



**15h - 16h45**

## **Sensibilisation**

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

- 
- Quels retours d'expériences ?
  - Quels dispositifs ?
  - Quelles ressources en Lozère ?

# Sensibilisation

**Claire HERY-  
PLANCHAT**

INRAE Clermont  
Ferrand

**Angelo CICCONE**

Espace Kalipolys

**Laurent ADJIOU**

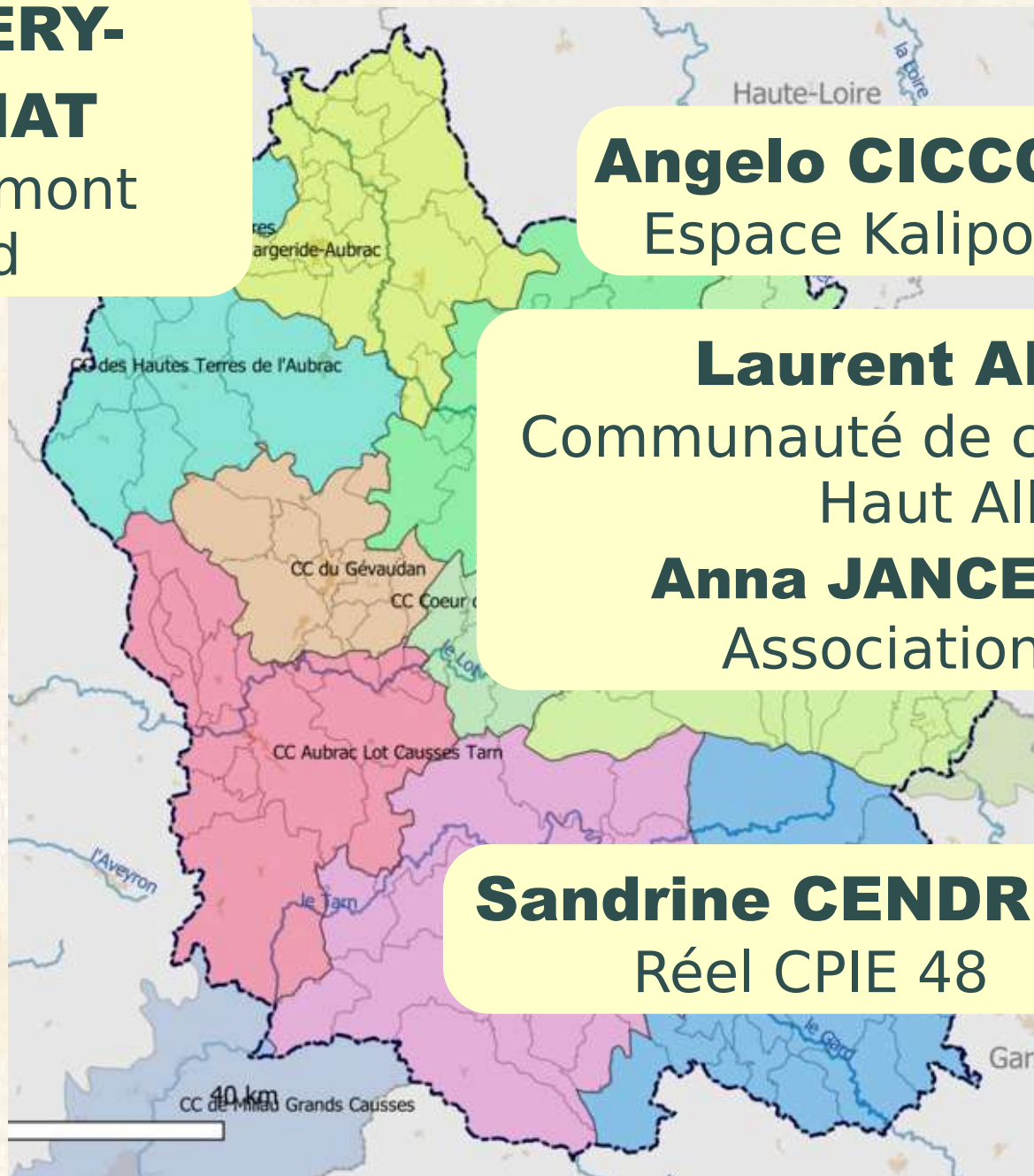
Communauté de communes du  
Haut Allier

**Anna JANCELEWICZ**

Association AVEC

**Sandrine CENDRIER**

Réel CPIE 48



# Quelles conditions pour amplifier la transition alimentaire?



Le PAT est également soutenu par les collectivités membres du pôle d'équilibre territorial et rural du Grand Clermont et du syndicat mixte du Parc naturel régional Livradois-Forez (Région Auvergne Rhône Alpes, départements du Puy-de-Dôme, de la Haute-Loire et de la Loire, EPCI, communes).

# Mieux comprendre les comportements alimentaires

(en amont- éducation/ sensibilisation et en aval – soins/gestion thérapeutique)

L'affectif, goûts, plaisirs



Politiques de santé, campagne de prévention



conditions sociales et économiques



Modes de vie



Cultures, normes, valeurs, croyances



Estime de soi, vulnérabilité



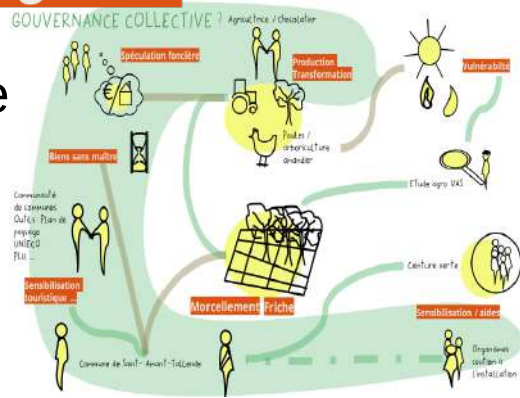
Santé physique



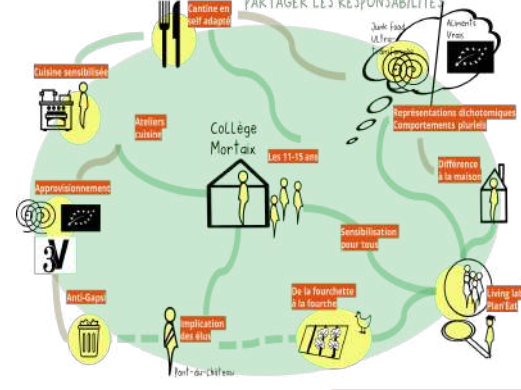
L'environnement et Le système alimentaire



# Foncier agricole

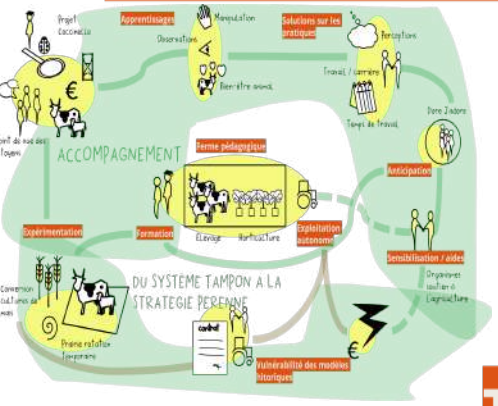


Renforcer le rôle de l'élu et des collectivités (gestion / installation)



