

# À TAAABLE !

## LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION

17 & 18 NOVEMBRE 2023 - ESPACE GEORGES FRÊCHE / MENDE

### Vendredi 17 novembre 2023 - Journée professionnelle

### LIVRET DES PARTICIPANTS

Ce livret a pour vocation de vous permettre de mieux vivre la journée en présentant les différents intervenants, mais également de la prolonger en repartant avec des contacts et quelques outils.



#### AU PROGRAMME

9h00	Accueil
9h30	Introduction Table ronde : <b>Restauration : Mon approvisionnement en produits locaux : quels retours d'expériences ? Quels dispositifs ? Quelles ressources en Lozère ?</b>
12h15	Déjeuner <i>Durant le déjeuner : plateau radio avec l'Assemblée Régionale des Radios Associatives d'Occitanie, en présence de la Présidente du Département et de Robert AIGOIN</i>
13h30	Dialogue : <b>Produire en quantité suffisante une alimentation bonne pour ma santé, bonne pour ma planète, rémunératrice pour les agriculteurs et financièrement accessible... Est-ce possible ?</b>
14h45	Pause
15h	Table ronde : <b>Faciliter la prise de conscience et le passage à l'action des acheteurs, pour l'adoption durable d'habitudes alimentaires conscientes et choisies : quels retours d'expériences ? Quels dispositifs ? Quelles ressources en Lozère ?</b>
16h45	Pause
17h	<b>Présentation du plan d'action du Projet Alimentaire du Territoire du Département de la Lozère</b> <b>Discours officiels</b> <b>Présentation des candidats en lice pour le concours Etoiles de Lozère et lancement des festivités</b> <i>Apéritif convivial composé des produits des producteurs du Forum du Terroir</i>

# À TAAABLE !

## LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION

17 & 18 NOVEMBRE 2023 - ESPACE GEORGES FRÊCHE / MENDE

En parallèle, vous pourrez également profiter de **la quatrième édition du Forum des Terroirs, de 14h30 à 18h** dans l'autre moitié de l'Espace Evènements.

Cet événement est organisé par les trois chambres consulaires de Lozère (CMA, CCI, CA), et vise à favoriser les rencontres d'affaires entre artisans et producteurs locaux d'une part, et commerçants et restaurateurs lozériens d'autre part. Des logisticiens sont également présents.

Vous pourrez également rencontrer le Département et découvrir ses outils : Agrilocal (site internet facilitant la mise en relation entre producteurs – acheteurs professionnels) et le catalogue des producteurs et transformateurs de Lozère.

### QUELQUES DÉFINITIONS

#### CIRCUITS-COURTS ?

« Un circuit-court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire » (Ministère de l'Agriculture).

#### CIRCUITS DE PROXIMITÉ ?

Un circuit de proximité ne tient pas compte du nombre d'intermédiaires mais de la distance géographique entre le producteur et le consommateur. S'il n'existe pas de définition officielle de cette distance, l'ADEME propose celle-ci : « La distance fixée est variable en fonction du type de production concernée, d'environ 30 km pour des produits agricoles simples comme les fruits et légumes, à 80 km pour ceux nécessitant une transformation » (Ademe).

#### CIRCUITS-COURTS DE PROXIMITÉ ?

Un circuit-court de proximité est donc un circuit-court qui vend des produits de proximité !

#### SYSTÈME ALIMENTAIRE ?

D'après l'International Fund for Agricultural Development, l'expression "système alimentaire" désigne l'ensemble des étapes nécessaires pour nourrir une population : cultiver, récolter, conditionner, transformer, transporter, commercialiser et consommer.

#### TIERS-LIEUX ?

« Désignant des lieux ne relevant ni du domicile ni du travail, les « Tiers-Lieux » sont des espaces qui associent fabrication, services et réseau d'échanges, dans un cadre convivial et accessible, créateur de liens. Les « Tiers-Lieux » en facilitant la rencontre, le partage, la collaboration, la fertilisation croisée entre différents publics, sont des vecteurs potentiels de créativité, d'émergence de nouveaux possibles et d'innovation » (Balaï, 2012).

# À TAAABLE !

## LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION

17 & 18 NOVEMBRE 2023 - ESPACE GEORGES FRÊCHE / MENDE



### LES INTERVENANTS DE LA JOURNÉE

#### 9h40 : TABLE RONDE – RESTAURATION Mon approvisionnement en produits locaux : Quels retours d'expériences ? Quels dispositifs ?

