALSACE

18 mars 2025 à Wittersdorf



Objectifs :

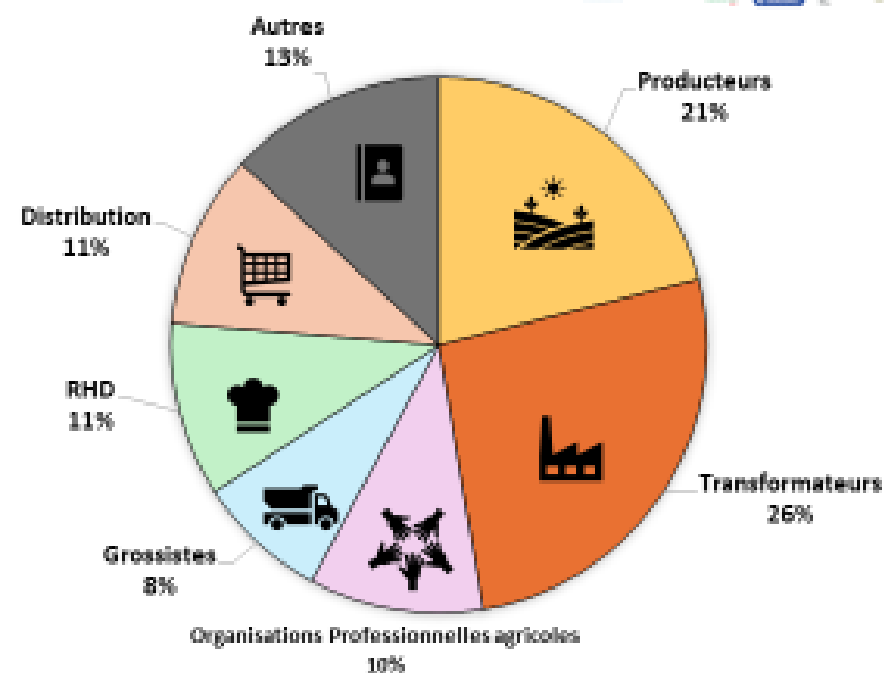
- Mise en relation des producteurs, acheteurs et distributeurs locaux
- Favoriser des partenariats de proximité
- Identifier les clés de réussites, les freins et leviers de partenariats existants
- Cibler les besoins prioritaires exprimés par les acteurs

Programme de la journée :

- 40 stands avec une diversité d'acteurs
- 2 tables rondes : Témoignages de partenariats de proximité

Résultats :

- 200 professionnels de l'alimentation réunis
- 98% des participants satisfaits de l'évènement
- 92 % ont pu identifier des pistes de partenariats
- 77 % des exposants sont prêts à participer à une nouvelle édition



Exposants au Forum 2025 par catégorie d'acteurs



**PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Appel à candidatures Planification écologique 2025

**Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt**

Madame Véronique VELA-RODRIGUEZ

Adjointe au chef du bureau de la
politique de l'alimentation

MASA - Direction Générale de l'Alimentation

Focus PAT : appel à projet 2025

**454 PAT labellisés =>
objectif de 80% de
PAT de niveau 2 à
2030**

**Quatre partenaires financiers :
MASA/DGAL, DGS, DGCS et
ADEME**

PAT de niveau 2

AAC PAT niveau 2 - 2025

PAT opérationnels

Subvention maximum

150 000 €

Enveloppe de 10M€

Cahier des charges publié

Cahier des charges disponible en ligne sur le site de la
DRAAF Grand Est (dont annexe sur les spécificités
régionales)

Temps d'échanges



**PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

JUSTICE SOCIALE

**Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt**

Madame Angélique ALBERTI

Directrice de la DREETS Grand Est

Aide alimentaire en région Grand Est

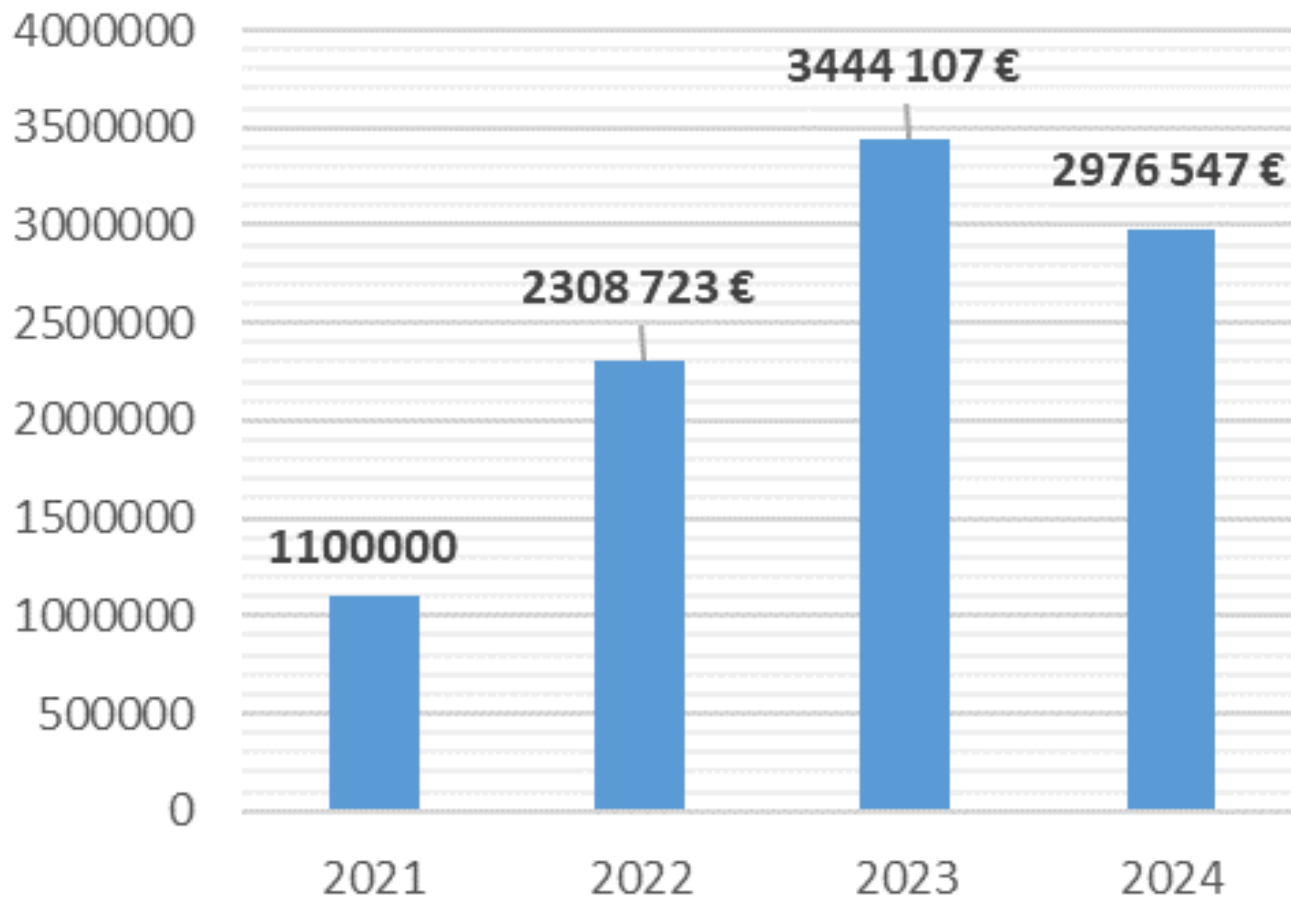
AAP 2025
Mieux Manger Pour Tous
24 juin 2025



Aide Alimentaire

- L'aide alimentaire a pour objet la fourniture de denrées alimentaires aux personnes les plus démunies. Cette aide est financée par des crédits de l'Union Européenne, de l'État, des collectivités locales ou toute autre personne morale.
- Campagne annuelle d'habilitation des associations en partenariat avec la DRAAF – 193 associations agréées en région à ce jour.
- 27 dossiers ont été déposés, dont 19 demandes de renouvellement et 8 nouvelles demandes.
- A l'échelle régionale, la campagne annuelle et la gestion des crédits DGCS sur l'aide alimentaire « classique », répartis entre les 10 départements du Grand Est à hauteur de 2 976 547 € pour 2024.

➤ Évolution de l'enveloppe aide alimentaire Action 14 – BOP 304 depuis 2021 :



Depuis 2020, l'enveloppe budgétaire pour l'aide alimentaire intègre les effets de la crise Covid-19, qui a fortement accru les besoins. L'enveloppe de base, fixée à 1 100 000 €, est reconduite chaque année et complétée par des crédits nationaux variables selon les années.

Les dotations ont ainsi évolué, selon une logique de reconduction et de répartition entre UO au prorata des enveloppes précédentes.

CANTINES A 1€ TARIFICATION SOCIALE DES CANTINES

La tarification sociale permet de garantir à toutes les familles, notamment les plus modestes, un accès équitable à la cantine scolaire.

L'État soutient financièrement cet engagement avec une subvention de 3 € ou 4 € par repas facturé à 1 € ou moins, jusqu'en décembre 2027.

Les communes éligibles à la DSR Péréquation, ainsi que certains RPI et EPCI, peuvent bénéficier de ce dispositif, sous conditions.

- ✓ Une visio d'information a déjà eu lieu le 25 avril avec le CLP pour accompagner les associations de maires du Grand Est.

Subvention de l'État

- 3 € par repas \leq 1 €, ou 4 € si la collectivité s'engage à EGAlim
- Aide garantie jusqu'en décembre 2027
- Exemple : pour un coût réel de 7,50 €, la subvention couvre ~40 % du coût

Cantine à 1€



ALIM'ACTIV AVEC L'ANSA



Alim'Activ Formation vise à renforcer la **coordination locale** dans la lutte contre la précarité alimentaire.

Depuis 2018, l'Ansa **accompagne la création d'instances de coordination** entre acteurs de **l'aide alimentaire** pour mieux répondre aux besoins spécifiques des territoires, en qualité et en quantité.

Cette **formation-action gratuite**, répartie sur 6 mois, comprend 3 journées de formation (en présentiel et/ou à distance) et une journée de restitution. Elle s'adresse à un acteur ou un binôme capable **d'animer la coordination locale** (associations, CCAS, collectivités, départements).

Objectifs :

- ✓ Mettre en place des instances locales de coordination
- ✓ Améliorer collectivement l'efficacité des dispositifs d'aide alimentaire
- ✓ Faciliter l'accès à une alimentation saine, diversifiée et adaptée aux personnes en précarité

➤ A partir de 2023, deux nouveaux appels à projets sont lancés :



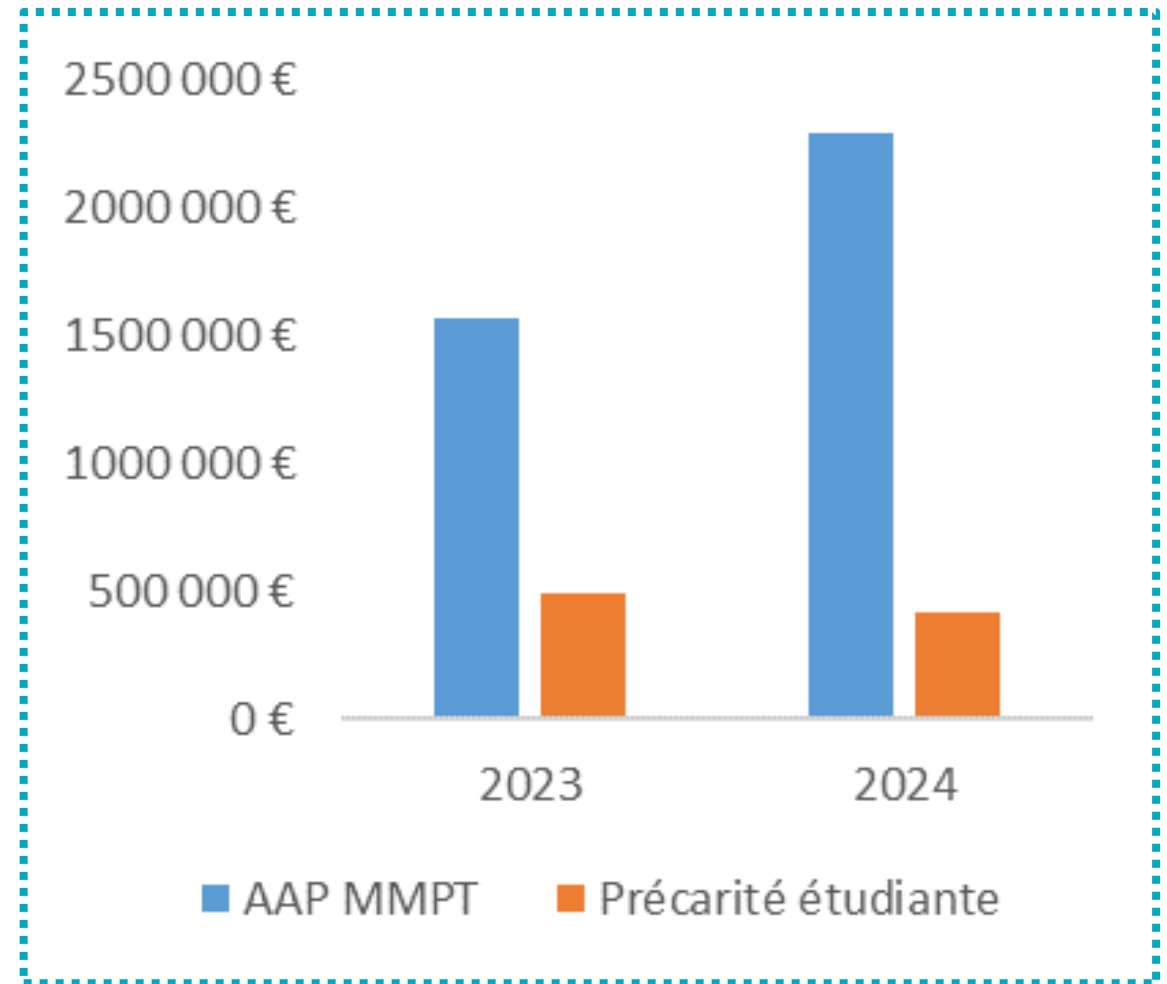
Mieux Manger Pour Tous

60 millions € au plan national et territorial



Précarité alimentaire des étudiants

10 millions € au plan national et territorial



Mieux Manger Pour Tous

Trois objectifs

- 1 Améliorer la qualité nutritionnelle et gustative.
- 2 Réduire l'impact environnemental du système d'aide alimentaire.
- 3 Permettre le renforcement et l'évolution des dispositifs locaux pour répondre aux objectifs de la lutte contre la précarité alimentaire: ancrage territorial, approvisionnements durables et de qualité, émancipation et autonomisation des personnes, dignité, insertion sociale, ect.