La prise en compte des publics qui n'ont pas toujours le choix de leur alimentation

# Pratiques agricoles

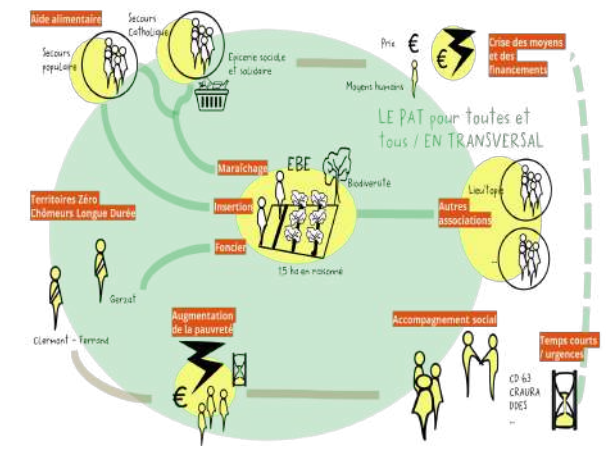


Accompagner l'évolution des pratiques

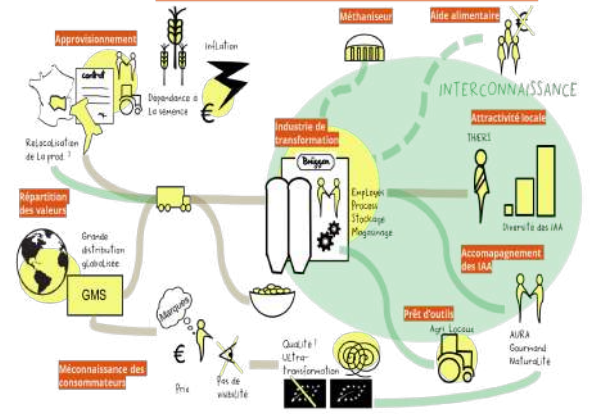
# Quelles conditions pour amplifier la transition alimentaire?



# Consommation

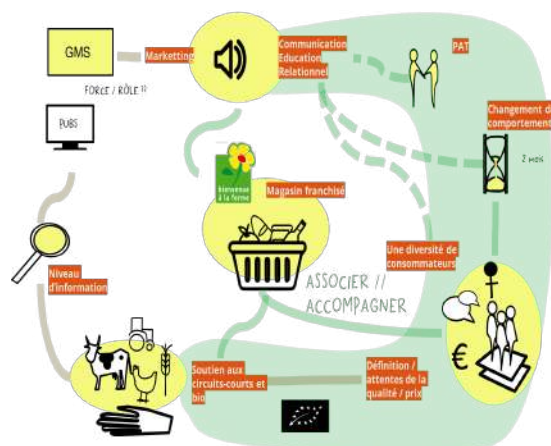


# Transformation



Intégrer les IAA dans la transition

# Distribution



Donner une place aux citoyens-consommateurs dans l'évolution des filières

# Sensibilisation

**Claire HERY-  
PLANCHAT**

INRAE Clermont  
Ferrand

**Angelo CICCONE**

Espace Kalipolys

**Laurent ADJIOU**

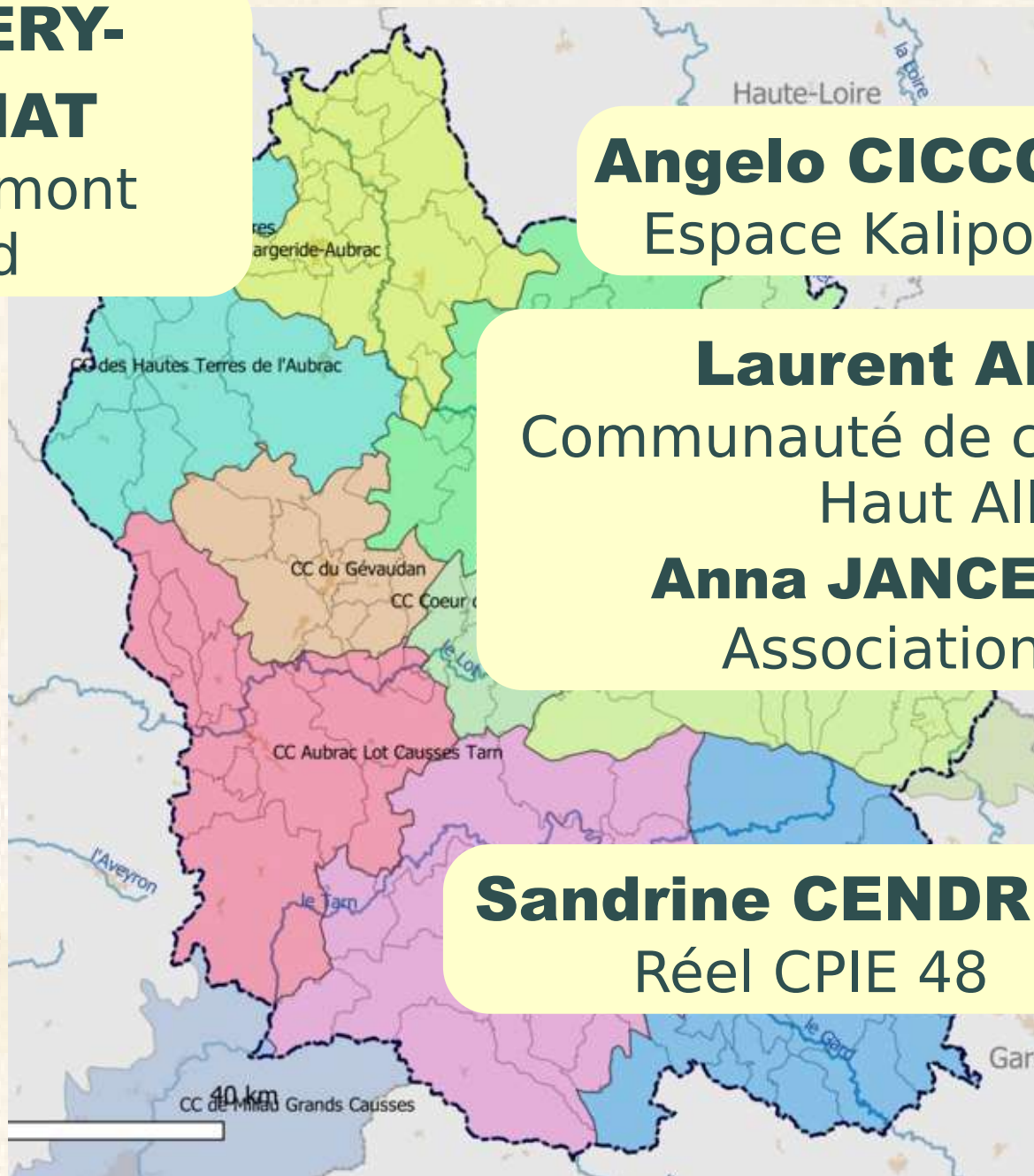
Communauté de communes du  
Haut Allier

**Anna JANCELEWICZ**

Association AVEC

**Sandrine CENDRIER**

Réel CPIE 48





## Th ematiques

- Education au goût
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Alimentation santé
- Nutrition et plan alimentaire
- Impacts sur l'environnement
- Perturbateurs endocriniens