#### Acteurs locaux engagés :

**Julien RIGAL**, chef de cuisine du Centre Hospitalier Fanny RAMADIER de Saint-Chély-d'Apcher, premier et seul restaurant collectif de Lozère à être certifié Ecocert « en cuisine » de niveau 1, depuis 2021.

M. Rigal témoigne : « La structure confectionne une moyenne de 300 repas/jours à destination de ses résidents, des enfants de la crèche municipale et du centre de loisirs de la ville les mercredis et en période de vacances scolaires, ainsi qu'à destination des bénéficiaires du portage de repas à domicile, développé depuis 3 ans avec la Poste.

Au niveau de ses approvisionnements la structure favorise les circuits-courts et arrive à une moyenne annuelle de 25% de ses achats en produits locaux et/ou bio.

Ce chiffre nous permet de remplir les conditions du cahier des charges du label Ecocert en cuisine niveau 1.

Ce label a surtout vocation à favoriser les préparations dites « faites maison », à donner du sens à nos approvisionnements en respectant les saisonnalités, et surtout à remettre en avant les qualités de cuisiniers des agents de la cuisine.

Il y a également dans ce cahier des charges un volet développement durable avec l'interdiction des contenants plastiques, la réduction du gaspillage alimentaire, la maîtrise des produits lessiviels, ou encore la réduction des barquettes alimentaires operculables. »

Centre Hospitalier



Fanny Ramadier **Site internet :** <https://www.ch-saint-chely.fr/>

# À TAAABLE !

## LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION

17 & 18 NOVEMBRE 2023 - ESPACE GEORGES FRÊCHE / MENDE



**Catherine DE LA RUE DU CAN, apicultrice et co-gérante du Comptoir de la Régordane**, boutique et restaurant coopératifs (SCIC) 100 % produits locaux, sur la Garde Guérin (Prévenchères).

Cette boutique de producteurs et d'artisans a été créée en 2011, associée dès le départ à un point de restauration pour mettre en avant les produits.

Le Comptoir, aujourd'hui, c'est :

- une SCIC (Société coopérative d'intérêt collectif) de 13 associés ;
- 80 producteurs et une vingtaine d'artisans qui vendent dans la boutique. Parmi eux, les produits de 30 producteurs sont utilisés en cuisine, complétés par les produits d'une dizaine de producteurs qui ne vendent pas en boutique ;
- une boutique ouverte 10,5 mois par an et 7 jours sur 7, de mai à fin septembre ;
- 4 salariés, dont 2 CDI à l'année, 6 saisonniers ;
- un chiffre d'affaires en progression chaque année ;
- un lieu d'accueil qui renvoie vers les visites de fermes, les gîtes, restaurants, campings, mais aussi, vers lequel les acteurs du territoire envoient des clients ayant soif de « produits du terroir » ;
- un « levier » pour aider à s'installer en agriculture ou diversifier sa production, en offrant un point de vente sur le territoire.



Comptoir  
de la  
Régordane  
Artisans et Producteurs  
de nos terroirs  
  
Produits du Terroir  
Artisanat Local  
Boutique & Restauration

### Contact :

[le-comptoir-la-regordane@orange.fr](mailto:le-comptoir-la-regordane@orange.fr)

04 66 46 83 38

# À TAAABLE !

## LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION

17 & 18 NOVEMBRE 2023 - ESPACE GEORGES FRÊCHE / MENDE



**Jean Baptiste AMARGER, éleveur et membre fondateur des Fermes bio de Lozère** ; regroupement de 7 éleveurs bio de Lozère fournissant la restauration collective et commerciale en viande bovine, en plein développement.

Les Fermes Bio témoignent : « Aujourd'hui, la filière de commercialisation en élevage allaitant permet la valorisation du label bio sur les animaux de boucherie (réformes et génisses) mais valorise peu ou pas les jeunes bovins.

Insatisfaits de ce manque de valorisation, 5 éleveurs ont conduit une réflexion pour améliorer la valorisation des animaux localement.

L'association Les Fermes Bio de Lozère a été créée à l'automne 2020, autour de deux objectifs :

- La promotion et commercialisation de produits alimentaires d'origine animale et végétale biologiques de ses adhérents,
- La mise en relation des exploitants lozériens engagés en AB avec les différents acteurs des filières viande bio.