Mieux Manger Pour Tous

Structuration en deux volets

1 Volet national

Achat des denrées (fruits, légumes, et produits sous label de qualité):

40 millions €.

Viser des approvisionnements conformes aux recommandations du Programme national Nutrition Santé (PNNS) et renforcer les actions d'accompagnement des bénéficiaires.

2 Volet local

Pour soutenir et faire évoluer les dispositifs locaux contre la précarité alimentaire:

20 millions €.

Favoriser le développement des approvisionnements de qualité et en circuit court et pour créer des alliances locales producteurs-associations-collectivités-bénéficiaires.

Mieux Manger Pour Tous

Par quatre actions concrètes

- 1** Développer des alliances locales de solidarité alimentaires entre « producteurs-associations-collectivités » permettant aux plus modestes l'accès à une alimentation saine et durable.
- 2** Participer à des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) portant des actions concourant à l'accès de tous à une alimentation saine et durable et mobilisant notamment la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- 3** Encourager le soutien aux expérimentations de chèques « alimentation durable »
- 4** Améliorer la couverture des zones blanches de l'aide alimentaire.

Mieux Manger Pour Tous

Mode de financement

Allocation de crédit qui peut s'opérer soit exclusivement par appel à projets (choix retenu en GE), soit selon un modèle mixte d'appel à projets et de soutien direct à des projets déjà repérés méritant d'être poursuivis.



Financement des projets sélectionnés pour 3 ans, 2 ans ou 1 an.



Volet local à destination des organisations ayant pour objectifs la mise en place de projets permettant aux personnes en situation de précarité d'avoir un meilleur accès aux denrées durables et de bonne qualité nutritionnelle

Mieux Manger Pour Tous

AAP 2023 – AAP 2024 – AAP 2025

2023

- 478 dossiers retenus au plan national, dont 53 en Grand Est.
- Une commission régionale avec la DRAAF, CLP, DREETS, après avis des DDETS/PP.
- Une enveloppe 2023 de 1 526 975,57 € alloué pour financer des projets sur 1 an, sur 2 ans ou sur 3 ans.

2024

- 700 dossiers retenus au plan national, dont 35 en Grand Est.
- Une commission régionale avec la DRAAF, CLP, DREETS, après avis des DDETS/PP.
- Une enveloppe 2024 de 778 030,00 € alloué pour financer des projets sur 1 an, sur 2 ans ou sur 3 ans.

2025

- L'appel à projet a été lancé le 22 mai.
- Une commission régionale avec la DRAAF, CLP, DREETS, après avis des DDETS/PP.
- Une enveloppe 2025 de 1 100 933 € alloué pour financer des projets sur 1 an, sur 2 ans ou sur 3 ans.

Mieux Manger Pour Tous

Evaluation du dispositif à l'échelle nationale

Attention particulière accordée à l'évaluation du dispositif, au volet national et local:

- ✓ 1% des crédits est réservé au financement d'un travail scientifique d'évaluation confié à une équipe universitaire pluridisciplinaire afin de mesurer l'impact social du volet national/local de la mise en œuvre du fond, dans toutes ses dimensions (nutritionnelle, offre de produits, organisationnelle, transformatrice).
- ✓ Des indicateurs identiques au sein des conventions du niveau national et au sein de l'AAP au niveau local seront inclus afin d'organiser le suivi des projets.
- ✓ L'évaluation du dispositif a été confiée à l'agence PHARE.

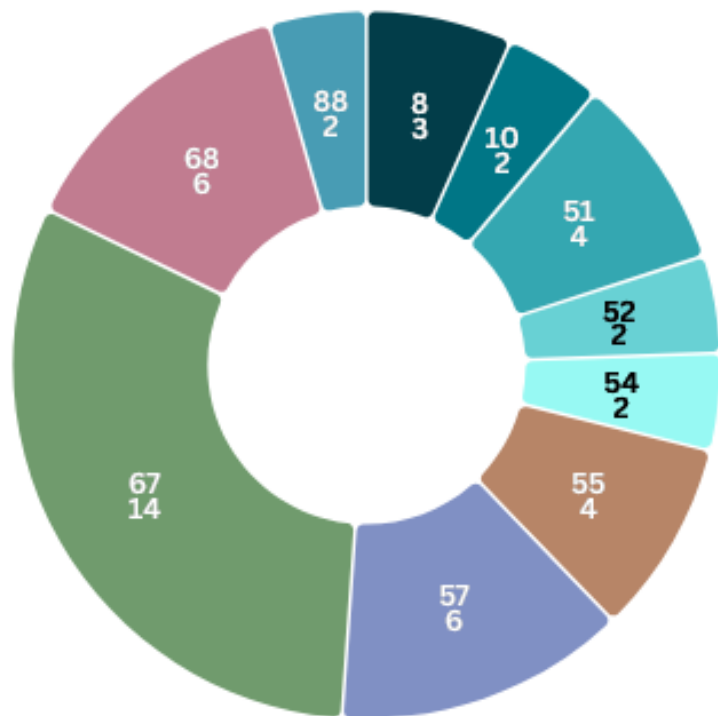


Mieux Manger Pour Tous

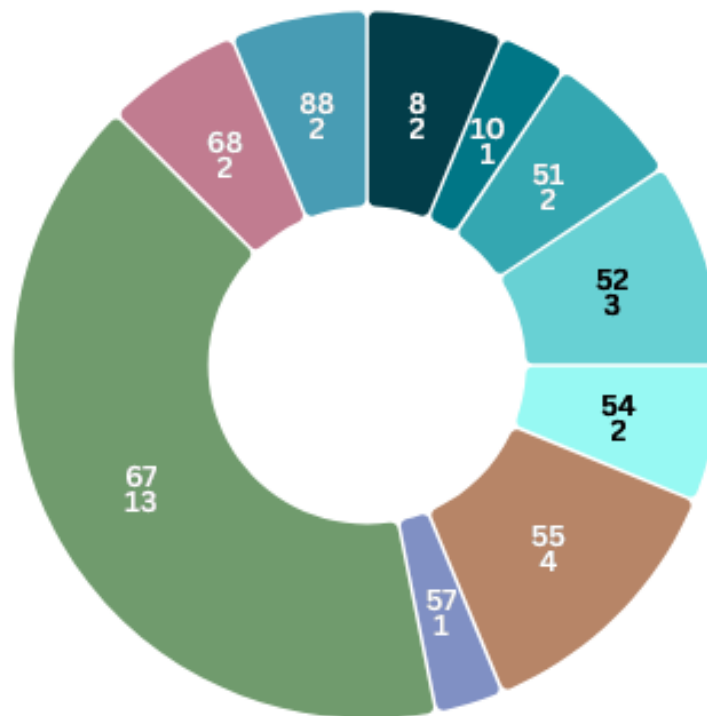
Chiffres MMPT 2023 - 2024

■ 8 ■ 10 ■ 51 ■ 52 ■ 54 ■ 55 ■ 57 ■ 67 ■ 68 ■ 88

Nombre d'actions MMPT en 2023



Nombre d'actions MMPT en 2024



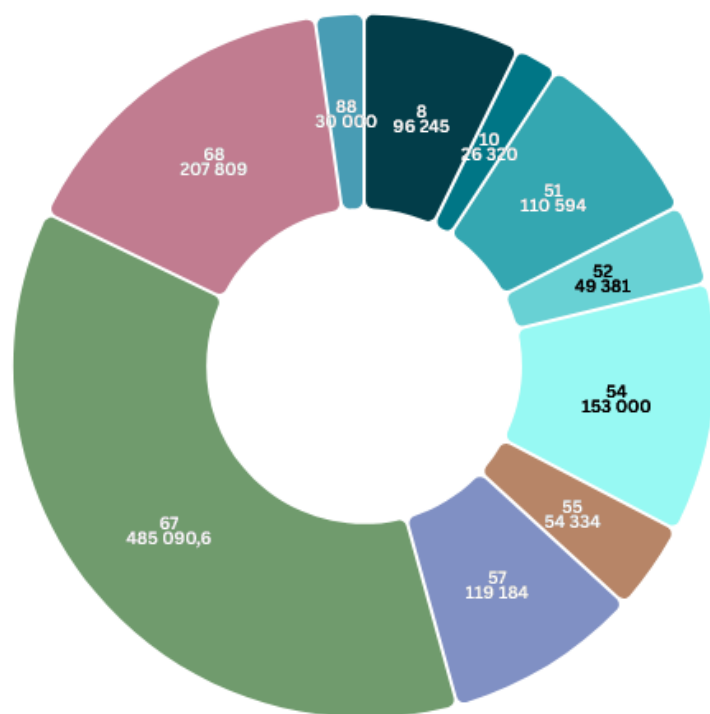
Département	Nombre d'action par département pour MMPT 2023	Nombre d'action par département pour MMPT 2024
8	3	2
10	2	1
51	4	2
52	2	3
54	2	2
55	4	4
57	6	1
67	14	13
68	6	2
88	2	2
GE	8	3

Mieux Manger Pour Tous

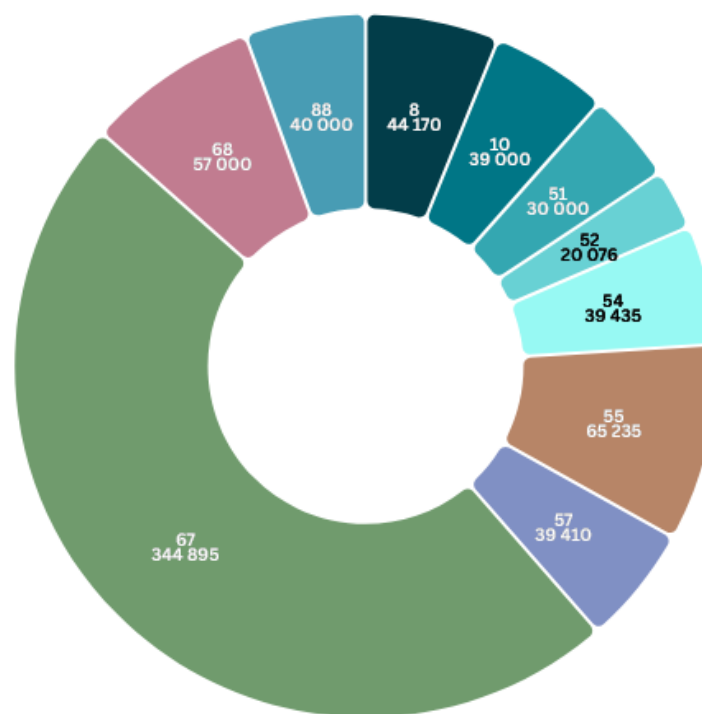
Chiffres MMPT 2023 - 2024

8 10 51 52 54 55 57 67 68 88

Nombre d'action par département pour MMPT
2023



Nombre d'action par département pour MMPT
2024



Département	Nombre d'action par département pour MMPT 2023	Nombre d'action par département pour MMPT 2024
8	96 245,00 €	44 170,00 €
10	26 320,00 €	39 000,00 €
51	110 594,00 €	30 000,00 €
52	49 381,00 €	20 076,00 €
54	153 000,00 €	39 435,00 €
55	54 334,00 €	65 235,00 €
57	119 184,00 €	39 410,00 €
67	485 090,57 €	344 895,00 €
68	207 809,00 €	57 000,00 €
88	30 000,00 €	40 000,00 €
GE	195 018,00 €	58 809,00 €
Total	1 526 975,57 €	778 030,00 €

Mieux Manger Pour Tous



Exemple de lauréats MMPT 2024 CSC Au-delà des Ponts

Projet "Mieux Manger pour tous au Port du Rhin 2023"

Bilan:

- ✓ 17 habitants impliqués dans un groupe projet sur la démocratie alimentaire
- ✓ 35 familles bénéficiaires d'abonnements à tarifs réduits (paniers bio, achats groupés)
- ✓ 65 enfants concernés par la transition vers des goûters sains, bio et sans suremballage
- ✓ 8 familles participantes aux ateliers cuisine (alimentation équilibrée et économique)
- ✓ 1 sortie cueillette organisée, avec 15 familles participantes

Publics :

- ✓ Adultes (parents, personnes seules) : 75 personnes
- ✓ Enfants : 140 enfants



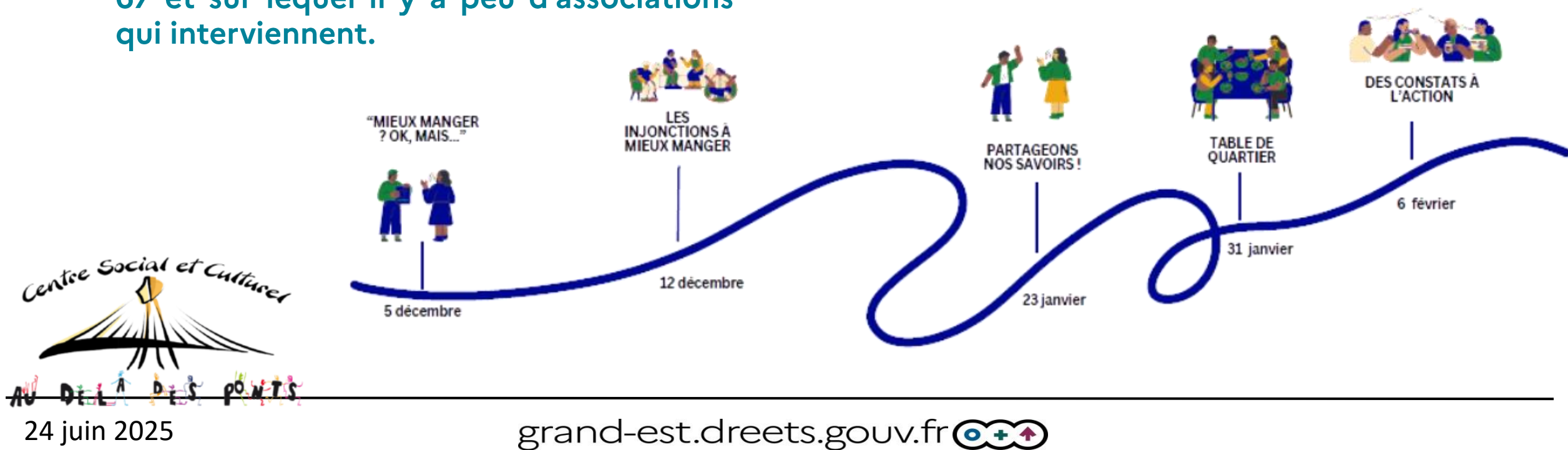
Photos issues du bilan projectif - Décembre 2023- Février 2024

Résultats qualitatifs

- ✓ Objectifs atteints malgré un temps court de mise en œuvre
- ✓ Implication forte des publics sur la justice alimentaire
- ✓ Montée en compétences observée chez les enfants, adultes et professionnels
- ✓ Une réelle synergie partenariale sur l'un des QPV le plus pauvre du département 67 et sur lequel il y a peu d'associations qui interviennent.