## Types d'intervention

- Interventions grand public depuis 2013
- Interventions scolaires depuis 2014
- Formations des intervenants depuis 2015
- Formations des professionnels de restauration collective depuis 2021



# Sensibilisation

**Claire HERY-  
PLANCHAT**

INRAE Clermont  
Ferrand

**Angelo CICCONE**

Espace Kalipolys

**Laurent ADJIOU**

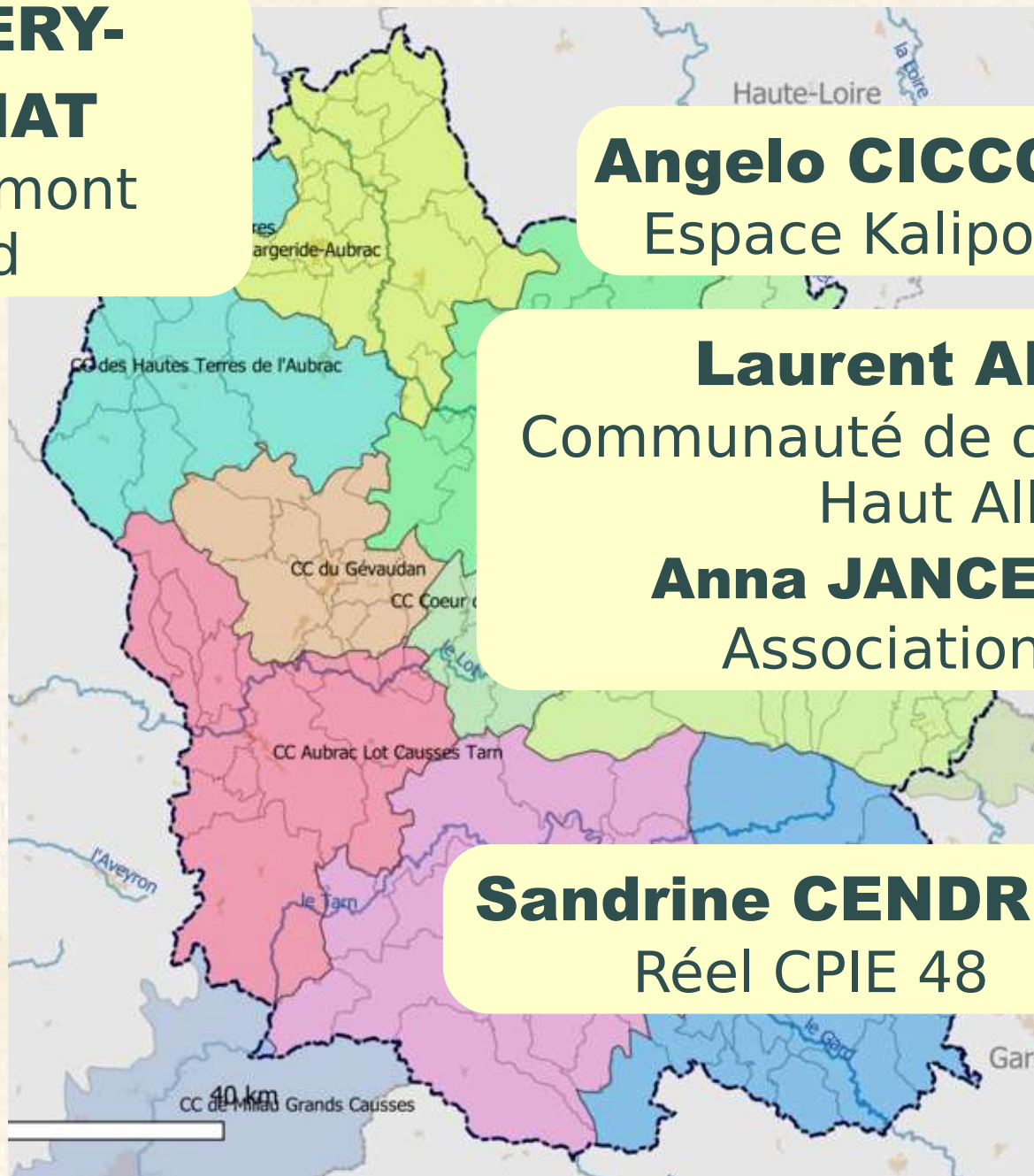
Communauté de communes du  
Haut Allier

**Anna JANCELEWICZ**

Association AVEC

**Sandrine CENDRIER**

Réel CPIE 48







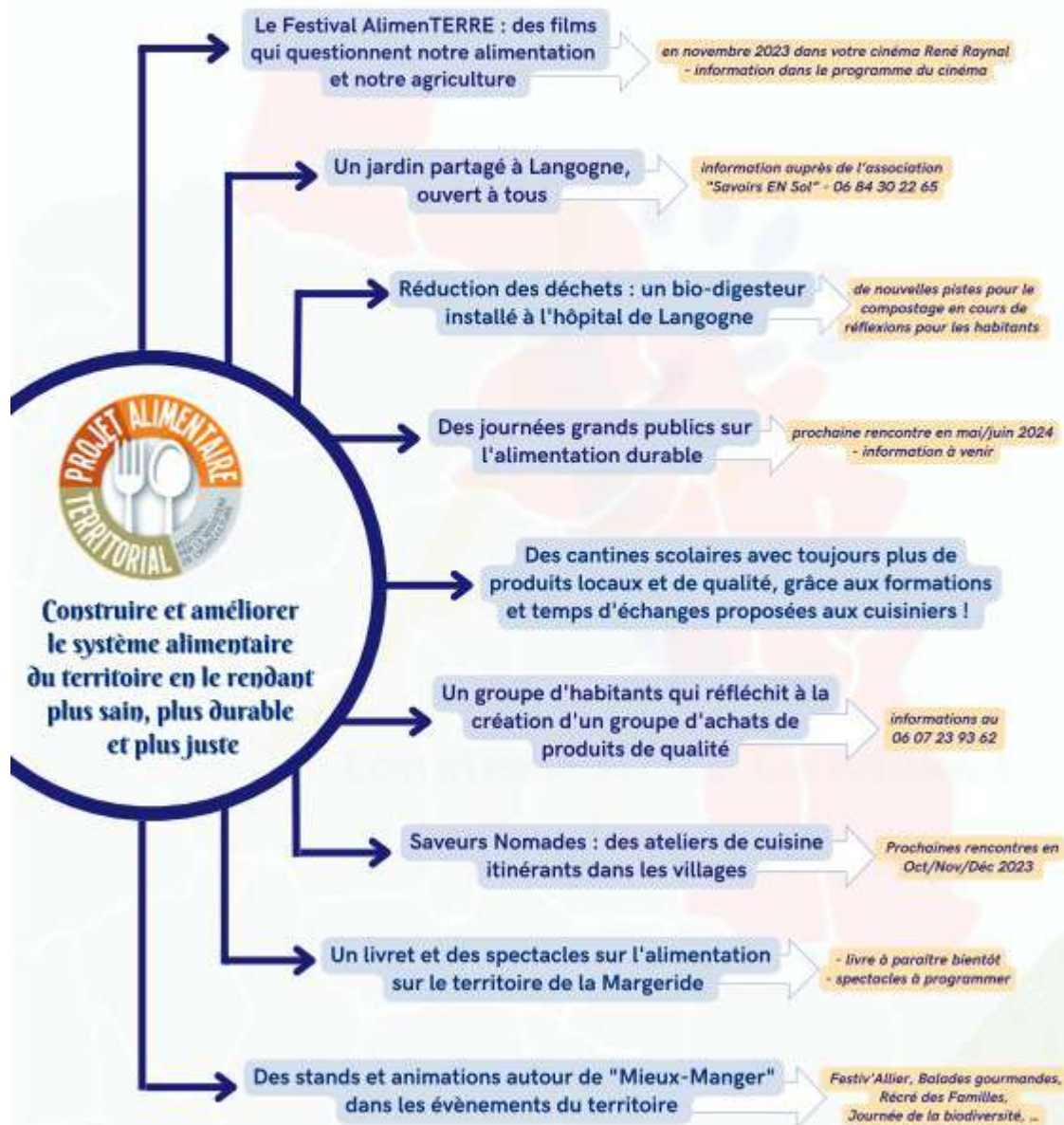
# Projet Alimentaire Territorial du Haut Allier