Elle est aujourd'hui composée de 7 exploitations adhérentes situées sur différents secteurs du département (Aubrac, Margeride, Haute Vallée du Lot, Mont Aigoual). »



### Contact

[lesfermesbiodelozere@gmail.com](mailto:lesfermesbiodelozere@gmail.com)

Par courrier :  
Chambre d'Agriculture de Lozère  
25 avenue foch  
48004 MENDE CEDEX

Commandes possibles sur [Agrilocal48.fr](http://Agrilocal48.fr)

# À TAAABLE !

## LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION

17 & 18 NOVEMBRE 2023 - ESPACE GEORGES FRÊCHE / MENDE

### Structure accompagnant l'engagement des acteurs :



**Louise DAUNIZEAU, chargée de mission agriculture au PETR Sud Lozère.** Le PETR Sud Lozère accompagne depuis 2021 la restauration collective et les producteurs locaux à travailler ensemble.

Le Sud Lozère bénéficie d'une forte dynamique agricole : c'est un territoire nourricier grâce à l'élevage extensif, à des productions végétales et maraîchères diversifiées.

Cette agriculture de montagne doit faire face à des évolutions : changements climatiques, nouveaux modes de consommation, nouvelles demandes sociétales. Dans ce contexte mouvant, le défi est de permettre à tous d'avoir une alimentation saine et durable, tout en assurant une juste rémunération des producteurs.

Le PETR Sud Lozère porte l'émergence d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) depuis mi 2023 pour un territoire résilient offrant à tous une alimentation saine et durable. Il a été lauréat de l'appel à projet du PNA à ce titre.

Le PETR Sud Lozère porte aussi un programme Terra Rural qui permet d'accompagner les acteurs du territoire sur les circuits-courts et de proximité, notamment dans la restauration collective ainsi que sur le foncier agricole.

Le PAT du Sud Lozère permet d'appréhender davantage de sujets liés à l'agriculture et à l'alimentation sur le territoire.



**Site internet :** <https://www.at-causses-cevennes.fr/>

**Contact :**

[agriculture@petr-sudlozere.fr](mailto:agriculture@petr-sudlozere.fr)

04.66.45.26.38

# À TAAABLE !

## LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION

17 & 18 NOVEMBRE 2023 - ESPACE GEORGES FRÊCHE / MENDE

### Laissons-nous inspirer... :

**Christian TEILLAC, Vice-président chargé de l'éducation**

**Jérôme BELLY, chef de bureau à la Direction Générale Adjointe de la Culture, de l'Education et des Sports**

**Nicolas LAMSTAES, chef de cuisine formateur du Département de la Dordogne.**

Le Département de la Dordogne a mis en place un accompagnement complet de ses 35 collèges dans l'objectif d'atteindre une cuisine 100% fait maison, bio, locale et de saison.

Mercredi 7 juin 2023, une délégation d'élus départementaux, d'agents du Département de la Lozère et de partenaires sont partis à la rencontre de leurs homologues du Département de la Dordogne pour s'inspirer de leurs pratiques.

La mise en place de nouvelles pratiques est fortement accompagnée par le Département de la Dordogne avec un programme exigeant : renouvellement de matériel et d'aménagement des cuisines, accompagnement en cuisine (2 cuisiniers formateurs volants) et sur le plan alimentaire (1 diététicienne).

Le sourcing est assuré grâce à Agrilocal24, le territoire bénéficiant d'une offre très variée de produits alimentaires.

Les équipes de cuisine restent à moyens humains constants. Avec ces moyens, le coût matière reste maîtrisé.

La certification Ecocert en cuisine est ensuite financée par le Département pour valoriser les progrès des collègues.

Trois grands objectifs ont guidé la politique du Département de la Dordogne :

- Favoriser une alimentation bio et locale s'inscrivant dans une démarche globale d'excellence environnementale de la Collectivité.
- La relocalisation des approvisionnements alimentaires et le maintien du tissu agricole du territoire.
- La santé et l'éducation au goût des collégiens.

Il s'agit d'une démarche de progrès qui concerne aujourd'hui un tiers des collèges périgourdins, et qui a pour ambition de viser l'ensemble des collègues.



### **Contact :**

[j.belly@dordogne.fr](mailto:j.belly@dordogne.fr)

# À TAAABLE !

## LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION

17 & 18 NOVEMBRE 2023 - ESPACE GEORGES FRÊCHE / MENDE

### 13h30 : DIALOGUE

Produire en quantité suffisante une alimentation bonne pour ma santé, bonne pour ma planète, rémunératrice pour les agriculteurs et financièrement accessible... Est-ce possible ?

#### Marie WALSER

Marie WALSER est agronome de formation et titulaire d'un Master en socio-anthropologie de l'alimentation. Elle est actuellement chargée de mission à la Chaire Unesco Alimentations du monde, une chaire d'enseignement et de recherche basée à l'Institut Agro Montpellier, qui anime un dialogue sciences-société sur les enjeux de durabilité des systèmes alimentaires.