Difficultés rencontrées

- Actions mises en sommeil faute de visibilité financière pour 2024-2025
- Projet conçu pour 3 ans (2023-2025) → besoin de soutien pour déploiement complet



Mieux Manger Pour Tous



Exemple de lauréats MMPT 2024 Les frangines and Co

Projet « Remobiliser les publics en zone de revitalisation rurale autour du lien et de l'alimentation »

Bilan :

- ✓ Favoriser l'insertion sociale et la cohésion intergénérationnelle via des ateliers culinaires thématiques (santé, environnement, créativité).
- ✓ Insertion sociale renforcée via cuisine et coopération
- ✓ Relations intergénérationnelles riches (enfants–seniors–jeunes)
- ✓ Apprentissages transversaux (maths, français, culture alimentaire)
- ✓ Lien social et confiance retrouvée pour publics isolés et précaires
- ✓ Valorisation des produits locaux et de saison



Publics

- ✓ **Élèves** : 20 à 27 enfants (CP à CM1) chaque semaine
- ✓ **Écoles** : Camille Margaine + Robert Lancelot (fin d'année scolaire)
- ✓ **EHPAD** : 19 résidents âgés de 52 à 84 ans (22 séances entre nov. 2023 – juil. 2024)
- ✓ **IME Sainte-Ménéhould** : 4 jeunes (12–15 ans) chaque mois
- ✓ **Mission locale** : ~20 jeunes (16–24 ans) mobilisés dans l'année
- ✓ **Centre éducatif fermé** : 2 jeunes (16–18 ans), 1 fois/trimestre
- ✓ **Centre parental** : 3 mamans accompagnées de jeunes de la mission locale
- ✓ **Secours catholique** : 3 bénéficiaires (50–68 ans)
- ✓ **Épicerie sociale (CCAS)** : 3 bénéficiaires (24, 68, 70 ans)

Difficultés rencontrées

- **Financement fragile** pour maintenir le rythme et la qualité des ateliers à moyen terme
- **Ressources humaines limitées** pour encadrer certains temps d'atelier (besoin de plus de bénévoles formés)
- **Disponibilité des encadrants scolaires et médico-sociaux** : nécessité d'une coordination fine avec les établissements partenaires
- **Mobilisation fluctuante de certains publics fragiles**, notamment les jeunes en grande précarité (centre éducatif fermé, épicerie sociale)



TIERS-LIEU

Mieux Manger Pour Tous

Focus sur les actions en QPV



08 : 8 actions en QPV

10 : 2 actions en QPV

51 : 12 actions en QPV

52 : 7 actions en QPV

54 : 4 actions en QPV

55 : 6 actions en QPV

57 : 4 actions en QPV

67 : 36 actions en QPV

68 : 7 actions en QPV

88 : 7 actions en QPV

➔ 93 actions au total en QPV dans le GE

Mieux Manger Pour Tous

RETEX 2024

- Constat général
 - Les axes de l'AAP répondent bien aux besoins locaux, sans difficulté majeure.
 - Outil Démarches-Simplifiées bien maîtrisé par porteurs et services instructeurs.
- Modalités de mise en œuvre
 - Instruction en été : période peu propice (congrès, autres chantiers).
 - AAP lancé trop tardivement qui engendre de fait une demande de report de crédits d'une année à l'autre avec un glissement de la période pluriannuelle.
 - Flou sur l'éligibilité des dépenses de denrées : besoin de cadrage plus clair.
- Difficultés rencontrées
 - « Effet d'aubaine » : porteurs nationaux/hors région peu ancrés localement, donc des projets peu adaptés aux besoins du territoire.
- Effets positifs de l'AAP
 - Renforcement de la coordination DREETS / partenaires (DRAAF, ARS, rectorat...).
 - 21 projets articulés avec les PAT : levier fort (producteurs locaux, collectivités, associations...).
 - Liens avec les CLS et les "1 000 premiers jours" sur la santé et l'alimentation des femmes enceintes.
- Impact pour les publics
 - Diversification de l'offre pour les publics précaires et les QPV.
 - Mixité sociale encouragée dans les projets soutenus.
- Bonnes pratiques
 - Webinaires DGCS, DGAL et DRAAF : soutien utile à la compréhension et à la mobilisation.

Mieux Manger Pour Tous

RETEX 2024 détails

- Les axes de l'appel à projets ont bien répondu aux besoins territoriaux, sans soulever de difficultés particulières, tant pour les structures que pour l'usage de Démarches-Simplifiées, désormais bien maîtrisée par tous.
- La phase d'instruction en juillet-août a été compliquée par les congés et d'autres dossiers simultanés à gérer ainsi que le suivi de l'AAP 2023.
- Beaucoup de porteurs ont sollicité des financements pour l'achat de denrées, dans un contexte de hausse de la demande et des prix. Ces demandes ont souvent été écartées, la notion de « dépenses subsidiaires » manquant de clarté dans le cahier des charges.
- 21 des 52 projets retenus relèvent de l'axe 2 lié aux PAT, levier important grâce aux synergies avec les collectivités, producteurs locaux, associations et acteurs de la recherche (AAP 2023).
- 20 des 35 projets déposés en 2024 relèvent également de l'axe 2.
- Certains projets s'articulent aussi avec les Contrats Locaux de Santé ou les « 1 000 premiers jours », ciblant notamment l'alimentation des femmes enceintes précaires.
- Les projets ont contribué à diversifier l'offre pour les publics précaires, y compris en QPV, avec une attention portée à la mixité sociale.
- Les webinaires réguliers de la DGCS et ceux de la DGAL/DRAAF ont facilité la compréhension et la promotion de l'AAP.

Mieux Manger Pour Tous

RETEX 2024 détails

Bonnes pratiques:

Prioriser les **projets multi-territoires** pour bénéficier d'économies d'échelle et toucher un plus grand nombre de personnes.

Éviter des descriptions floues comme "public en précarité" et **spécifier les groupes exacts** (par exemple, demandeurs d'asile, personnes âgées précaires).

Prévoir des **évaluations intermédiaires** pour ajuster les stratégies en cours de route. Ces évaluations intermédiaires sont très appréciées car elles montrent un avancement dans les projets.

Mettre en place des **indicateurs de performance clairs** pour mesurer l'impact des actions.

Impliquer les bénéficiaires dès la phase de conception du projet pour mieux comprendre leurs besoins et attentes.

Renforcer les **collaborations** avec d'autres associations, producteurs locaux, et services sociaux pour maximiser l'impact.

Participer à des réseaux ou des comités de pilotage pour **partager les bonnes pratiques** et coordonner les efforts (ex : participation aux PAT).

Ancrer un programme sur un **territoire** très précis (ex : QPV identifié).

Utiliser des **professionnels** (chefs cuisiniers, diététiciens) pour animer ces ateliers et garantir la qualité des informations transmises.

Documenter les activités avec des photos et des témoignages pour illustrer les impacts positifs du projet.

Mieux Manger Pour Tous

Perspectives 2025

2 070 855 €

DANS LE CADRE DES
FINANCEMENTS DÉJÀ
ALLOUÉS VIA LES APPELS À
PROJET « **MIEUX MANGER
POUR TOUS** » MMPT EN 2023
ET EN 2024, POUR L'OCTROI
DE LA PART 2025

1 000 933 €

AFIN DE FINANCER DE
NOUVEAUX PROJETS
DANS LE CADRE D'UN
AAP MMPT 2025.

Mieux Manger Pour Tous

Perspectives 2025

Priorités:

- ✓ Améliorer la **qualité nutritionnelle** des denrées de l'aide alimentaire.
- ✓ Accompagner les publics en précarité dans l'**évolution des pratiques alimentaires**.
- ✓ Renforcer les dispositifs locaux, en ciblant notamment les **étudiants**.
- ✓ Réduire l'**impact environnemental** du système d'aide alimentaire.
- ✓ Lutter contre les **inégalités territoriales** (focus QPV et ZRR).

Thématiques d'action 2025-2027

- ✓ **Alliances locales de solidarité** : poursuite ou développement.
- ✓ **Articulation avec les PAT** (projets alimentaires territoriaux).
- ✓ **Expérimentations** innovantes (ex. : chèques alimentaires durables).
- ✓ **Couverture des zones blanches** renforcée.

Mieux Manger Pour Tous

Perspectives 2025

Modalités:

- Financement possible sur 1 à 3 ans (2025–2027).
- **Candidature ouverte aux associations intervenant auprès des étudiants.**
- **Renouvellement possible** des projets soutenus en 2023 et 2024, sous conditions :
 - Évaluation positive.
 - Réalisation effective des actions.
 - Validation par la commission régionale.





**PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

TEMOIGNAGES acteurs du Grand-Est

**Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt**

Madame Julie ERCEAU

Directrice déléguée et responsable de projets

Agence nouvelle des solidarités actives

Formation-action ALIM'ACTIV



Présentation de l'Ansa

Reconnue d'intérêt général, non confessionnelle et apolitique l'Agence nouvelle des solidarités actives est une association à but non lucratif dont la mission est **de lutter contre la pauvreté et pour l'inclusion**. Elle entend proposer des réponses aux besoins des personnes en situation de fragilités et des organisations qui les accompagnent, à travers le déploiement de l'innovation et de l'expérimentation sociale.

Un principe de co-construction

- Mobiliser les personnes concernées comme parties prenantes à part entière des projets accompagnés
- Mutualiser, associer et animer une diversité d'acteurs publics et privés
- Intervenir à plusieurs échelles, locale, nationale ou européenne

Une posture pragmatique

- Etayer nos décisions et recommandations sur les résultats de travaux rigoureux et transparents
- Favoriser les solutions dont les résultats et l'efficacité ont été démontrés
- Mobiliser les méthodologies des sciences sociales dans nos travaux d'ingénierie et d'évaluation

Nos thématiques

LUTTER CONTRE
LES PRÉCARITÉS

gérer ses ressources
être connecté
se nourrir

PERMETTRE
UN PLEIN ACCÈS
AUX DROITS ET
À L'AUTONOMIE

se loger
se soigner

FACILITER
L'INSERTION
SOCIALE ET
PROFESSIONNELLE

travailler, être actif

CONSOLIDER
L'ÉGALITÉ
DES CHANCES
ET LE POUVOIR
D'AGIR

grandir
participer



[Consultez
notre rapport
d'activité](#)

Diagnostiques territoriaux et études



- **DDETS 13 : Diagnostic de la précarité alimentaire dans les Bouches du Rhône** et appui à la structuration d'instances de coordination départementale et locales (2024-2025)
- **DDETS/CD Ain - Diagnostic précarité alimentaire** à échelle départementale, **expérimentation d'instances participatives de veille sociale** et mise en place d'un **plan d'action pour l'accès aux biens essentiels dans l'Ain** (2020- 2023)
- **DDETS/CD Var** - Diagnostic de la précarité alimentaire dans le Var et **soutien à la coordination territoriale autour de la lutte contre la précarité alimentaire**
- **France Relance/DRIHL - Diagnostic régional de la précarité alimentaire** en Ile-de-France, réalisé par l'Ansa et le Crédoc, production d'un **indice de la précarité alimentaire, étude sur la logistique et les approvisionnements** des acteurs de l'aide alimentaire (2021-2022)



Formations

Issue d'une formation destinée à **renforcer les projets de coordination locale** des acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire, la boîte à outils Alim'activ met à disposition un ensemble de ressources : synthèses pour comprendre l'écosystème, fiches bonnes pratiques et outils utilisables et transposables.



- **ARS et CR Ile-de-France –  RÉPUBLIQUE FRANÇAISE Alim'Activ** à la coordination locale de la précarité alimentaire (2023)
- **DDETS 83 : Formation action Alim'Activ** à destination de 8 territoires (2022-2024)

En dehors d'Alim'Activ, l'Ansa réalise d'autres types de formation en fonction des besoins des partenaires :

- **CCAS de Saint-Denis** - Formation-action auprès des **épiceries sociales et solidaires** : articulation accès aux droits et accompagnement social/accès à une alimentation de qualité (2021)



Appui à la coordination des acteurs de proximité



- **DREETS AURA** : Animation du **réseau des porteur.euses de projets** financés via **le fonds Mieux Manger Pour Tous** (MMPT) (2023-2024)
- **DDETS 83** : Animation du **réseau des territoires** ayant bénéficié de la formation Alim'Activ (2022-en cours)
- **DDETS 43** : Animation d'une **coordination entre les acteurs de l'aide alimentaire et les grandes et moyennes surfaces** pour améliorer les **circuits du don**, notamment en lien avec les associations, dans le département
- **Ain** : Animation du **collectif** l'Ain pour l'Autre composé de DDETS, CD et associations du territoire, **étude sur tarification sociale dans les cantines** des communes et accompagnement à sa mise en place

Contributions aux réflexions nationales et européennes



- Animation des journées annuelles de la **communauté de pratiques sur l'aide matérielle et alimentaire du FSE +**
- L'Ansa a apporté son appui à l'animation des groupes de travail du **Comité de coordination et de lutte contre la précarité alimentaire (Cocolupa)**, lancé par la DGCS en 2021, et a produit avec le Réseau Cocagne, Emmaüs, et Andes **une note sur les modèles économiques des filières solidaires de l'alimentation**.