Un projet de la Communauté de Communes du Haut Allier,  
co-porté avec la Chambre d'Agriculture de la Lozère



Dans le cadre de ce projet de territoire, *en tant qu'habitant,*  
*je participe et je m'investis* dans la définition des actions ainsi que leurs mises en œuvre





# Projet Alimentaire Territorial du Haut Allier



Un projet de la Communauté de Communes du Haut Allier,  
co-porté avec la Chambre d'Agriculture de la Lozère



## Plan d'actions 2021-2023

5 grands axes regroupant un peu plus d'une douzaine d'actions



*Dynamique collective amenant toujours plus de richesse à ce projet co-construit sur le territoire*

*Implication des habitants, élus et des partenaires d'actions  
(institutionnels/collectivités, associatifs, économiques)*



# Alimentation locale, saine, gourmande et durable dans la restauration collective

## Ateliers pédagogiques dans le cadre du PAT du Département de la Lozère

17 journées d'intervention entre oct 2022 et oct 2023

### 3 thématiques

- Lien Alimentation Santé et le sucre
- Nutrition et plan alimentaire
- Lutte contre le gaspillage alimentaire



### 3 intervenantes

- Caroline Gagnière, naturopathe
- Anna Jancelewicz, diététicienne
- Audrey Bonfanti, éducatrice à l'environnement

### Participants

cuisiniers, gestionnaires, personnel de service, Agents de vie scolaire, Animateurs

# Alimentation locale, saine, gourmande et durable dans la restauration collective

## Les freins

- Disponibilité
- Coût
- repas végétarien
- Mesures d'hygiène
- Connaissance loi Egalim
- néophobie
- complexité administrative



## Quelques réponses grâce aux ateliers pédagogiques

- expérimenter des recettes végétariennes
- décortiquer la loi Egalim
- donner des outils pratiques
- infos santé
- interconnaissance entre différents professionnels
- Echanges de bonnes adresses, de trucs et astuces
- Calculer de manière ludique les apports en protéines d'un repas
- Imaginer des menus végétariens

## Méthodes pédagogiques participatives pour construire des solutions ensemble :

### Comment inciter les convives à goûter les nouveaux aliments ?

- Manger avec eux, Incitation positive, Goûter
- Expliquer
- visuel attractif
- Présentation du menu
- Information sur la provenance, Information nutritionnelle
- Proposer épices/compléments/sauces
- Parler de la santé
- Menus à thème (découverte)
- Présenter plusieurs fois
- Appellations
- Associer un aliment à un bon souvenir
- Faire participer à la confection des plats
- Dissimuler l'aliment
- Incorporer un aliment boudé dans un plat apprécié
- travailler avec les enseignants / enseignantes



### Comment équilibrer le menu, sur la journée, sur 20 repas ?

- Respect des grammages
- Protéines, féculents
- Assiette idéale
- Varier les sources des nutriments, légumineuses, cuit, féculent, cru, laitages
- Respecter la périodicité
- Plan alimentaire
- Légumes/fibres/fruits - vit C à chaque repas
- quantité des protéines adaptée
- Légumineuses : 2 fois par semaine
- crudités

## Alimentation locale, saine, gourmande et durable dans la restauration collective



### **Florilège de retours :**

*"Bonne ambiance, j'ai vraiment apprécié l'atelier pratique, j'ai apprécié les intervenantes"*

*"Les préparations en cuisine de la matinée"*

*"La matinée cuisine et le repas partagé, les échanges"*

*"L'écoute et l'échange avec les autres, les idées"*

*"Ne pas être seul dans son coin, pouvoir confronter ses idées sur le gaspillage"*

*"L'expérience culinaire "*

### **Expressions des participants sur ce qui va être mis en place suite à une J2 de l'atelier pédagogique sur le gaspillage alimentaire :**

*"Garder le pain gaspillé et le présenter en fin de semaine aux élèves"*

*"La possibilité de congeler les restes avec un protocole HACCP précis"*

*"La possibilité de proposer des assiettes avec plus ou moins de quantité, la possibilité de se resservir"*

*"Modification des horaires de travail afin de refroidir les plats"*

*"Des affiches de sensibilisation anti gaspi, peser les restes, donner plus d'autonomie aux élèves sur les temps de repas"*

*"Des pesées avec le calcul du coût, plus de communication entre les différents services et avec les élèves"*

*"Les pesées, les échanges avec les différents acteurs, l'accompagnement des enfants sur les repas"*

*Projet de labellisation de la cuisine par ECOCERT*

*Mise en place de pesées systématiques quand un nouvel aliment est introduit*

*Mise en place d'affichage sur les bonnes quantités à servir*

*Proposer des assiettes avec différents grammages, avec ou sans viande, avec ou sans accompagnement*

## Contribution au débat sur l'alimentation durable, des professionnel·les de la restauration collective proposent :

L'alimentation durable, pour moi, c'est :

Un enjeu d'actualité face au changement climatique,

Favoriser les élevages en plein air et local

Petit à petit, pas à pas, pour avancer

Une rémunération juste pour les producteurs

Faire un potager

Préservation de la biodiversité et des ressources

Gestion des déchets plastiques, gestion des emballages en général

Gestion de l'eau

Pas de légumes qui viennent de loin

Pas de pesticides

Circuit court

...