Marie WALSER a co-dirigé en 2020 l'écriture d'un ouvrage collectif ("Une écologie de l'alimentation") qui constitue une synthèse des 10 ans de réflexion de la Chaire. Y est abordée une diversité de sujets visant à nourrir les démarches citoyennes, publiques et privées engagées dans la transformation des systèmes alimentaires (multidimensionnalité de l'alimentation, approche historique de l'industrialisation des systèmes alimentaires, discussion des enjeux liés à la lutte contre la précarité alimentaire, à la consommation de viande, au local ou au statut du consomm'acteur, rôles des acteurs privés et publics dans la transition...).

Depuis 2021, Marie WALSER est particulièrement investie sur la thématique des solidarités alimentaires, qu'elle aborde au travers de divers projets :

- Étude sur les modèles socio-économiques des initiatives d'accès à une alimentation saine et durable pour toutes et tous,
- Développement d'un indice de caractérisation de la précarité alimentaire à l'échelle territoriale,
- Formation d'étudiants en travail social sur les enjeux contemporains de l'alimentation,
- Suivi scientifique de l'expérimentation de caisse alimentaire commune de Montpellier,
- Approche internationale de la lutte contre la précarité alimentaire,
- Animation d'un dialogue sciences-société autour des questions d'évaluation des projets de solidarités alimentaires.



# À TAAABLE !

## LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION

17 & 18 NOVEMBRE 2023 - ESPACE GEORGES FRÊCHE / MENDE

### Michel DURU

Michel DURU, Ingénieur agronome, a fait sa carrière à l'INRAE, notamment à l'UMR AGIR (Agroécologie, Innovations et Territoires) à Toulouse.

Principaux thèmes de recherche : prairies et élevages des ruminants, depuis une dizaine d'années la « transition agroécologique des systèmes alimentaires » en privilégiant l'étude des relations entre la santé du vivant (plantes, animaux, humains) et des habitats (sols, écosystèmes...).

Directeur de recherche, actuellement chargé de mission à INRAE, les formations qu'il assure et ses publications récentes concernent la « santé globale ».



#### A titre d'exemples :

- Une approche holistique de l'élevage, au cœur des enjeux de santé animale, humaine et environnementale,
- Analyse des modèles d'agriculture au prisme de la santé,
- Microbiote intestinal et santé : une nécessaire refonte de notre système alimentaire,
- Agriculture, environnement et alimentation : la santé comme dénominateur commun,
- Une seule santé pour refonder véritablement l'agriculture et l'alimentation,
- Notre système alimentaire est au cœur des crises sanitaires et environnementales.

# À TAAABLE !

## LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION

17 & 18 NOVEMBRE 2023 - ESPACE GEORGES FRÊCHE / MENDE

### 15h : TABLE RONDE – SENSIBILISATION

### Devenir acteur de son alimentation : comment accompagner une transition vers une alimentation choisie ?

#### Acteurs locaux engagés :

#### **Laurent ADJIOU, coordinateur du Projet Alimentaire de Territoire (PAT) de la Communauté de communes du Haut-Allier (CCHA)**

Le PAT du Haut Allier est né d'un constat en 2018 du Contrat Local de Santé sur l'existence de fortes disparités sociales et alimentaires sur son territoire.

La CCHA a donc décidé de porter des actions structurantes à travers son PAT.

Axé sur la précarité alimentaire et la restauration collective, le PAT de la CCHA soutient et porte des actions de structuration de filières agricoles et alimentaires ainsi que de sensibilisation sur les thématiques de la santé, environnement, alimentation.

#### **Anna JANCELEWICZ, diététicienne et nutritionniste, Association AVEC (Association de valorisation écoresponsable et citoyenne)**

Anna JANCELEWICZ intervient, entre autres, dans le cadre du PAT du Haut-Allier, où elle a pu former des cuisiniers, et mener des ateliers de cuisine locale et durable avec le grand public.

Elle intervient également dans les écoles, notamment au travers du cycle d'ateliers « De la terre au ventre » conduit dans plusieurs écoles primaires du territoire du Haut-Allier et mis en place via le PAT et le CLS.

Par ailleurs, Anna JANCELEWICZ assure un accompagnement et suivi diététique à l'espace Kalipolys de Langogne.