Le Conseil national de l'alimentation a démarré en 2021-2022 une concertation plurielle sur la Précarité alimentaire. L'Ansa a pu apporter sa contribution à l'avis n°91, rendu à l'automne 2022.

Alim'Activ, un projet qui s'est construit dans la durée



Les partenaires d'Alim'Activ

Financements 2025 Ile-De-France



Membres du comité de pilotage et du jury de sélection

- ARS
- Conseil Régional
- DRIHL
- DRIAAF
- ADEME
- CNFPT
- CD 93
- UGESS
- Métropole Grand Paris
- Sens et Avenir

Financements 2025-2026 Occitanie



Membres du comité de pilotage et du jury de sélection

- CD 34
- FAS
- DREETS
- DRAAF
- CNFPT
- Métropole Montpellier
- Chaire Unesco Alimentations du monde

Objectifs de la formation Alim'Activ



OBJECTIF : Mener une instance de coordination de la lutte contre la précarité alimentaire à l'échelle locale

Objectifs pédagogiques principaux

Identifier les acteurs de son territoire à impliquer

Mener un diagnostic local

Recueillir les contraintes des associations en matière d'approvisionnement

Recueillir les besoins des personnes en situation de précarité alimentaire

Intégrer les enjeux de santé et nutrition à sa coordination

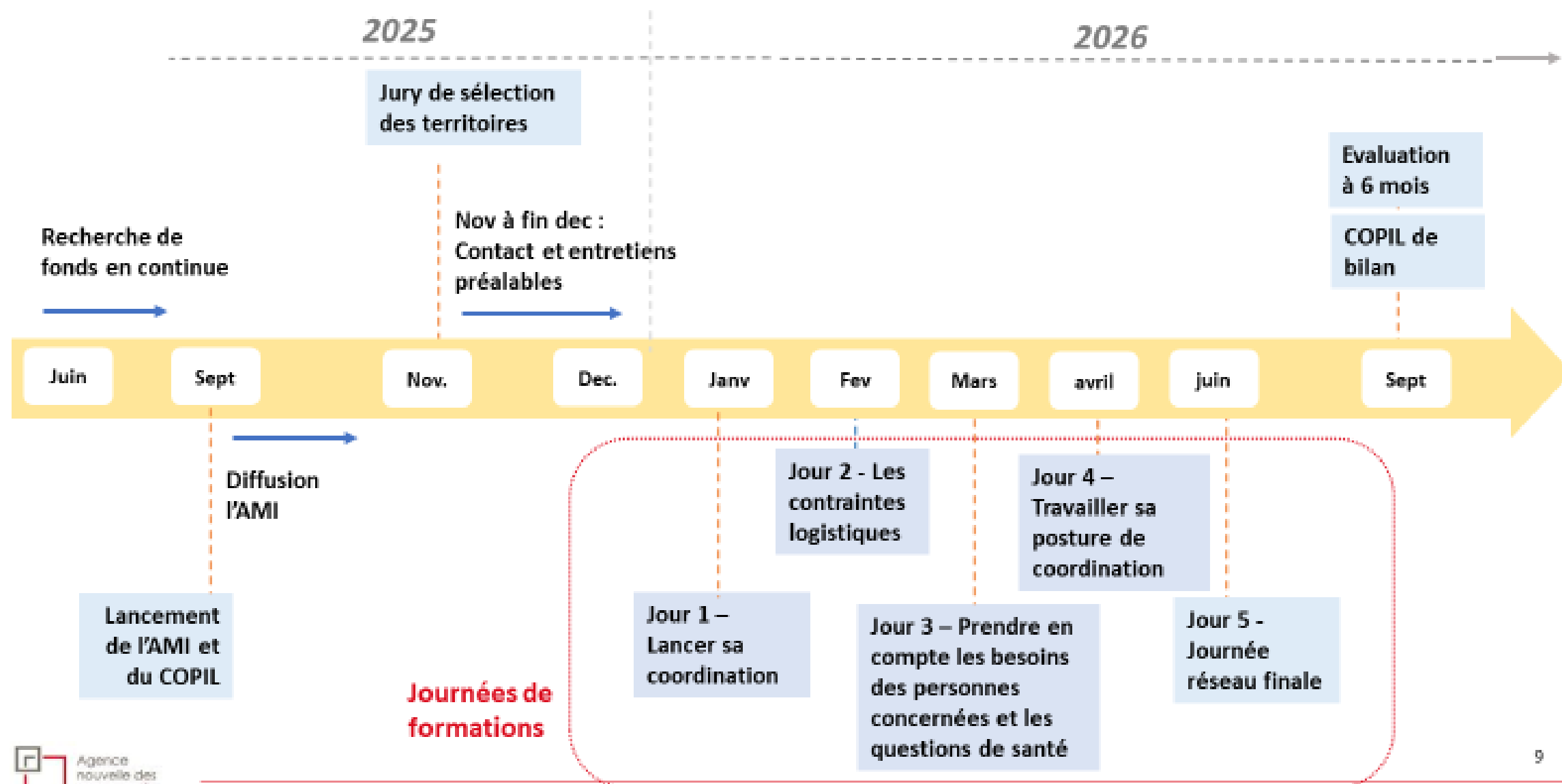
Adopter une posture de coordinateur facilitatrice

Synthétiser et restituer les enjeux clés de sa coordination

Invariants de la formation Alim'Activ

- **Publics ciblés** : binôme d'acteurs par territoire, pour viser la transversalité. Acteurs institutionnels et associatifs. Cible : 8 territoires par promo
- **Pédagogie** : formation-action avec pédagogie active et temps de suivi individuel pour chaque territoire
- **Intervenants** : responsable projet Ansa, personnes concernées, chercheurs, associatifs et institutionnels
- **Contenus pédagogiques** : boîte à outils Alim'Activ, Livret participants

Calendrier prévisionnel de la formation #1 en AURA



Vigdis GOSSET

Responsable de projets
& Directrice déléguée

Vigdis.gosset@solidarites-actives.com



Agence
nouvelle des
**solidarités
actives**

62 bis rue de la Mouzaïa - 75019 PARIS
<http://www.solidarites-actives.com>

Monsieur Ghislain DUVAL

AD2S

(Association Accès aux Droits Santé Solidarité)

ALISOL Grand Est : L'application de l'alimentation solidaire Grand Est

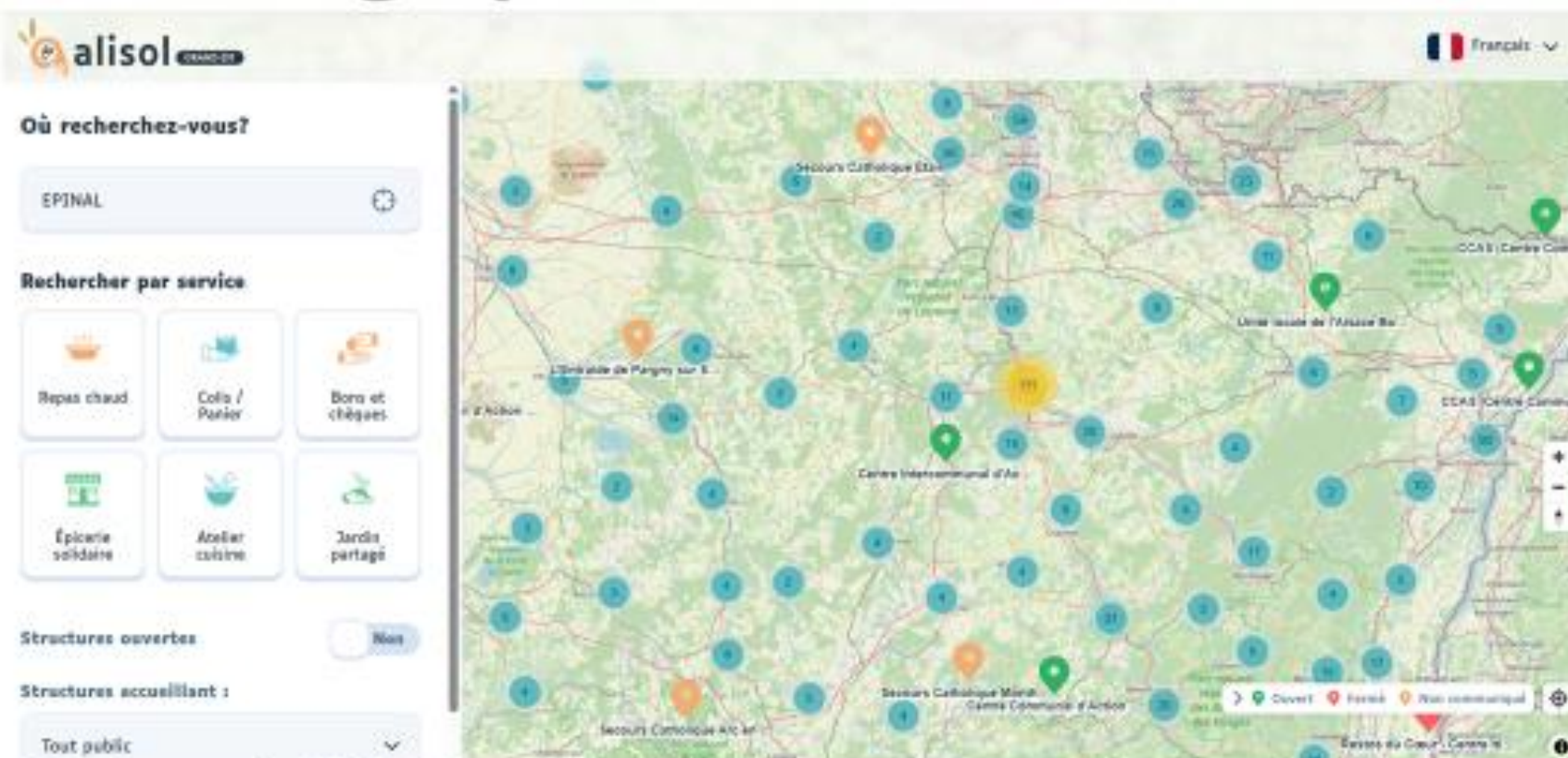
Le projet est soutenu par :



Le projet ALISOL

- Lancé en 2023, ALISOL a pour objectif de favoriser l'accès aux dispositifs de l'alimentation solidaire.
- ALISOL, c'est une cartographie créée et co-construite avec et pour les publics en situation de précarité alimentaire.
- C'est une plateforme Web et des Applications Mobiles à destination des publics mais également des accompagnants sociaux de la Région.

La cartographie ALISOL :



6 catégories proposées :

- Repas chaud
- Colis-panier
- Bons et chèques
- Epicerie solidaire
- Atelier cuisine
- Jardin partagé

En résumé, ALISOL permet de trouver une solution la plus proche, adaptée au besoin, selon le profil et ouverte en temps réel.

Différents niveaux d'information :

alisol Grand Est

EPINAL
Tous publics

ACCES PMR : Oui
Langues : Anglais
Ouvert jusqu'à 12h00

Appeler **Message**

Itinéraire

Bons et chèques

- Uniquement : Habitants d'Epinal
- Gratuité
- Sans prise de rendez-vous
- Sans orientation d'un travailleur social

[En savoir plus](#)

Accessibilité

- Uniquement : Habitants d'Epinal
- Sans orientation d'un travailleur social
- Sans prise de rendez-vous
- Carte Nationale d'Identité, Passeport, Titre de séjour, Attestation de demande d'asile, Attestation d'hébergement, Quittance de loyer, Dernier avis d'imposition ou non imposition, Bulletins de salaire, Pensions (retraite, alimentaire, etc.), Attestation de paiement (RSA, CAF, Pôle Emploi, etc.), Factures énergies, Facture d'eau, Facture téléphonie, Facture internet

Services ou produits proposés

- Chèque/Bon
- Accompagnement social et budgétaire
- Evaluation par un travailleur social et passage en commission
- Traitement de la demande : Moins de 48 heures

Adresse

9 rue aristide briand, 88000 EPINAL

Ouvert jusqu'à 12h00

Lundi	09:00-12:00 14:00-17:00
Mardi	09:00-12:00 14:00-17:00
Mercredi	09:00-12:00 14:00-17:00
Jesudi	09:00-12:00 14:00-17:00
Vendredi	09:00-12:00 14:00-17:00
Samedi	-
Dimanche	-

Participation financière

Gratuité

- Un premier niveau avec la liste des résultats classés dans l'ordre par distance à vol d'oiseau
- Un second niveau avec la possibilité d'appeler la structure, de lui envoyer un email, d'obtenir un itinéraire et d'avoir des précisions sur l'orientation
- Un dernier niveau avec le détail complet des informations : accessibilité, prise de rendez-vous, sur ou sans orientation, le détail des services et produits proposés, etc.

ALISOL en quelques chiffres

- **1 589** structures entrées dans la plateforme d'administration pour **1 173** points sur la cartographie
- **62 %** des structures habilitées au niveau régional
- **95 %** des structures habilitées au niveau national
- **38 %** des CCAS-CIAS ont répondu au formulaire ALISOL – **95 %** affichés avec l'intégration de l'ensemble des communes de plus de 1 500 habitants

Données statistiques

Depuis le 28 novembre 2023 :

- **16 213** visiteurs sur la plateforme
- **39 945** pages consultées
- **42 %** sur ordinateur **53%** sur téléphone mobile **5%** par tablette/phablette

Jardin partagé et Atelier cuisine

Intégration de la catégorie « **Jardin Partagé** » depuis novembre 2024 :

- Recensement au fil de l'eau
- De nouveaux partenariats
- Intégration progressive

Recensement de nouveaux **ateliers cuisine** (hors habilitation au titre de l'aide alimentaire) :

- Recensement au fil de l'eau
- Formulaire à destination des centres sociaux et espaces de vie sociale de la région

Objectif : aller vers de nouveaux dispositifs, locaux, hors habilitation et répondant à l'enjeu de faire le lien entre l'aide alimentaire et le « Mieux manger » par l'apprentissage ou la réappropriation

Définition de la lutte contre la précarité alimentaire: « **L'alimentation est un des déterminants majeurs de la santé et de la lutte contre la précarité.** Elle joue également un rôle essentiel sur les questions d'identité, de lien social et familial, de plaisir, de culture et d'appartenance. La politique de lutte contre la précarité alimentaire menée par l'État vise à **favoriser l'accès à une alimentation sûre, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante** aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale.