**QUE DIT LA LOI ?**

**3 OBJECTIFS SIMPLES**

- meilleure rémunération (illustration d'un agriculteur)
- meilleure qualité (illustration d'un pouce levé)
- saine, sûre, durable (illustration d'un panier de légumes)

**CE QU'IL FAUT RETENIR !**

janvier 2022

- 20% bio à la cantine (logo AB Agriculture Biologique)
- 50% produits de qualité (illustration d'une abeille et d'un cochon)

janvier 2025

- (Illustration d'une bouteille d'eau avec un signe d'interdiction)

**EN RESTAURATION COLLECTIVE**

- STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE (logo rouge)
- 1 repas végétarien 1 fois par semaine (illustration d'une feuille)
- consultation des menus par voie électronique (illustration d'un smartphone)
- INFORMATIONS (logo ADE)
- LABELS (logos BIOLOGIQUE, QUALITÉ, PÊCHE DURABLE MSC)

# Sensibilisation

**Claire HERY-  
PLANCHAT**

INRAE Clermont  
Ferrand

**Angelo CICCONE**

Espace Kalipolys

**Laurent ADJIOU**

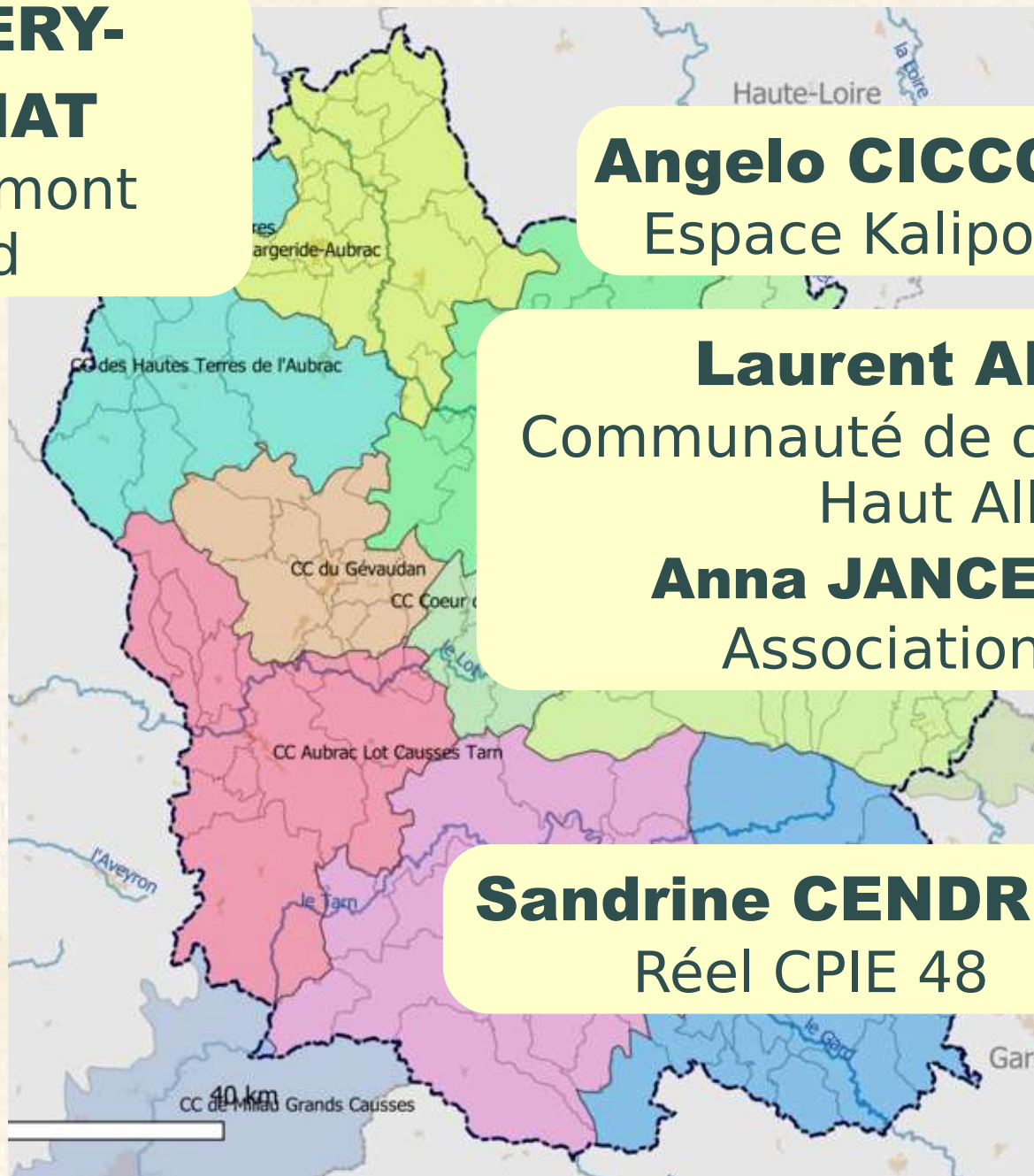
Communauté de communes du  