#### **Contact :**

PAT du Haut Allier :

06.07.23.93.62

[l.adjou@ccha-langogne.com](mailto:l.adjou@ccha-langogne.com)

Association AVEC :

[association.avec48@gmail.com](mailto:association.avec48@gmail.com)



# À TAAABLE !

## LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION

17 & 18 NOVEMBRE 2023 - ESPACE GEORGES FRÊCHE / MENDE

**Angelo CICCONE, éducateur et animateur de l'espace Kalipolys, géré par le Secours Populaire**

L'espace Kalipolys, la « Cité idéale » de Platon, est un lieu d'accueil et de restauration partagée ouvert à toutes et à tous, qui pourrait être qualifié de « Tiers-Lieux » alimentaire. Tout le monde est accueilli avec simplicité pour venir cuisiner ou partager le repas, permettant ainsi des échanges, des rencontres, du lien social.

Pour compléter, quelques soirées ouvertes à tous ont été organisées et le seront dans le futur.

En plus de cette ouverture, de nombreux ateliers sont effectués pour les personnes accompagnées par Angelo CICCONE, autour de piliers définis par les bénéficiaires eux-mêmes : l'alimentation, l'accès aux droits et à l'information, l'accès à la culture et à la pratique artistique, travail – formation – œuvre, logement et habité (*autres types de logements*), environnement et protection animale, mobilité, corps et esprits.



### Contact

[espace.kalipolys.spf48@gmail.com](mailto:espace.kalipolys.spf48@gmail.com)

15 Av. du Dr Conturie, 48300 Langogne

**Sandrine CENDRIER, co-directrice du Réel-CPIE de Lozère.**

Réseau départemental d'éducation à l'environnement, le Réel a pour objet le développement de l'éducation à l'environnement par la mise en réseau des différents acteurs et actrices de Lozère.

Les missions menées au quotidien : sensibilisation, création d'outils pédagogiques, accompagnement de collectivités et de groupes citoyens, notamment sur le thème de l'alimentation saine et gourmande et durable, concourent à la transition écologique du territoire.



### Contact :

9 rue Célestin Freinet, 48400 Florac-Trois-Rivières

Antenne à Mende, 8-10 rue Léopold Monestier

04 66 45 17 46

[sandrine.cendrier@reel48.org](mailto:sandrine.cendrier@reel48.org)

# À TAAABLE !

## LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION

17 & 18 NOVEMBRE 2023 - ESPACE GEORGES FRÊCHE / MENDE

### Laissons-nous inspirer... :

#### Claire PLANCHAT, INRAE de Clermont-Ferrand

Claire PLANCHAT est chargée de recherche en socio-géographie des transitions territoriales et des stratégies alimentaires, axée sur les démarches participatives.

L'INRAE de Clermont-Ferrand, centre de Theix, participe à un projet européen sur la sensibilisation à l'alimentation des 6 – 15 ans : PLAN'EAT.

PLAN'EAT est une recherche-action visant à améliorer les comportements alimentaires vers des systèmes et des environnements alimentaires plus sains et plus durables.

Grâce à l'animation de 9 « living labs » (laboratoire vivant pour l'innovation sociale) au sein de 11 pays d'Europe, le projet coordonne tout un écosystème d'acteurs aux niveaux macro (système alimentaire), méso (environnement alimentaire) et micro (individuel) en vue de co-construire des solutions d'amélioration.

Le « living lab » de Clermont-Ferrand, PLAN'EAT kids - INRAE, réunit les acteurs du Projet Alimentaire Territorial du Grand Clermont-Livradois Forez et de ses filières agro-alimentaires, pour réfléchir aux rôles qu'ils ont à jouer sur leurs pratiques alimentaires et leurs impacts à l'amélioration des comportements alimentaires des enfants de 6 à 15 ans.

### Site internet :



PLAN'EAT, un projet européen pour des comportements alimentaires sains et durables des 6-15 ans | INRAE :

<https://www.inrae.fr/actualites/planeat-projet-europeen-comportements-alimentaires-sains-durables-6-15-ans>

# À TAAABLE !

## LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION

17 & 18 NOVEMBRE 2023 - ESPACE GEORGES FRÊCHE / MENDE



### QUELQUES OUTILS

#### 9h40 : TABLE RONDE – RESTAURATION Mon approvisionnement en produits locaux : Quels retours d'expériences ? Quels dispositifs ?

#### À noter dans vos agendas !

Quatre établissements lozériens ont bénéficié durant l'année scolaire 2022-2023 d'un accompagnement privilégié (diagnostic et coaching en cuisine), durant plusieurs semaines, pour améliorer leurs pratiques en restauration collective : l'Institut thérapeutique éducatif et pédagogique (ITEP) de Bellesagne, le centre d'éducation motrice (CEM) de Montrodât, la cuisine centrale d'Ispagnac, et le collège Marcel Pierrel de Marvejols.

Une restitution de cet accompagnement, le partage des prises de conscience, des changements mis en place et des premiers résultats sera réalisé mercredi 6 décembre à 14 heures en salle des fêtes (Hôtel du Département, 4 Rue de la Rovère, à Mende).