Source : ministère du travail, de la santé, des solidarités et des familles.



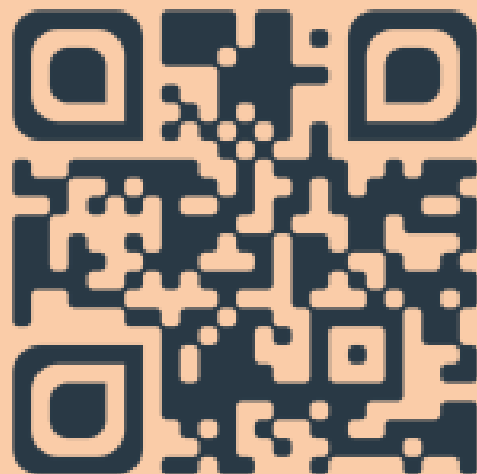
La communication

Des supports papier (Affiche et Flyer) à votre disposition

Alisol est accessible à : alimentation-solidaire.org

Disponible en téléchargement sur les plateformes IOS et Android

Via ce QR code :



Projet porté par 

 **alisol** GRAND EST
L'alimentation solidaire à portée de main

Trouvez, découvrez, savourez une aide alimentaire en 1 clic.





+ de 1000 adresses en Grand Est





Merci à toutes et tous :

- Parlez-en autour de vous !!
- Retrouvez-nous sur le stand pour en échanger avec nous !!
- Contact :

ghislain.duval@ad2s.org

07.64.41.80.10.

Chargé de mission alimentation
solidaire Grand Est



Nos partenaires :

Financiers :



Opérationnels et Associatifs :



Temps d'échanges



**PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

RESTAURATION COLLECTIVE

**Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt**

Monsieur Dorian FLIPO
Référént national Restauration Collective
Intrapreneur *ma cantine* - DGAL






Monsieur Sébastien CHAVENTRE
Chargé de mission Restauration Collective
DRAAF Grand Est

EGAlim en restauration collective

- 2018 : Loi pour **l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole** et **une alimentation saine et durable**, dite « **loi EGAlim** »
 - **Titre 1** introduit volet **économique**
 - **Titre 2** introduit volet **alimentation** -> 1ères mesures concernant la restauration collective
- 2020 : Loi antigaspillage pour une économie circulaire, dite « **loi AGECL** »
- 2021 : Loi portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite « **loi climat et résilience** »

EGAlim en restauration collective

5 mesures s'appliquant à la restauration collective :

-  **Plus de produits durables et de qualité dans nos assiettes**
-  Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires
-  Diversification des sources de protéines et menus végétariens
-  Réduction de l'usage des plastique et de l'usage unique
-  Information des usagers et des convives

De ces mesures en découle une 6^e : **l'obligation de faire une télédéclaration annuelle sur la plate-forme numérique « ma cantine »**

EGAlim en restauration collective

- **Toutes les restaurations collectives doivent s'inscrire sur « ma cantine » et télédéclarer**
 - Tous modèles de production de repas (produits et consommés sur place, produits pour un tiers, distribution de repas livrés par un tiers)
 - Publiques comme privées
- **Mais toutes ne sont pas concernées de la même façon par les 5 mesures dont la déclinaison dépend :**
 - Des publics accueillis
 - Du nombre de couverts servis
 - Sous tutelle de l'Etat

Campagne de télédéclaration 2025

Premiers résultats : participation

Point sur la télédéclaration 2025

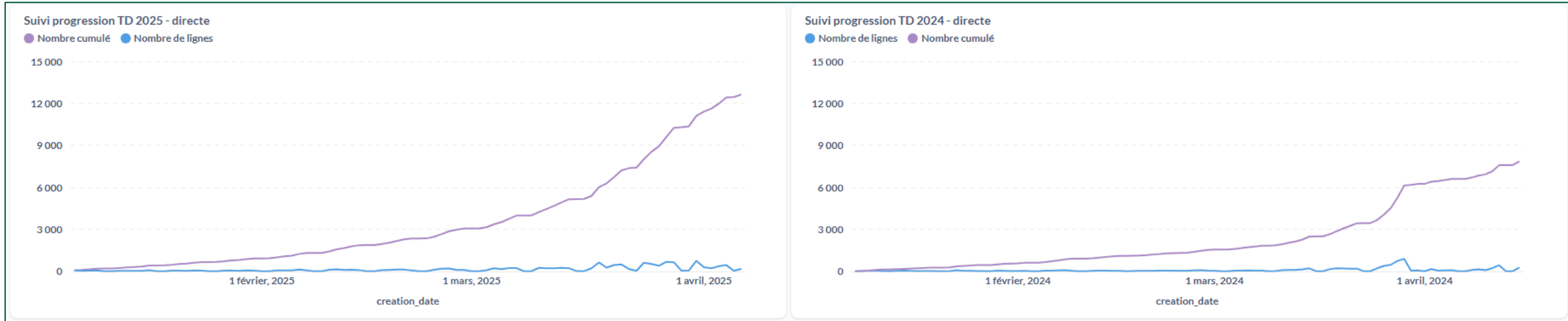
Campagne du 7 janvier au 6 avril 2025 :
comparaison 2024 et 2025



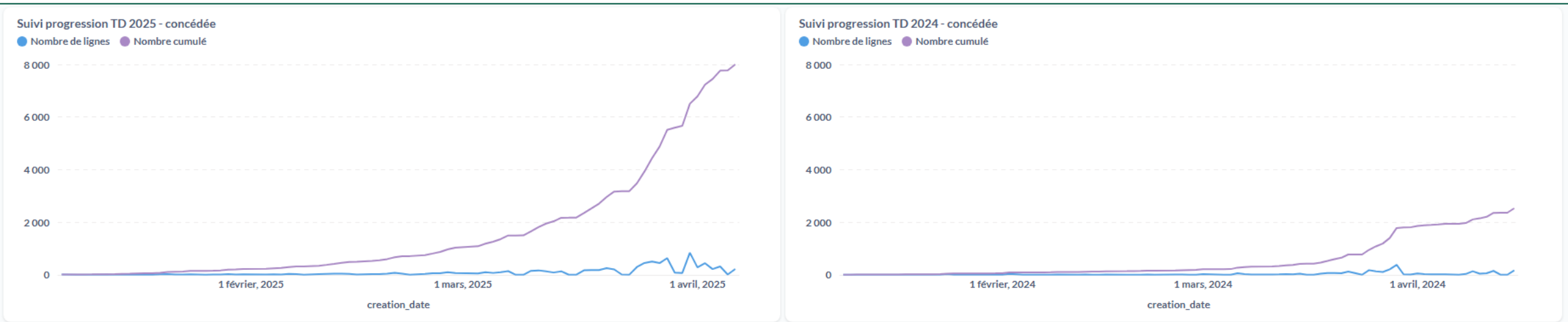
Dynamique de télédéclaration sur l'ensemble de la période

Suivi comparatif du nombre de TD par type de gestion

D
I
R
E
C
T
E



C
O
N
C
É
D
É
E

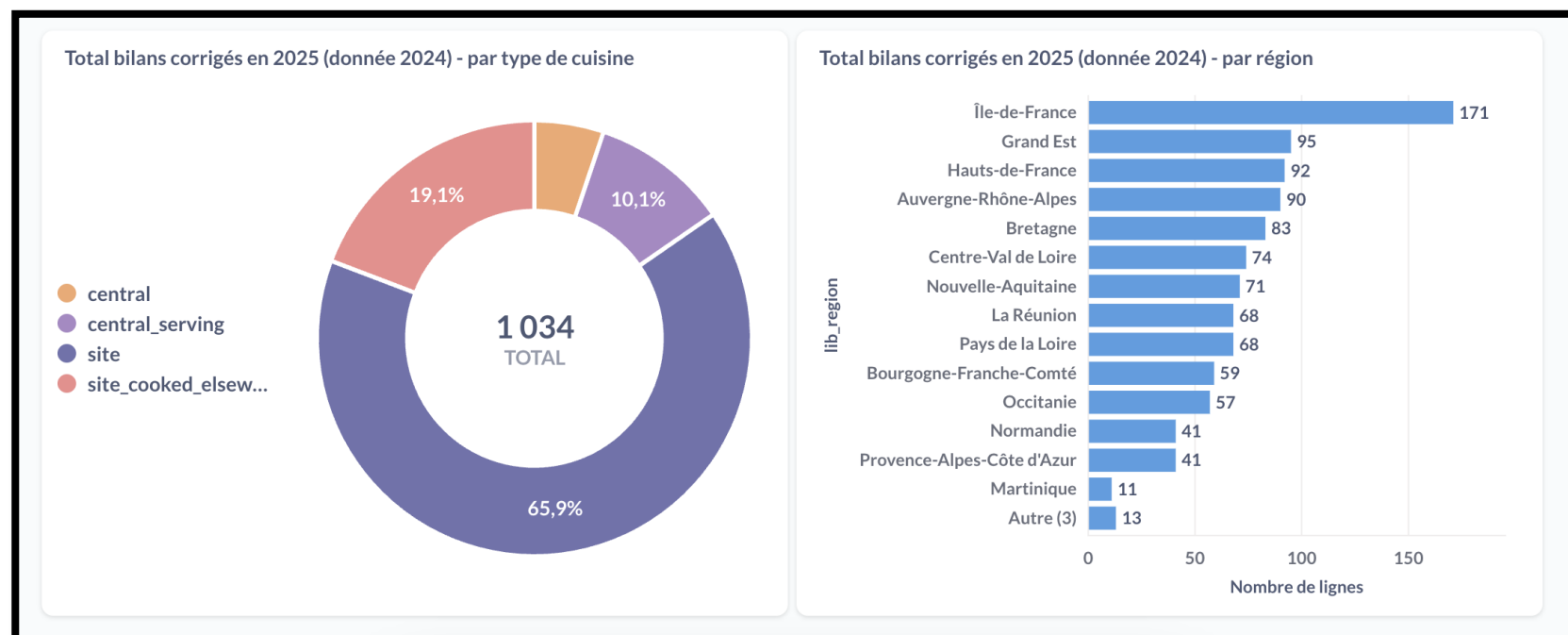


Nouveauté 2025 : Campagne de correction (du mercredi 15 au 30 avril 2025)

Règle : Uniquement les établissements qui ont une TD validée peuvent faire une correction
Des cuisines centrales peuvent « rattacher » des satellites manquants

- ✓ Campagne courriels ciblés et haut niveau de support
- ✓ Expérimentation d'un appui ciblé via référent en DRAAF (Grand Est)
- ✓ Action de consolidation sur les périmètres administrations et opérateurs de l'Etat (SPE)

Une mobilisation
notable

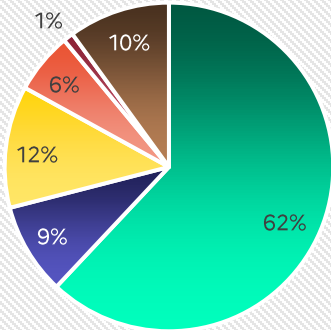


Répartition des cantines* par segment

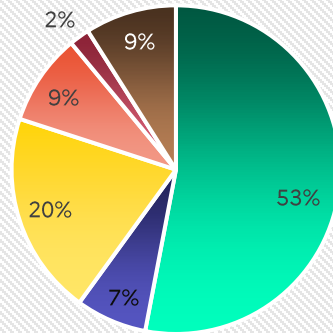
* Cantines concernées par la télédéclaration

Résultats provisoires

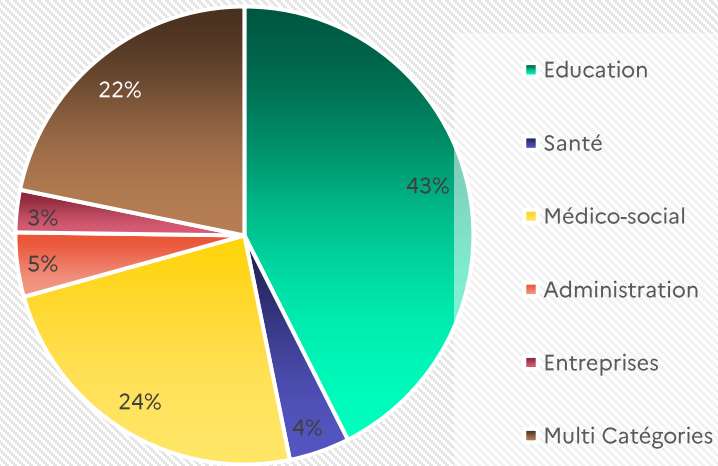
Campagne 2023



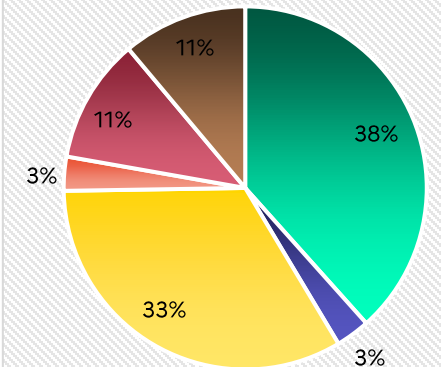
Campagne 2024



Campagne 2025

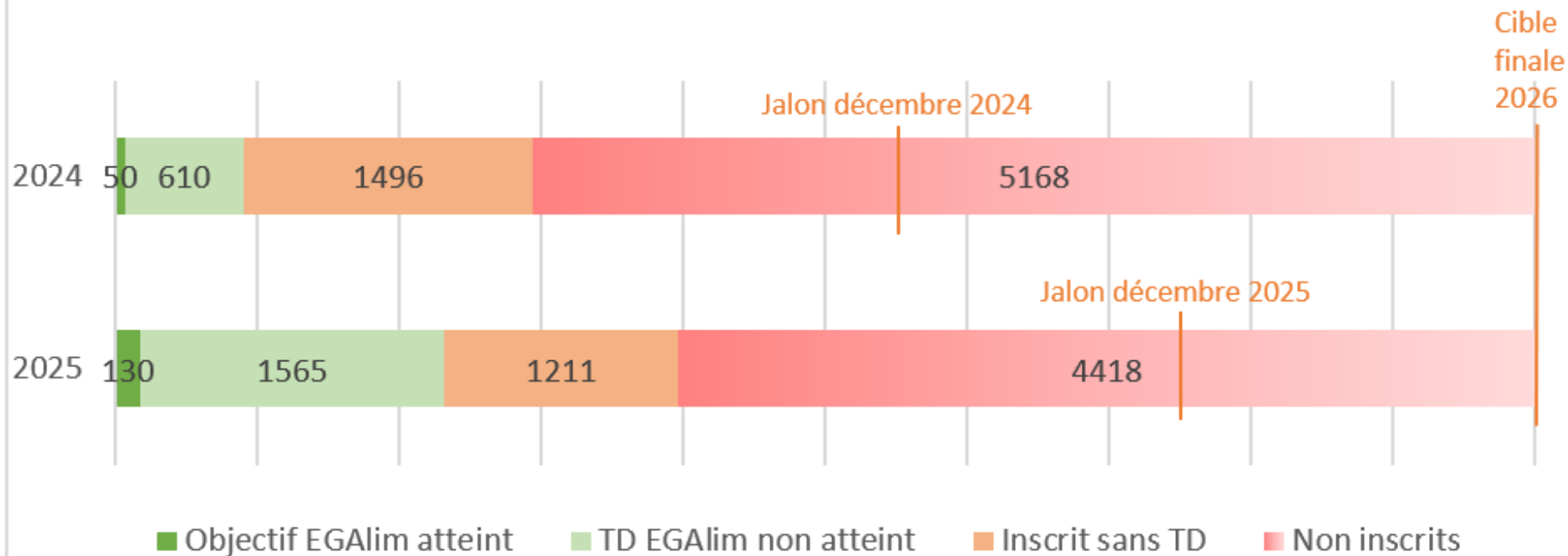


Répartition théorique



Campagne de télédéclaration 2025 – Grand Est

Situation en Grand Est en nombre de sites



Inscrits :
2024 : 2156
2025 : 2903 (+34 %)