Haut Allier

**Anna JANCELEWICZ**

Association AVEC

**Sandrine CENDRIER**

Réel CPIE 48

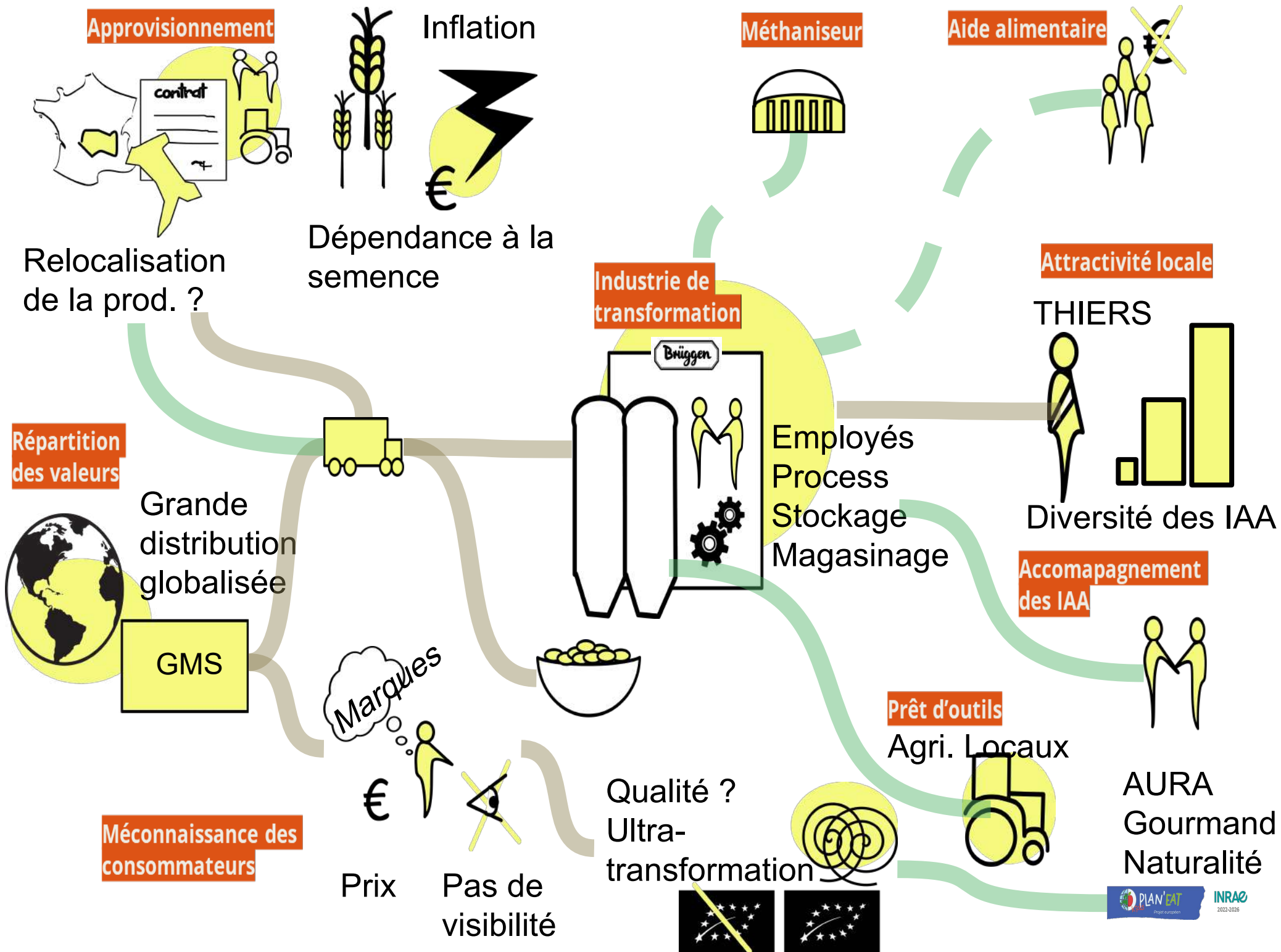




## Axe 5. Développer des outils de transformation structurants

### Défi - Développer l'interconnaissance avec les entreprises de l'agroalimentaire





**Approvisionnement**

**Inflation**

**Méthaneuseur**

**Aide alimentaire**

Relocalisation de la prod. ?

Dépendance à la semence

**Industrie de transformation**

**Attractivité locale**

**Répartition des valeurs**

Grande distribution globalisée

GMS

Marques

**Méconnaissance des consommateurs**

Prix

Pas de visibilité

Qualité ?  
Ultra-transformation

**Prêt d'outils**

Agri. Locaux

THIERS

**Accompagnement des IAA**

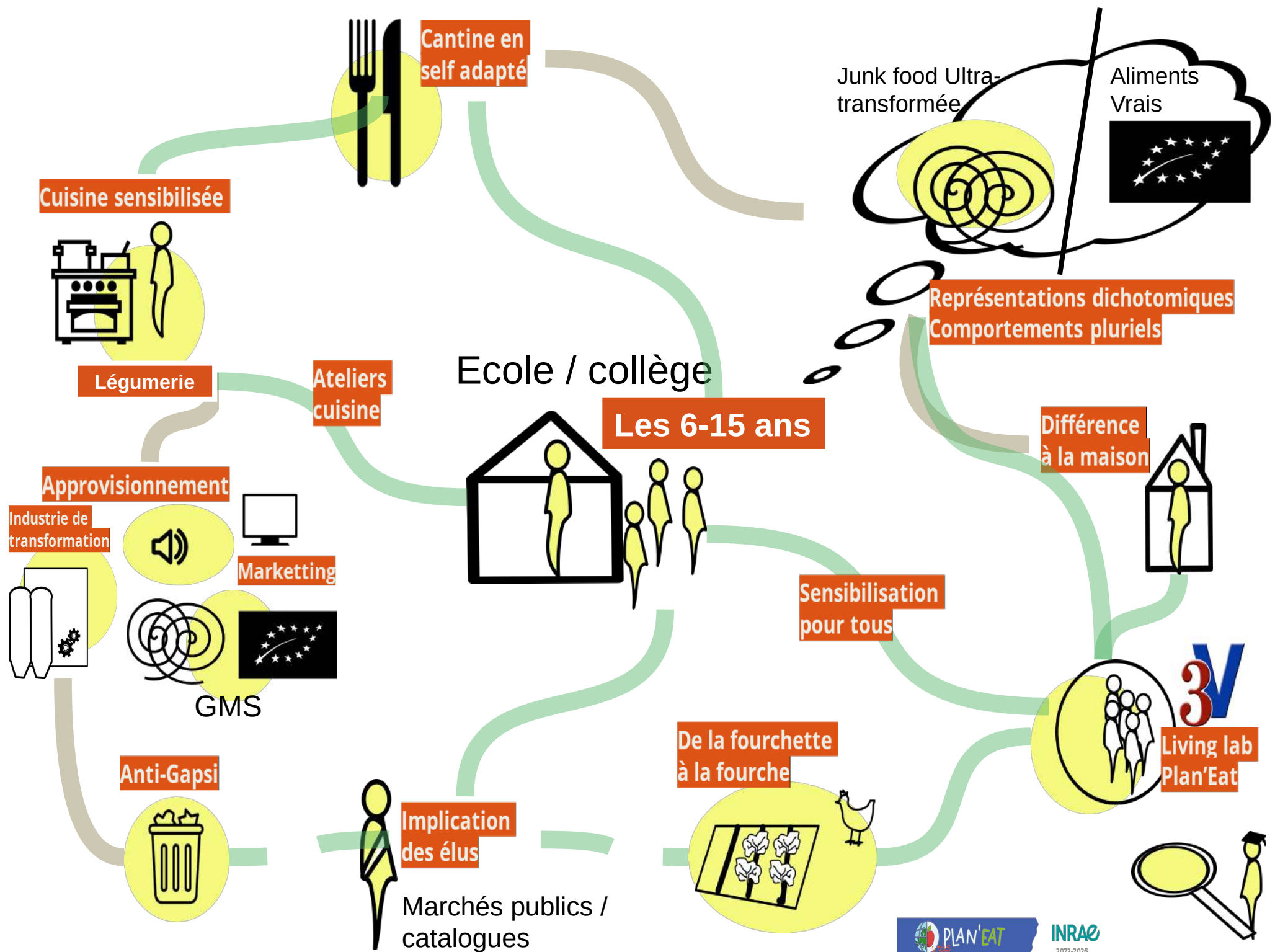
AURA  
Gourmand  
Naturalité



## Axe 6. Favoriser une restauration collective locale et responsable

Défi – Faciliter la transition des établissements de restauration collective...en prenant en compte les jeunes?