Les restaurants collectifs qui souhaitent y participer sont les bienvenus !

#### **Plus d'information et inscription :**

Carine BONNET - [cbonnet@lozere.fr](mailto:cbonnet@lozere.fr) - 04 66 49 95 16

#### Des annuaires

- **Sur le Parc naturel régional d'Aubrac : l'annuaire des producteurs en vente directe**

À l'origine un outil à destination des professionnels de la restauration, cet annuaire est un outil visant à répondre aux sollicitations d'artisans, de commerçants, de restaurateurs en quête de produits locaux.

117 producteurs et 13 artisans bouchers / charcutiers / fromagers ont accepté d'être recensés dans ce catalogue.

Une mise à jour est en cours, et une édition papier du catalogue à jour sera réalisée avant fin 2023, ainsi qu'une carte interactive sur le site internet du PNR Aubrac.

En attendant, l'outil est disponible sur :

<https://www.parc-naturel-aubrac.fr/en-action/projet-alimentaire-territorial-emergent/mise-a-jour-annuaire-producteurs-vente-directe/>

**Pour plus d'informations**, contactez Jean-Baptiste MASSE, Référent de pôle, Chargé de mission Développement Territorial au Parc naturel régional de l'Aubrac, [jb.masse@parc-naturel-aubrac.fr](mailto:jb.masse@parc-naturel-aubrac.fr)

# À TAAABLE !

## LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION

17 & 18 NOVEMBRE 2023 - ESPACE GEORGES FRÊCHE / MENDE

- **Sur le département de la Lozère : le catalogue des producteurs et transformateurs de Lozère**

Créé en partenariat avec la CCI, ce catalogue créé par le Département de la Lozère référence 70 agriculteurs et artisans qui souhaitent travailler avec la restauration commerciale ou proposer de la vente au grand public.

A qui est-il destiné ?

- **pour le producteur et transformateur** : faire connaître sa production / développer de nouvelles opportunités commerciales,
- **pour le restaurateur privé** : connaître les producteurs en capacité de les fournir. Connaître l'offre de proximité pour mettre du "local" dans l'assiette,
- **pour le grand public** : connaître les producteurs en capacité de vendre au particulier et le mode de vente (ex: marché de producteur, vente directe, casier réfrigéré...).

**Filtres possibles :**

Par zone géographique (commune)

Par mode de vente (restauration / grand public)

Par Signes Officiels de la Qualité

**Outil disponible en scannant le QR Code :**



**Contact :** Emmanuelle SOLIGNAC - [emsolignac@lozere.fr](mailto:emsolignac@lozere.fr)  
04 66 49 60 88

**Des outils de mise en relation :**

- **Sur le département de la Lozère : Agrilocal48, animé par le Conseil Départemental de la Lozère**

Ouvert aux restaurateurs et aux commerçants depuis 2016, cette plateforme référence 170 fournisseurs locaux (agriculteurs, artisans et entreprises de l'agro-alimentaire). Elle est accessible à tous gratuitement sur simple inscription.

Pour la restauration collective, Agrilocal permet de connaître instantanément les fournisseurs, de les consulter pour une offre de prix et de s'approvisionner en circuit-court tout en respectant les règles de la commande publique.

Pour la restauration commerciale et les commerces, Agrilocal permet également de consulter les fournisseurs de façon simplifiée et rapide.

# À TAAABLE !

## LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION

17 & 18 NOVEMBRE 2023 - ESPACE GEORGES FRÊCHE / MENDE

Agrilocal48 permet aux fournisseurs de connaître les besoins des restaurants, de faire une offre de prix, et de générer les bons de commandes et les factures s'ils sont retenus.

Outil disponible sur <https://www.agrilocal48.fr/>

**Pour plus d'informations ou pour vous faire accompagner** dans la prise en main de l'outil, contactez Carine BONNET : [cbonnet@lozere.fr](mailto:cbonnet@lozere.fr) - 04 66 49 95 16

### Des accompagnements

**Tout établissement de restauration collective souhaitant changer ses pratiques peut être accompagné.**

**N'hésitez pas à contacter vos référents !**

- Sur la Communauté de communes des Cévennes au Mont Lozère et la Communauté de communes Gorges Causses Cévennes :  
Louise Daunizeau - [agriculture@petr-sudlozere.fr](mailto:agriculture@petr-sudlozere.fr)
- Sur la Communauté de communes du Haut-Allier :  
Laurent Adjou - [l.adjou@ccha-langogne.com](mailto:l.adjou@ccha-langogne.com)
- Sur le reste du Département de la Lozère :  
Carine Bonnet - [cbonnet@lozere.fr](mailto:cbonnet@lozere.fr)

### Nombreux guides et des documentations, notamment :

- **« Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire : quelles marges de manœuvre pour la transition écologique ? »**, réalisée par Le Basic et Citexia pour l'ADEME.