Télédéclarations :
2024 : 660
2025 : 1695 (+ 155 %)

Rattrapage du retard,
mais nous sommes en
deçà des objectifs.

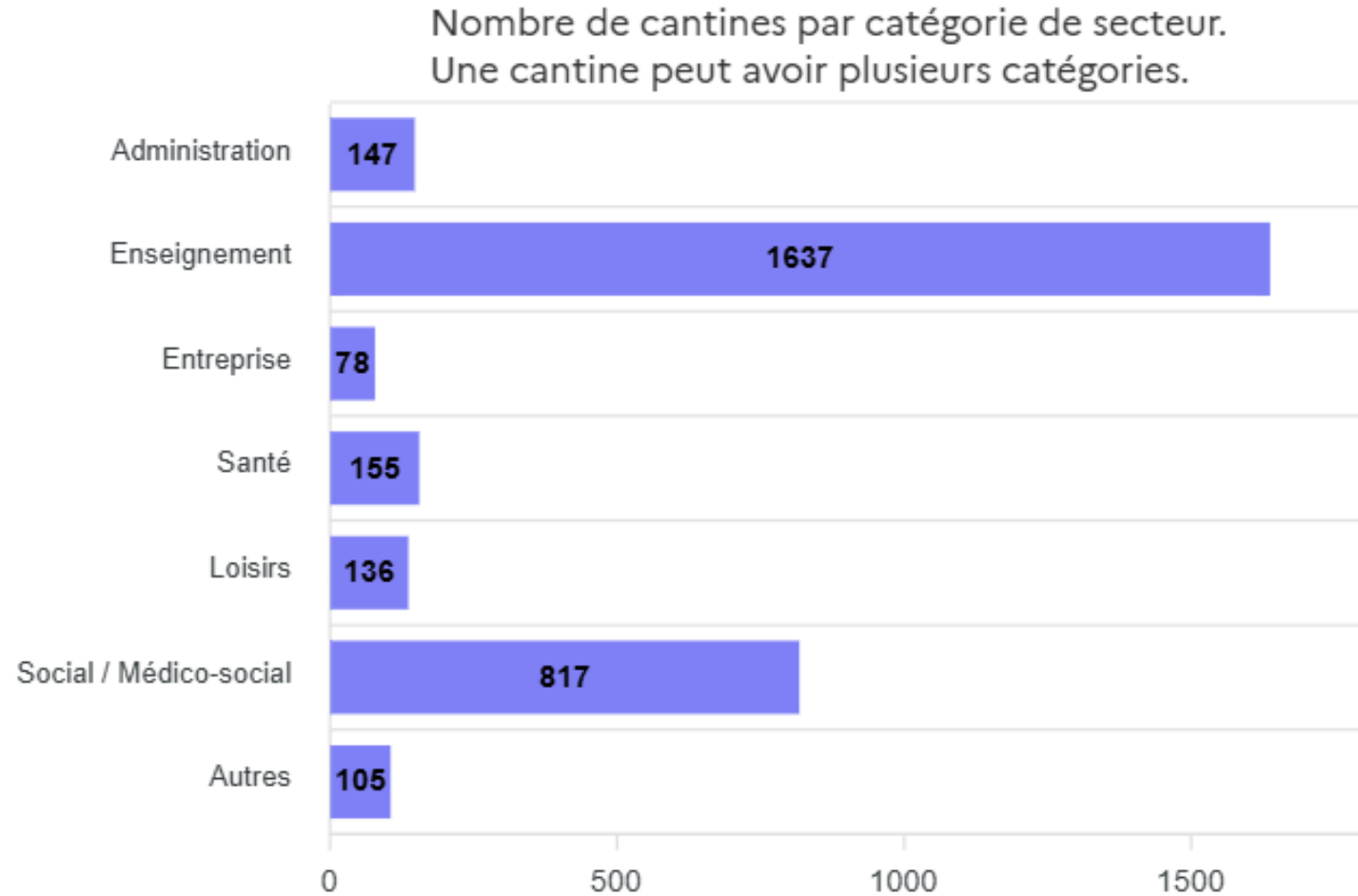
Campagne de télédéclaration 2025 – Grand Est

Taux d'inscription en Grand Est : 40%
Variation de 25% à 77% selon les départements
Moyenne nationale : 65%
Les inscriptions se font en continu

Taux de télédéclaration en Grand Est : 23%
Variation de 8% à 40% selon les départements
Moyenne nationale est : 38%

La campagne télédéclaration 2025 est close, la prochaine aura lieu au 1^{er} trimestre 2026.

Répartition des inscriptions par secteur en Grand Est – mai 2025



Bilan de la télédéclaration 2025 – Grand Est

Le contenu des télédéclarations ne sera connu qu'après la publication du rapport de l'État au parlement.

Pour l'instant, les dernières données connues sont celles de la campagne de 2024, qui portait sur l'exercice 2023. Avec 2061 inscrits et 660 télédéclarations, les ratios moyens sur les approvisionnements étaient :

9 % bio moyen



13 % durables et de qualité (hors bio) moyen



Campagne de télédéclaration 2025 – Grand Est

Constat :

- Trop d'acteurs méconnaissent leurs obligations réglementaires
- Trop d'inscrits ne font pas de télédéclaration

Actions de l'Etat :

- Suivi précis des structures sous tutelle de l'Etat et de l'enseignement agricole
- Accompagner les sites producteurs de repas vers la télédéclaration de tous leurs sites satellites
- Mobilisation et accompagnement via les têtes de réseau vers les lycées (Conseil régional), les collèges, les EHPAD et les crèches (Conseils départementaux)
- Mobilisation des acteurs locaux par les préfets et leurs services



**PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

RESTAURATION COLLECTIVE : LEVIER

**Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt**

Monsieur Dorian FLIPO

Référent national Restauration collective DGAL

Dispositifs d'accompagnement nationaux pour l'atteinte des objectifs EGalim en restauration collective



Le pacte des solidarités

Abondement de l'aide à la tarification sociale pour proposer des repas tarifés à 1€ maximum pour les familles les plus précaires (petites communes rurales)



Le programme Lait et Fruits à l'école

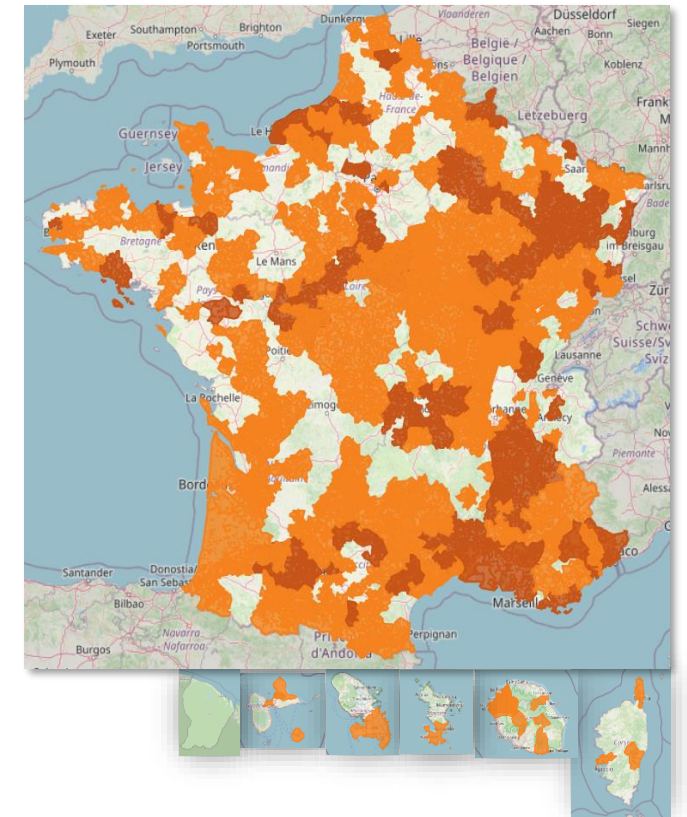
Aide à l'achat de produits laitiers, fruits et légumes SIQO ou bio (restauration scolaire)

<https://agriculture.gouv.fr/le-programme-europeen-fruits-et-legumes-lecole-et-lait-et-produits-laitiers-lecole>



Les Projets alimentaires territoriaux (PAT)

Cartographie interactive du portail France PAT (france-pat.fr)
consolidée au fil des mises à jour de fiches PAT
france-pat.fr/carte-des-pats/





**Concerne la
restauration
scolaire maternelle
et primaire des
petites communes
rurales***

*communes éligibles à la
dotation de solidarité rurale
–DSR– péréquation

Le pacte des solidarités

Abondement de l'aide à la tarification sociale pour proposer des repas facturés à 1€ maximum pour les familles les plus précaires (pour les petites communes rurales)

Une commune (éligible au dispositif) qui met en place la tarification sociale va bénéficier d'une aide de l'Etat de 3 € par repas facturé à 1€ maximum (familles les plus précaires).

Si cette commune souscrit un engagement supplémentaire : mettre tout en œuvre pour atteindre les objectifs de la loi EGalim, alors l'aide est abondée d'un 1€ supplémentaire par repas (soit 4€ par repas facturé à 1€ maximum)

Conditions pour bénéficier de ce bonus EGalim en 2025 :

La commune doit avoir inscrit tous les restaurants scolaires de ses écoles sur *ma cantine*
La commune doit télédéclarer les données d'achat 2024 de ses écoles, lors de la campagne de télédéclaration 2025 (avant le 31 mars)



Concerne la
restauration
scolaire de la
maternelle au
lycée (BAC)

Le programme européen Lait et fruits à l'école

Permet un remboursement aux acheteurs de la restauration collective scolaire **du surcout pour l'achat de produits labellisés Bio et autres SIQO (AOC-AOP-IGP-Label Rouge)**. Le remboursement s'effectue selon des forfaits, calculés sur la base des différences de coûts entre les produits conventionnels et les produits labellisés (SIQO)

Enveloppe globale pour la France de plus de 30 millions d'euros par an

Conditions :

Inscription auprès de FranceAgrimer qui est l'opérateur de ce programme

Respect de la procédure : nombre de distributions, déclaration du nombre d'élèves bénéficiaires, affichage pour informer les élèves et leurs parents de la participation de leur établissement au programme ...

En savoir plus : <https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole>

Madame Marie-José AMARA

Cheffe du pôle PNA

DRAAF Grand Est

Plaisir à la Cantine

Et

Nourrir, c'est plaisir

Objectifs de la formation

ré-enchanter la cantine

- en agissant sur l'offre alimentaire
- pour la rendre plus attractive,
- tout en garantissant le respect de la réglementation relative à la qualité des repas servis

re-donner du sens à l'acte alimentaire

en liant :

- nutrition,
- goût,
- sociabilité
- et plaisir

restaurer une complicité

Entre :

- l'aliment,
- celui qui le produit,
- celui qui le cuisine
- et celui qui le mange



Destinataires de la formation

- **Etablissements scolaires** : collèges, lycées, écoles primaires
- **Pour tous les acteurs de la restauration scolaire** : chefs et équipes de cuisine, gestionnaires, chefs d'établissement, infirmiers, CPE, enseignants, représentants des parents et des élèves...



Contenu de la formation

- Entre 6 et 12 établissements par session (15-20 participants)
- 1 session de formation PALC = 9 jours de formation
- Pédagogie active : ateliers, mises en situation, dégustations, échanges en groupe.

A: Pour vous, un bon restaurant scolaire, c'est quoi ?

B: Des repas équilibrés au juste prix

C: Goût, Sensorialité et Cuisine

D: Le collégien, ce mangeur

E: Saveurs et Cuisine

F: Savoir faire et Faire savoir

 Journée bilan



Une déclinaison spécifique

- « **Nourrir, c'est plaisir** » :
 - une formation déclinée de PALC pour les EPHAD (établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes)
 - un programme adapté aux problématiques du vieillissement physiologique et/ou pathologique



« Classes du goût »

Programme de formation à l'éveil sensoriel

Développement des compétences psychosociales (CPS)

Objectifs

1- Donner toute la dimension de l'acte de manger : vivre, réjouir et réunir

- Réhabiliter le plaisir et la convivialité dans l'acte de manger.
- Proposer une alternative aux approches nutritionnelles de l'alimentation.