# Sensibilisation

**Claire HERY-  
PLANCHAT**

INRAE Clermont  
Ferrand

**Angelo CICCONE**

Espace Kalipolys

**Laurent ADJIOU**

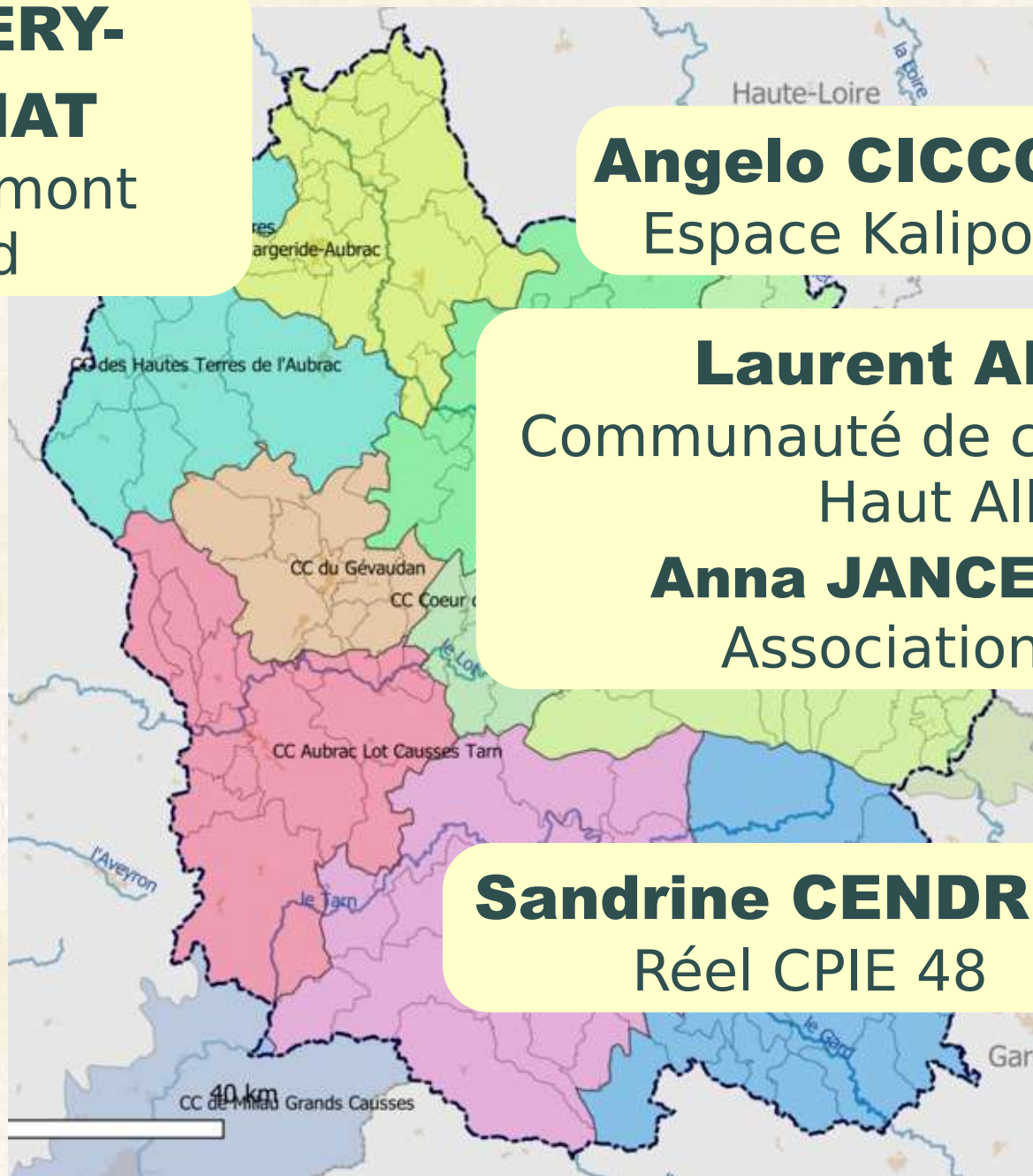
Communauté de communes du  
Haut Allier

**Anna JANCELEWICZ**

Association AVEC

**Sandrine CENDRIER**

Réel CPIE 48



## Des questions encore en suspens :

- *Relation entre les produits de qualité et les restrictions budgétaires qui met en péril le bien-manger*
- *Lourdeur administrative, cuisine t-on ou remplit on des papiers ?*
- *Personnel qualifié à embaucher pour pouvoir palier aux produits industriels (épluchages, préparation, commandes...)*
- *Tous les établissements ne sont pas au même niveau dans leurs projets. Pour certains il n'y a pas de soutien dans leurs établissements et tant que ce sera le cas il sera difficile de mettre en place des actions de réduction du GA.*
- *Il reste également des freins difficiles à lever, notamment dans les collèges avec la prise en compte de la particularité de ce public difficile en ce qui concerne l'alimentation.*



## Des pistes de solutions :

- pistes budgétaires
- Soutien administratif
- Ateliers d'échanges réguliers pour continuer le dialogue entre établissements, le partage d'expérience
- Inviter (obliger ?) les autres "parties prenantes" de l'établissement aux ateliers pédagogiques
- **Construire des solutions avec les élèves** lors d'ateliers inscrits dans la durée au sein des établissements, chaque année, avec les 6<sup>e</sup>, pour que les habitudes soient prises dès le début de l'entrée au collège.