« Ces travaux montrent que la mise en œuvre de la loi EGAlim ou de scénarios de transition encore plus ambitieux impactent de façon modérée les coûts de la restauration scolaire. L'approche en coûts complets fait apparaître que plus les leviers de transition sont activés (part de produits bio, réduction du gaspillage alimentaire, repas végétariens...), plus les coûts supplémentaires sont compensés, notamment grâce aux gains environnementaux (climat, gestion des déchets, traitement de l'eau...). Cette étude met également en lumière que toutes les collectivités n'ont pas la même capacité économique pour engager une transition, selon le niveau des revenus de leurs habitants. »

Rapport et synthèse : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/6542-couts-complets-et-recettes-financieres-de-la-restauration-scolaire-queelles-marges-de-manoeuvre-pour-la-transition-ecologique-.html>

# À TAAABLE !

## LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION

17 & 18 NOVEMBRE 2023 - ESPACE GEORGES FRÊCHE / MENDE

Le 20 novembre de 16h à 17h30, l'ADEME organise avec Le Basic et Citexia un webinaire de présentation des résultats de l'étude, ouvert à tous sur inscription (formulaire d'inscription :

<https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=kiRsy4VKFUuFoe2U1H5YSarY-A8h3d9PqIV8->

[BswGLhUOU5JVvgyMTZCTUFTSIQ5VTEwTzBFSVdWTC4u&wdLOR=cFEE1F18B-A016-4557-8F9C-2A18879A462D](https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=kiRsy4VKFUuFoe2U1H5YSarY-A8h3d9PqIV8-BswGLhUOU5JVvgyMTZCTUFTSIQ5VTEwTzBFSVdWTC4u&wdLOR=cFEE1F18B-A016-4557-8F9C-2A18879A462D) ).

### Aides financières pour la restauration scolaire :

- **Programme Lait et Fruits à l'école**

L'état finance la distribution de fruits, légumes, laits et produits laitiers, pendant le déjeuner, pour les élèves du primaire et du secondaire, dans les établissements publics ou privés avec restauration scolaire.

Les établissements participant à ce programme peuvent en outre faire une demande de subventions pour mettre en place des mesures éducatives en lien avec l'alimentation et/ou des actions d'information et de publicité.

Plus d'informations sur :

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

# À TAAABLE !

## LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION

17 & 18 NOVEMBRE 2023 - ESPACE GEORGES FRÊCHE / MENDE

### 13h30 : DIALOGUE

Produire en quantité suffisante une alimentation bonne pour ma santé, bonne pour ma planète, rémunératrice pour les agriculteurs et financièrement accessible... Est-ce possible ?

#### « Nourrir le monde en 2030 » : jeu pédagogique en accès libre pour réfléchir à l'accès à l'alimentation

« Aujourd'hui, entre 800 millions et 1 milliard de personnes dans le monde sont sous alimentées. Les raisons de la faim sont multiples : guerres, instabilités politiques, corruption, sécheresse...

On assiste également dans les pays développés à une résurgence des problématiques liées à l'alimentation et à sa production. L'obésité, la « mal-bouffe » ont des conséquences sur les êtres humains mais également sur l'environnement.

« Nourrir le monde en 2030 » est un outil pédagogique qui aborde la question de l'alimentation par plusieurs prismes : les questions de productions, ainsi que ses conséquences sur l'environnement et sur les êtres humains, le tout dans un contexte de changement climatique.

Si les situations proposées dans « Nourrir le monde en 2030 » sont inspirées de la réalité, les actions des joueurs et joueuses dans cet outil pédagogique ont des impacts positifs et négatifs sur le jeu.

Ainsi, « Nourrir le monde en 2030 » permet aussi d'aborder les questions des choix individuels et collectifs, et leurs incidences. »

Téléchargez gratuitement, imprimez, découpez et plastifiez vous-même le matériel à partir du fichier PDF.

#### **Lien de téléchargement sur :**

<https://www.comprendrepouragir.org/produit/nourrir-le-monde-en-2030/>

*Le lien de téléchargement vous est transmis après validation de la commande gratuite.*

# À TAAABLE !

## LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION

17 & 18 NOVEMBRE 2023 - ESPACE GEORGES FRÊCHE / MENDE

### « Écologie de l'alimentation » : un ouvrage collectif en accès libre

« Repenser nos alimentations, c'est repenser nos sociétés.