2- Améliorer la relation de l'enfant à lui-même et aux autres

- Révéler l'enfant à lui-même et à l'intervenant, mettre en évidence la différence interindividuelle et le fait que chacun est unique.
- Développer les compétences psychosociales des élèves.
- Favoriser l'estime de soi, la confiance en soi et l'autonomie des élèves.
- Favoriser la socialisation des élèves et l'esprit citoyen.

3- Développer la capacité à goûter, à verbaliser les sensations et à choisir les aliments

- Développer la curiosité, l'aptitude à goûter.
- Encourager la verbalisation des perceptions qui permet de communiquer et donc d'échanger.
- Développer l'esprit d'analyse et l'esprit critique permettant de faire des choix éclairés.
- Comprendre l'origine des aliments en lien avec l'agriculture.

Déroulé

- Enseignants
- Personnels des périscolaires
- Assistants maternels
- Infirmiers scolaires
- Association...



Formation des futurs intervenants au goût et au fait alimentaire

- Formation qui propose de vivre « sensoriellement » des séquences autour du goût : sensibiliser aux bénéfices et aux atouts de l'éducation sensorielle



Mise à disposition d'outils pédagogiques



Mise en œuvre des classes du goût auprès des enfants

- Un suivi individuel (téléphonique ou mail) est possible pour la mise en œuvre

Exemple d'ateliers sensoriels

1. J'observe



2. Je sens



3. Je goûte





**PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

TEMOIGNAGES acteurs du Grand-Est

**Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt**

Madame Aurélie MARAND

Cheffe du service alimentation

Conseil Régional Grand Est

ADAGE, c'est quoi ?



ADAGE (Alimentation Durable et Autonome en Grand Est)

- programme régional pour mettre **plus de produits locaux durables et de qualité** dans les cantines des lycées et de la restauration collective.
- objectif : **60% de produits locaux d'ici 2030** _ voté en juin 2022

plan concret

réseau
d'acteurs

financements

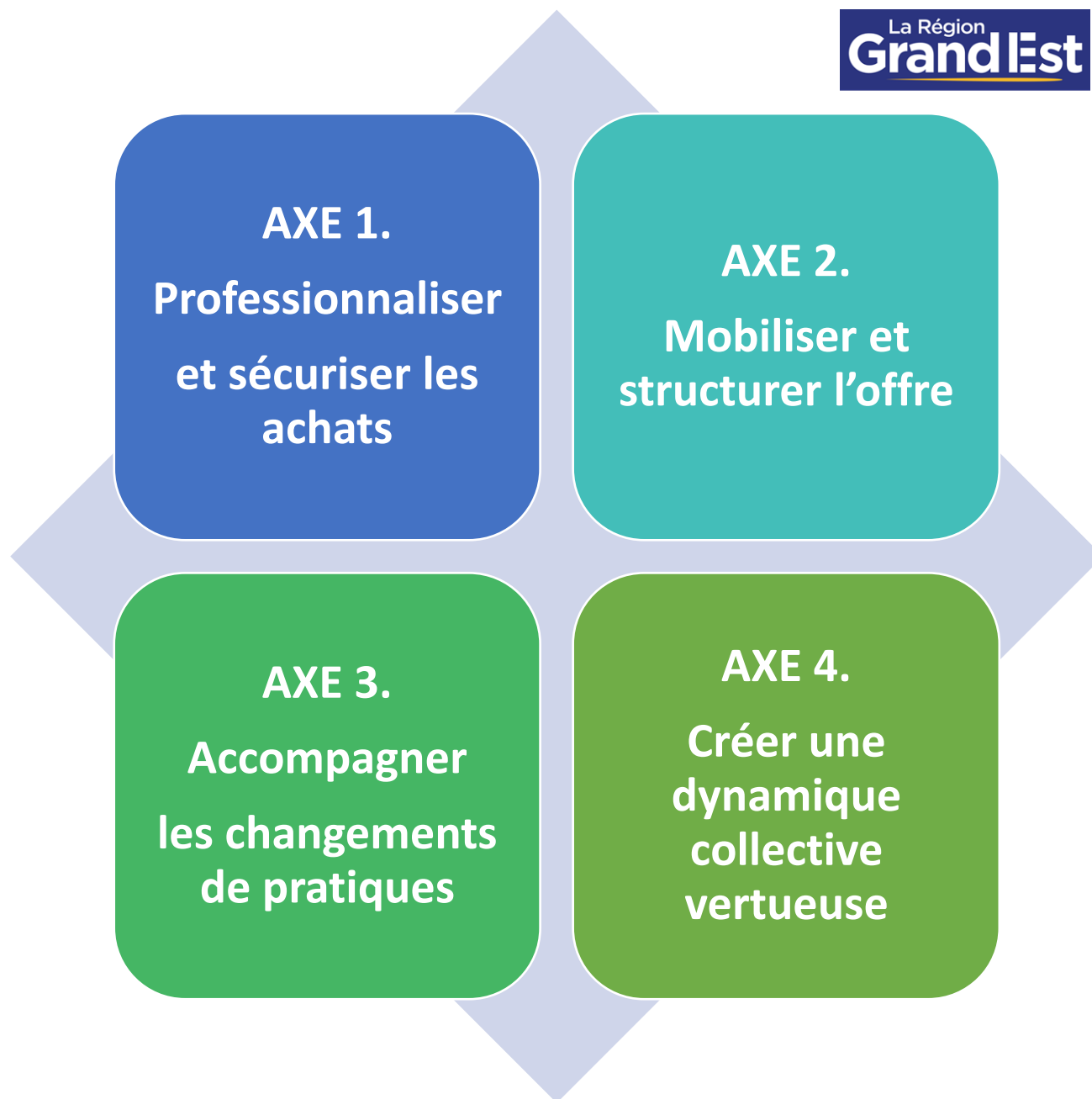
dynamique
régionale



**ensemblier de la chaîne de valeur
sur les territoires**

Programme à 360°

- Une meilleure alimentation pour les **jeunes**
- Un soutien aux **agriculteurs** du Grand Est
- La transition vers une **alimentation plus durable**
- **Sécuriser** l'approvisionnement



Des actions concrètes... et résultats

DISPOSITIF D'AIDE AUX ACHATS

jusqu'à 20 c € / repas

2024 : 152 lycées soutenus soit 9,4
millions de repas pour 650 k€ d'aides

ÉVOLUTIONS DES MARCHÉS

AGAPES

association régionale des gpts de cdes,
nouveaux marchés, partage d'outils...

CHARTRE ADAGE

actions & expérimentations

2023 : 8 Départements + CeA
2024 : 4 grandes métropoles
2025 : 3 Crous, AGAPES, 4 PETR

SOURCING LOCAL

facilitateurs de sourcing local

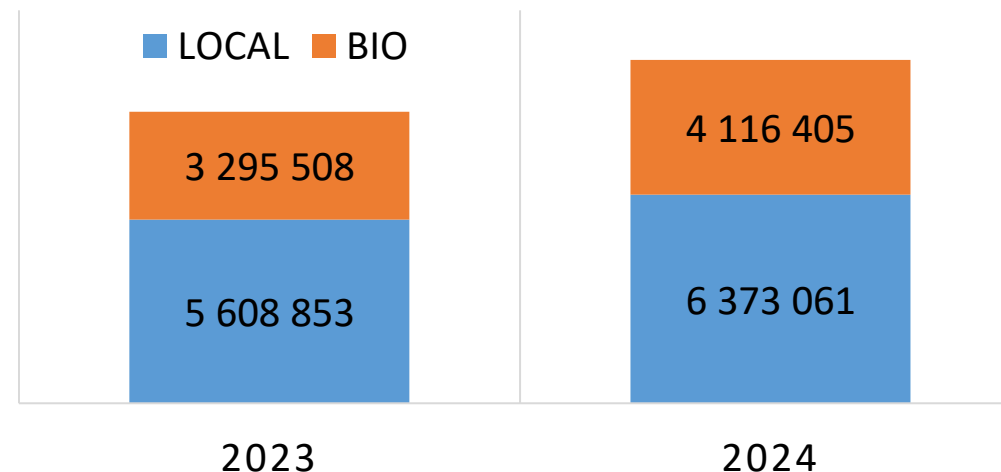
2024 : création parcours
2025 : 11 facilitateurs – 60 lycées – 200 k€

Suivi des indicateurs des lycées

- 152 lycées : webgerest
- news letter trimestrielles
- valorisation, palmarès
- journées pair à pair, formations



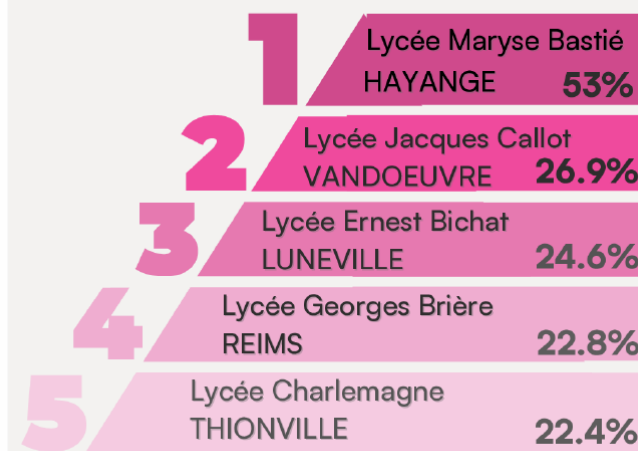
ACHATS LYCÉES PUBLICS EN €



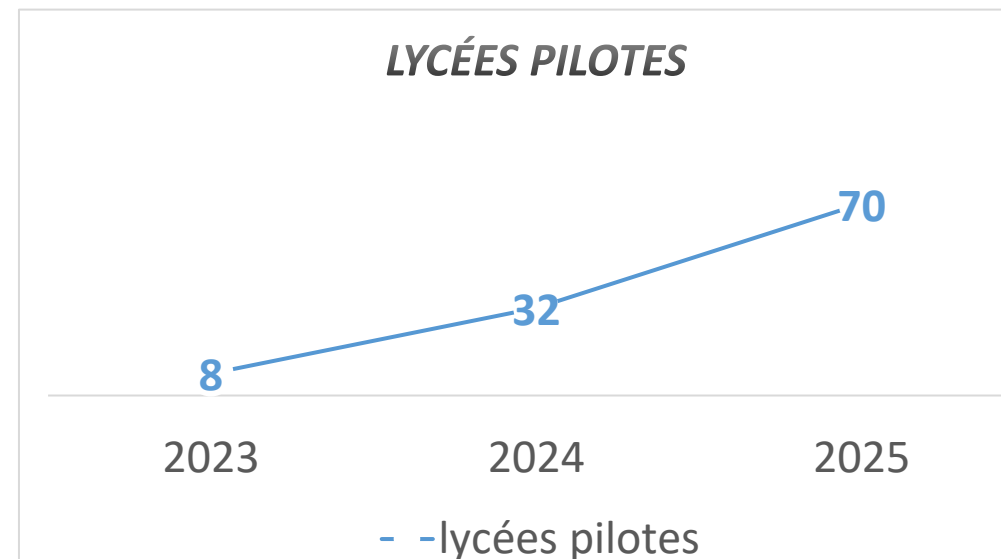
Le podium du Grand Est — local



Le podium du Grand Est — Sigo hors bio



LYCÉES PILOTES



Priorités 2025 ADAGE



cercle
partenaires

chantier
logistique

menus
thématiques

30% de SIQO



✓ **CONSTAT**

Logistique = **frein** au développement de l'approvisionnement local

➤ **CHANTIER LOGISTIQUE**

- Réaliser **une analyse approfondie des initiatives logistiques ou de coopérations déployées** à différentes échelles territoriales par une diversité d'acteurs
- Accompagner **la structuration d'un dispositif régional de mécénat de compétences**



MERCI



Mon Restau Responsable[®]

Qu'est-ce que la démarche Mon Restau Responsable® ?

- Démarche créée en 2016 par le réseau Restau'Co et la Fondation pour la Nature et l'Homme
- **Démarche de progrès** (ce n'est pas un label) gratuite
- **Outil** destiné à tous les restaurants de collectivité
- **Objectif** : améliorer leurs pratiques pour une alimentaire saine et durable en respect de la planète



Qu'est-ce que la démarche Mon Restau Responsable® ?