Car la façon de nous nourrir construit notre santé.

Nos modes de production agricole façonnent nos paysages et définissent notre place dans la nature.

Gérer des ressources pour produire, pour transformer et pour distribuer les aliments fonde nos économies.

Nos registres du comestible, nos cuisines et nos manières de table racontent nos cultures.

Enfin, et surtout, manger est un plaisir...

C'est en reconnaissant toutes ces dimensions avec une égale importance que cet ouvrage aborde les enjeux contemporains de l'alimentation.

Il vise aussi à nourrir les démarches citoyennes, publiques et privées engagées dans la transformation des systèmes alimentaires. »

**Lien de téléchargement sur :**

<https://www.chaireunesco-adm.com/Une-ecologie-de-l-alimentation>

### CRATer, un outil de diagnostic au service de la transition agro-alimentaire des territoires

« L'outil CRATer propose un diagnostic ciblé de résilience et de durabilité du système alimentaire à l'échelon local.

Le diagnostic est disponible pour :

- Les communes, intercommunalités, départements et régions.
- Les regroupements de communes type PAT, SCOT... »

Le diagnostic comporte un certain nombre d'indicateurs, qui donnent des informations sur la capacité théorique du territoire à produire toute son alimentation, la part des agriculteurs dans la population totale, la dépendance aux intrants de la production agricole ou encore la dépendance à la voiture pour faire ses achats alimentaires. »

**Outil disponible sans inscription et gratuitement sur :**

<https://crater.resiliencealimentaire.org/>

# À TAAABLE !

## LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION

17 & 18 NOVEMBRE 2023 - ESPACE GEORGES FRÊCHE / MENDE

### 15h : TABLE RONDE – SENSIBILISATION

#### Devenir acteur de son alimentation : comment accompagner une transition vers une alimentation choisie ?

##### Des sites ressources pour parler d'alimentation

- **Base de données du Réel CPIE**

Livres, expositions, jeux, vidéos, Mooc... retrouvez et empruntez des ressources sur le site du Réel-CPIE de Lozère.

Site :

<https://reel48.org/ressources?>

[combine=&field\\_support\\_type\\_target\\_id=All&field\\_thematics\\_target\\_id=60&field\\_loan\\_state\\_target\\_id=All&page=0](https://reel48.org/ressources?combine=&field_support_type_target_id=All&field_thematics_target_id=60&field_loan_state_target_id=All&page=0)

- **Pédagothèque Nutrition**

Pour mener à bien vos actions de prévention et autres projets de nutrition auprès des enfants, retrouvez des ressources pédagogiques, par tranche d'âge, sous forme de fiches actions ou d'une sélection de 5 outils pédagogiques différents à télécharger, à commander ou à emprunter à l'Ireps Occitanie.

A voir sur :

<https://www.ireps-occitanie.fr/nos-projets/pedagotheques-cpam-31/pedagotheque-nutrition/>

- **Outithèque numérique de DOccitanie**

Expositions, mallettes pédagogiques, livres, guides pratiques... retrouvez des outils pour parler d'alimentation avec différents publics : personnes en situation de précarité et/ou migrantes, personnes en situation de handicap, personnes âgées, enfants, adolescents...

<https://doccitanie-sante.fr/les-supports-pedagogiques/catalogues-doutils/outitheque-numerique/outitheque-numerique-alimentation/>

- **Fabriquez vos menus !**

En fonction du nombre de personnes à table, de nos pratiques alimentaires, de notre temps disponible... la Fabrique à Menus vous propose des idées de recettes et prépare même votre liste de courses pour la semaine !

<https://www.mangerbouger.fr/>

# À TAAABLE !

## LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION

17 & 18 NOVEMBRE 2023 - ESPACE GEORGES FRÊCHE / MENDE

### L'animation Opticourses®

Opticourses® est un programme de promotion de la santé dédié à toute personne préoccupée par la thématique « alimentation et budget ».

Le programme, basé sur des ateliers collectifs, vise à aider les personnes en situation de précarité alimentaire pour qu'elles puissent avoir accès à des approvisionnements alimentaires équilibrés sans dépenser plus.

### Formation et informations sur :

<https://www.chaireunesco-adm.com/Mallette-pedagogique-Opticourses>

Certains conseillers en économie sociale et familiale du Département sont formés à cette animation, n'hésitez pas à vous rapprocher de la maison départementale de solidarité de votre territoire : <https://lozere.fr/solidarite/les-centres-medico-sociaux.html>