- repose sur **4 piliers** : Bien être des convives / Assiette responsable / Eco gestes / Engagement social et territorial
- **3 étapes** : Auto évaluation, Définition des engagements, Séances d'engagements : présentation auprès de ses parties prenantes
- **en toute autonomie**, avec tous les outils nécessaires pour s'auto évaluer (questionnaire) et préparer ses séances d'engagement :
site <https://www.monrestauresponsable.org/>



Réseau Mon Restau Responsable :

échanges de bonnes pratiques, retours d'expérience

2242 sites de restauration engagés dans la démarche



55%

Servis dans l'enseignement



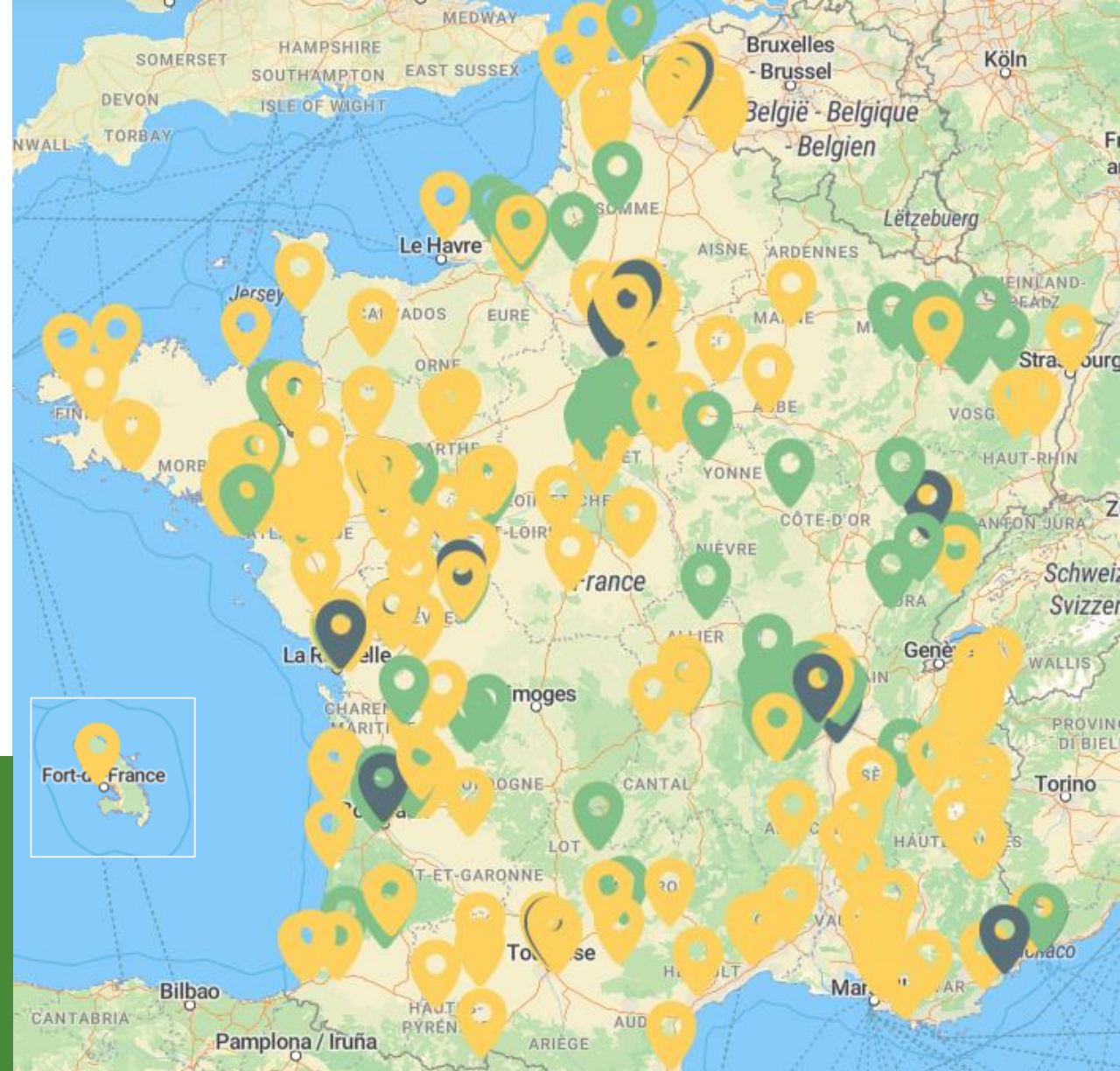
40%

Servis dans le médico-social



5%

Servis dans les entreprises et administrations



***chiffres datant de décembre 2024**

24 juin 2025

Monsieur Jean-Noël CORNU

Directeur de la restauration

CROUS Lorraine

Madame Peggy DANGELSER

Chargée de projets agricoles

Pays Terres de Lorraine (54)



Plan RestoCo

Terres de Lorraine





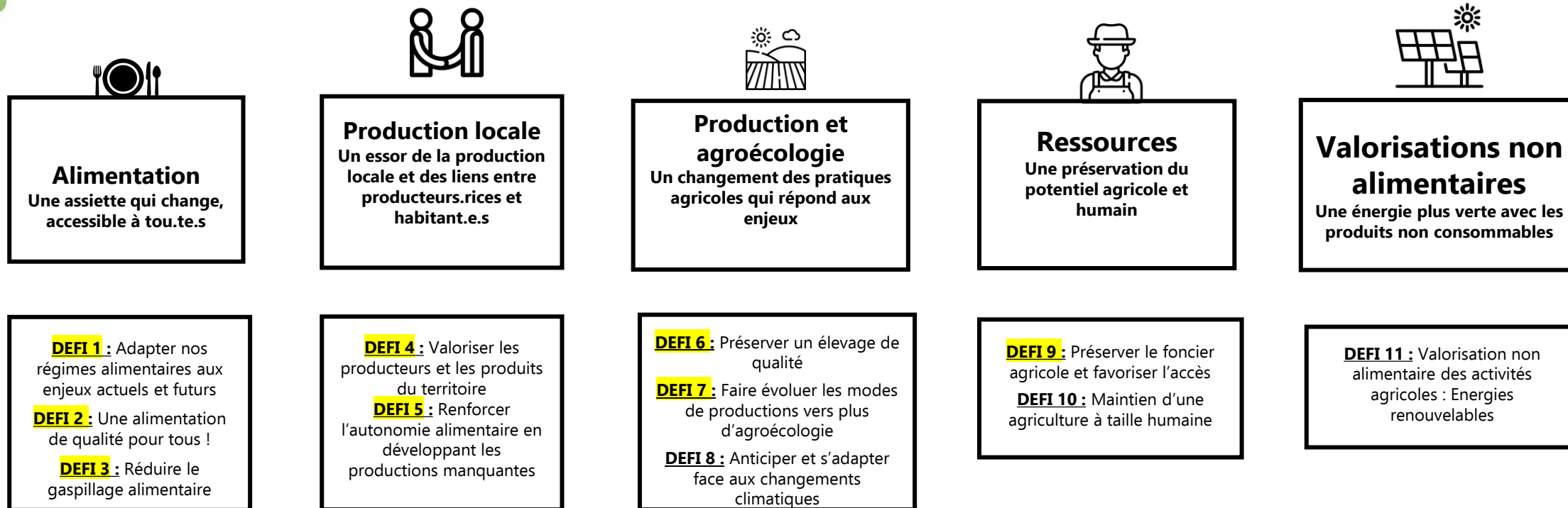
Plan RestoCo - Contexte

- **Trajectoire de transition agricole et alimentaire :**
 - > la restauration collective principal levier pour agir sur l'assiette des habitants = réponse à plusieurs défis
- **Réflexion des communautés de communes sur leur rôle futur** (régie, accueil maraichage, nouvelles cuisines centrales...)
- **Accompagnement producteurs + acheteurs en restauration collective**
 - > 2 réunions producteurs + 1 séminaire + 15aine structures accompagnées

Plan RestoCo - Une trajectoire de transition agricole et alimentaire

Co-construction d'une trajectoire à la hauteur des enjeux écologiques, sociaux et économiques
Entente sur les défis à relever pour enclencher des changements du champ à l'assiette

-> **11 grands défis** constituant la feuille de route du pays Terres de Lorraine pour l'horizon 2030 – 2050



La RestoCo, un levier à fort impact répondant à de nombreux enjeux présents dans les volets de la trajectoire

VOLET 1 - Mobilisation du foncier pour la restauration collective

Orientations

- **Répertorier** le foncier disponible : foncier communal
- Proposer des terrains agricoles pour **tester de nouvelles productions** : espace test
- **Utiliser des terres** pour une autoproduction alimentaire : régie / chantier insertion
- **Financer** l'installation ou la reprise d'exploitation : fonds d'investissement / aides financières

PLAN D' ACTIONS

- **Observatoire du foncier public agricole communal** :
- **CC propriétaires de foncier agricole** : achat de sites agricoles ou restitution foncière à vocation agricole
- Réflexion **régie maraîchère** : auto-production de légumes pour les cuisines centrales sur des terrains en propre ; lien avec des chantiers d'insertion
- **Fonds d'investissement** : fonds dédié à l'achat de terres agricoles pour faciliter l'installation
- **Faciliter l'accès à la terre/ installation** : Point Information Transmission + Point Accueil Installation



Plan RestoCo

VOLET 2 - Développement des productions locales

Défis 2 4
5 6 7

Orientations

- **Connaitre l'offre : Répertorier l'offre** = sourcing : plateforme numérique / annuaire / catalogue
- **Massifier l'offre** :
 - Développer les **productions déficitaires** (maraichage, volaille, porc)
 - Accompagner aux **changements de pratiques** (bio, HVE...)
 - Soutenir la **labellisation** pour répondre à la loi EGALIM
 - **Regrouper** les producteurs pour répondre aux besoins
- **Contractualiser** : Assurer des **débouchés** : réservation d'hectares, contrats pluriannuels, ...
- **Construire des filières** : Travailler avec les acteurs de la **filière** : viande à l'herbe, blé meunier, ...

PLAN D'ACTIONS

- **Sourcing** : établir un **répertoire** des productions locales pour la restauration collective (contact, localisation, produits, livraison, commandes)
- **Chargée de mission transition agricole** : développer les productions déficitaires et accompagner les changements de pratiques + labélisation
- **Contractualisation**
 - **Plan herbe** : maintenir prairies permanentes et assurer des **débouchés** en contrepartie
 - **Contrat bi-tripartite** entre agriculteur - transformateur- et acheteur
- **Structuration des filières**

VOLET 3 - Organisation de la transformation et de la logistique

Orientations

- - **Adapter les produits aux spécificités de la restauration collective**
 - Créer des **outils de transformation** : découpe, surgélation, cassage d'œufs, ...
 - **Mutualiser** les outils
 - **Promouvoir** les outils déjà existants
- - **Faciliter la logistique**
 - Créer un **espace de transit principal** dans le Sud 54 (local et régional) = MIL
 - Organiser des **boucles locales** (ramasse / livraison)
 - Créer des **zones tampon** territoriales : espace de stockage
 - Simplifier la **commande** et la **facturation** : plateforme numérique unique de commande

PLAN D' ACTIONS

- **Outils de transformation** : légumerie /projet de conserverie
- **Marché d'intérêt Local** : participation aux réflexions PATSud 54 pour construire une plateforme logistique mutualisée à Nancy
- **Développement de Paysan Bio Lorrain** : soutien à la plateforme bio qui propose de la prestation de services aux produits conventionnels
- Réflexion sur des **solutions de ramasse et de stockage**

Plan RestoCo

VOLET 4 - Meilleure maîtrise de l'approvisionnement

Orientations

- Connaître l'offre

- Faire du **sourcing** : annuaire/ catalogue
- Connaître les **particularités de production** : calendrier de saison, fiches produits
- Utiliser les **plateformes** : PBL, FL, plateforme numérique
- Créer une **centrale d'achat de produits locaux** : étude et fonctionnalité
- Mettre en place des **temps d'échange** acheteurs/producteurs

- Définir ses besoins et préciser sa stratégie d'approvisionnement local

- Découper des **lots** en fonction de l'offre : accompagnement des structures d'achat
- Définir les **critères de jugement**
- Adapter l'écriture du **cahier des charges** (gestion directe ou concédée) : sortie de lots de Poincaré
- Communiquer et être en veille : appel à compétences, AMI

PLAN D' ACTIONS

- **Sourcing** : établir un **répertoire** des productions locales pour la restauration collective
- **Centrale d'achat de produits locaux** : étude de faisabilité
- **Plateforme d'achat numérique**
- **Accompagnement commande publique** : poursuite de l'action
- **Contrats tripartites**

VOLET 5 – Plus de maîtrise au niveau de la gestion des repas

Orientations

- - **Accompagner la progression qualitative des repas (Egalim, local....)**
 - **Prendre ou reprendre la compétence** restauration collective : maillage des cuisines centrales
 - Incitations financières pour l'approvisionnement local du CD54 et RGE (collèges, lycées)
- **Optimiser les modèles économiques des cuisines centrales** (couverture territoriale, modèles publics/privés...)

PLAN D' ACTIONS

- **Cuisines centrales intercommunales en gestion directe :**
 - pour répondre aux enjeux de la restauration collective scolaire
 - pour répondre à d'autres besoins du territoire : entreprises, établissements médico-sociaux (EHPAD..)
- Réflexions sur l'**exploitation des cuisines** avec 2 équipes de cuisine sur 365 jours, partenariats avec le commerce de bouche, contractualisation avec les producteurs pour garantir les volumes (précommandes)
- **Acheteurs** : élaboration d'un cadre de réponse pour faciliter l'accès aux producteurs
- Renforcer les cahiers des charges en direction **de la gestion concédée** (marchés mutualisés...)

VOLET 6 – Changements de pratiques en cuisine

Orientations

- - **Lutter contre le gaspillage alimentaire**
 - Accompagner les structures : campagne de **pesées, diagnostic, plan d'action, sensibilisation**
 - **Equiper** les structures : balances et tables de tri
- - **Accompagner les changements de pratiques dans les cuisines :**
 - cuisiner les **produits bruts**,
 - diversifier **les sources de protéines**,
 - avoir plus de **produits de saison**
 - travailler **l'équilibre matière**, réutilisation

PLAN D' ACTIONS

- **Formation** des équipes de cuisine sur les 2 volets
- **Diagnostics et plan d'action** contre le gaspillage alimentaire : **stage** suite aux diagnostics, définir les coûts engendrés, définir un plan d'actions et sensibiliser
- **Légumerie** : utiliser l'outil déjà présent au maximum (légumes catégorie 1..)
- **Autres outils de transformation** : conserverie, ateliers (boucherie, boulangerie,...)



Plan RestoCo

Défis 1 2 3
4 5 6 7 9

VOLET 7 – Animation d'un réseau d'acteurs

Orientations

- Informer/ Conseiller

- Rendre accessible l'information : **boite à outils, numéro vert**

- Echanger/partager

- Créer et animer un réseau d'acteurs de la restoCo : **réunions thématiques** (coûts de production, commande publique,)
- **Visiter de réalisation** (cuisiniers, gestionnaires...) : cuisine centrale, exploitation agricole, abattoir, ...

- Contribuer aux réflexions du PAT SUD 54

PLAN D'ACTIONS

- Création d'une **boite à outils** : partager les documents et livrables
- Rencontres producteurs / restauration collective : organisation de **temps d'échanges annuels**
- **Visites de terrain**
- Participation au **PATSud 54**

Madame Marie-José AMARA

Cheffe du pôle PNA

DRAAF Grand Est

Appel à projets régional Grand Est – Année 2025

Enveloppe d'environ 200 000 €

2 thèmes principaux :

- l'atteinte des **objectifs EGA**lim dans la **restauration collective** ;
- l'**accessibilité à tous** à une alimentation durable et de qualité.

Appel à projet ouvert **jusqu'au 15 septembre 2025**.

Accessible à différents types de porteurs de projets (collectivités, associations, etc.)

Cahier des charges disponible sur le site internet de la DRAAF :

<https://draaf.grand-est.agriculture.gouv.fr>

Temps d'échanges



**PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

CONCLUSION

**Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt
Service Régional de l'Alimentation**

Monsieur Jacques WITKOWSKI

Préfet de la région Grand Est