Merci



Pizza à la pâte de pain et aux restes du frigo

# Sensibilisation

**Claire HERY-  
PLANCHAT**

INRAE Clermont  
Ferrand

**Angelo CICCONE**

Espace Kalipolys

**Laurent ADJIOU**

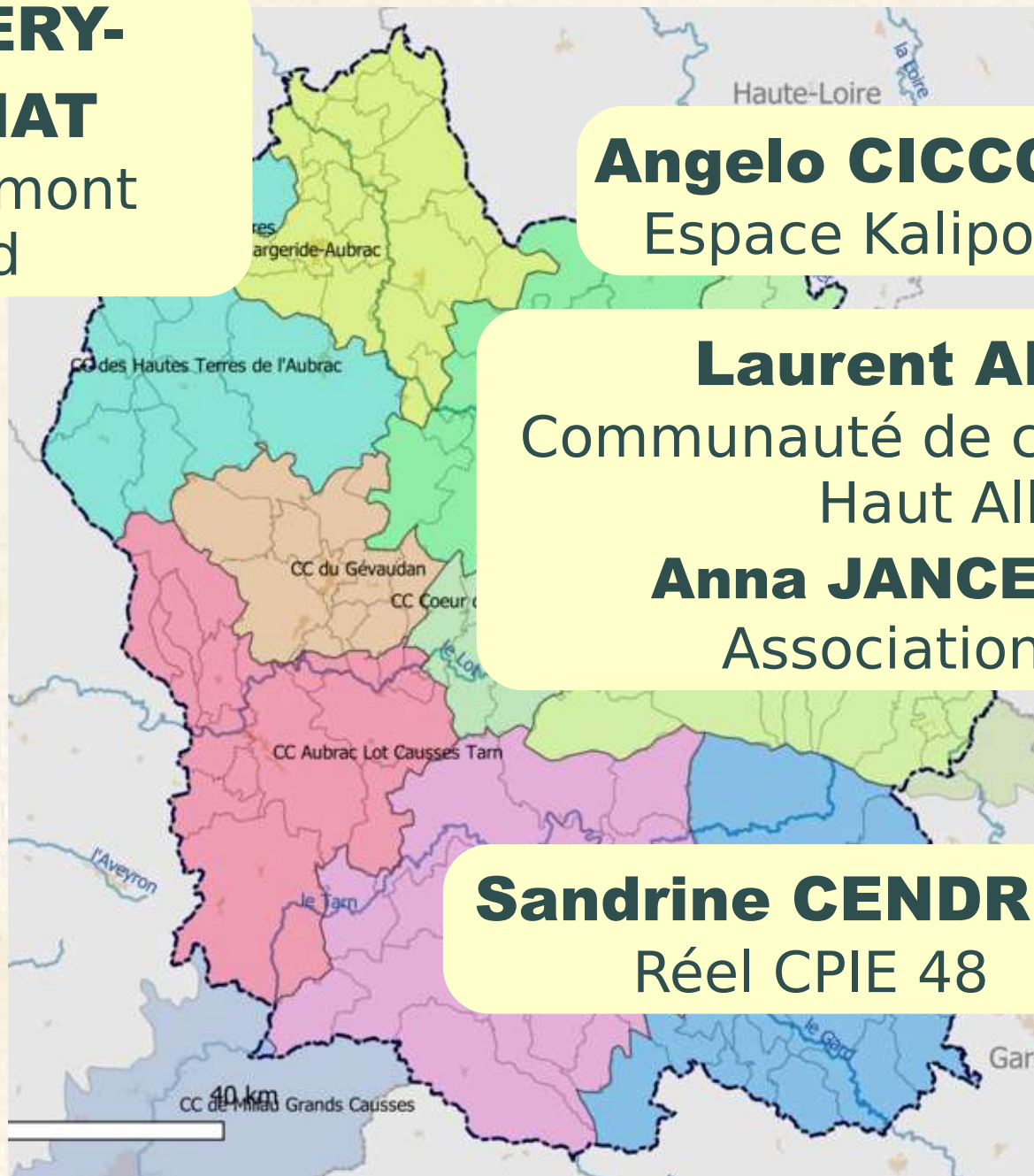
Communauté de communes du  
Haut Allier

**Anna JANCELEWICZ**

Association AVEC

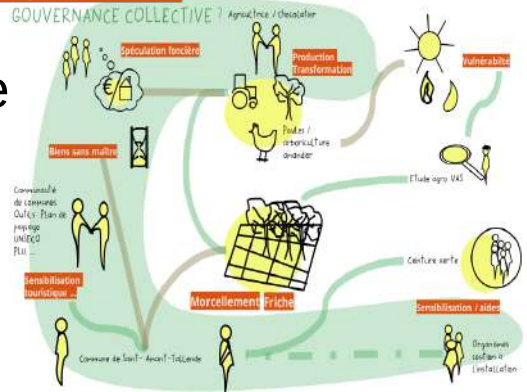
**Sandrine CENDRIER**

Réel CPIE 48





# Foncier agricole

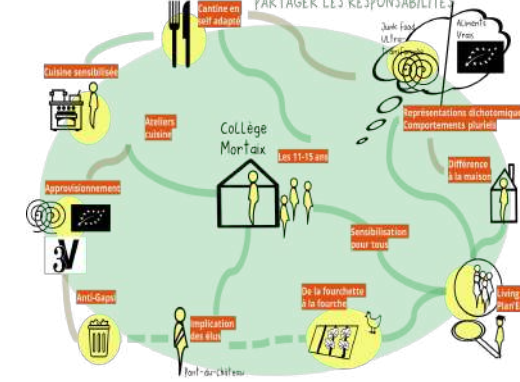


Renforcer le rôle de l'élu et des collectivités (gestion / installation)

# PAT

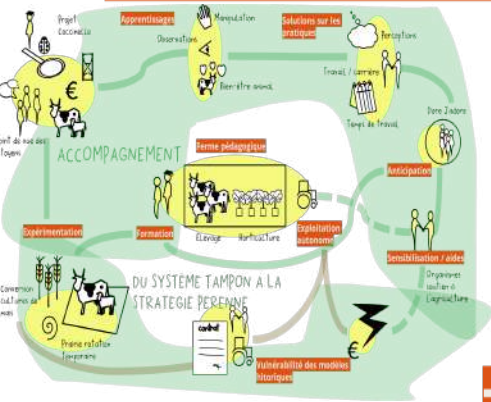


# Consommation



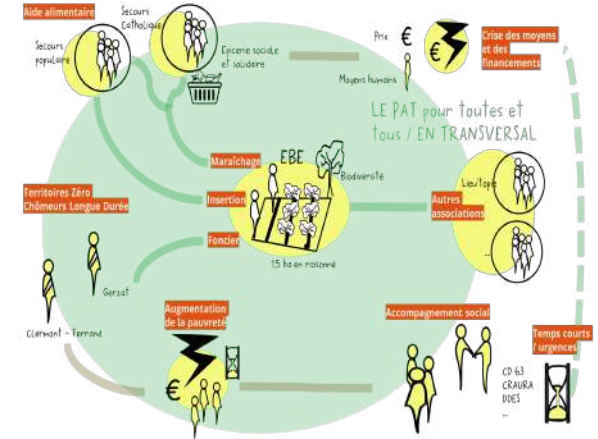
La prise en compte des publics qui n'ont pas toujours le choix de leur alimentation

# Pratiques agricoles

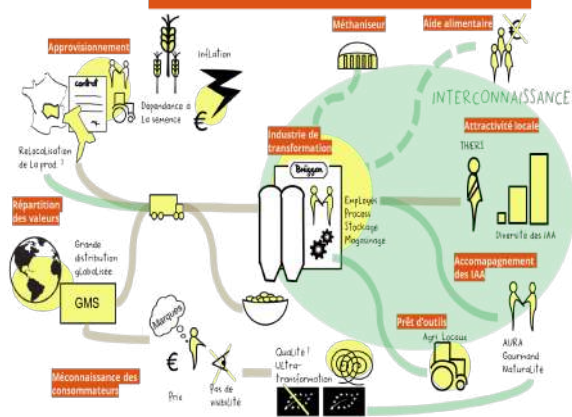


Accompagner l'évolution des pratiques

# Quelles conditions pour amplifier la transition alimentaire?

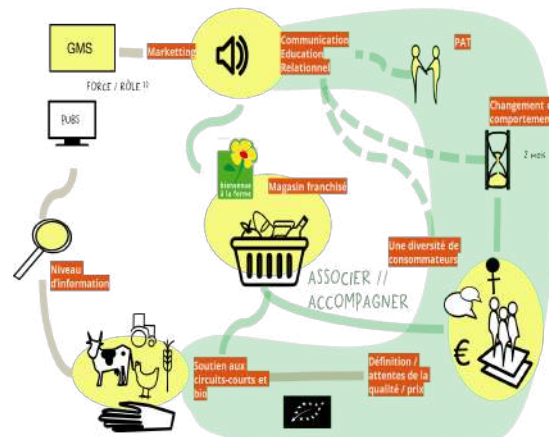


# Transformation



Intégrer les IAA dans la transition

# Distribution



Donner une place aux citoyens-consommateurs dans l'évolution des filières

# En guise d'ouverture

**Aborder** la complexité

**S'inspirer** entre projets

**Accompagner** le changement

**Cesser de se renvoyer** la balle

**Reposer** souvent sur des personnes particulièrement motrices...

**Jongler** entre les échelles d'action

**Renforcer** les dynamiques collectives

**Associer** les invisibles

**Répartir** la valeur

**Passer** d'expérimentations à des stratégies territoriales pérennes...



Le PAT est également soutenu par les collectivités membres du pôle d'équilibre territorial et rural du Grand Clermont et du syndicat mixte du Parc naturel régional Livradois-Forez (Région Auvergne Rhône Alpes, départements du Puy-de-Dôme, de la Haute-Loire et de la Loire, EPCI, communes).

# Sensibilisation

**Claire HERY-  
PLANCHAT**

INRAE Clermont  
Ferrand

**Angelo CICCONE**

Espace Kalipolys

**Laurent ADJIOU**

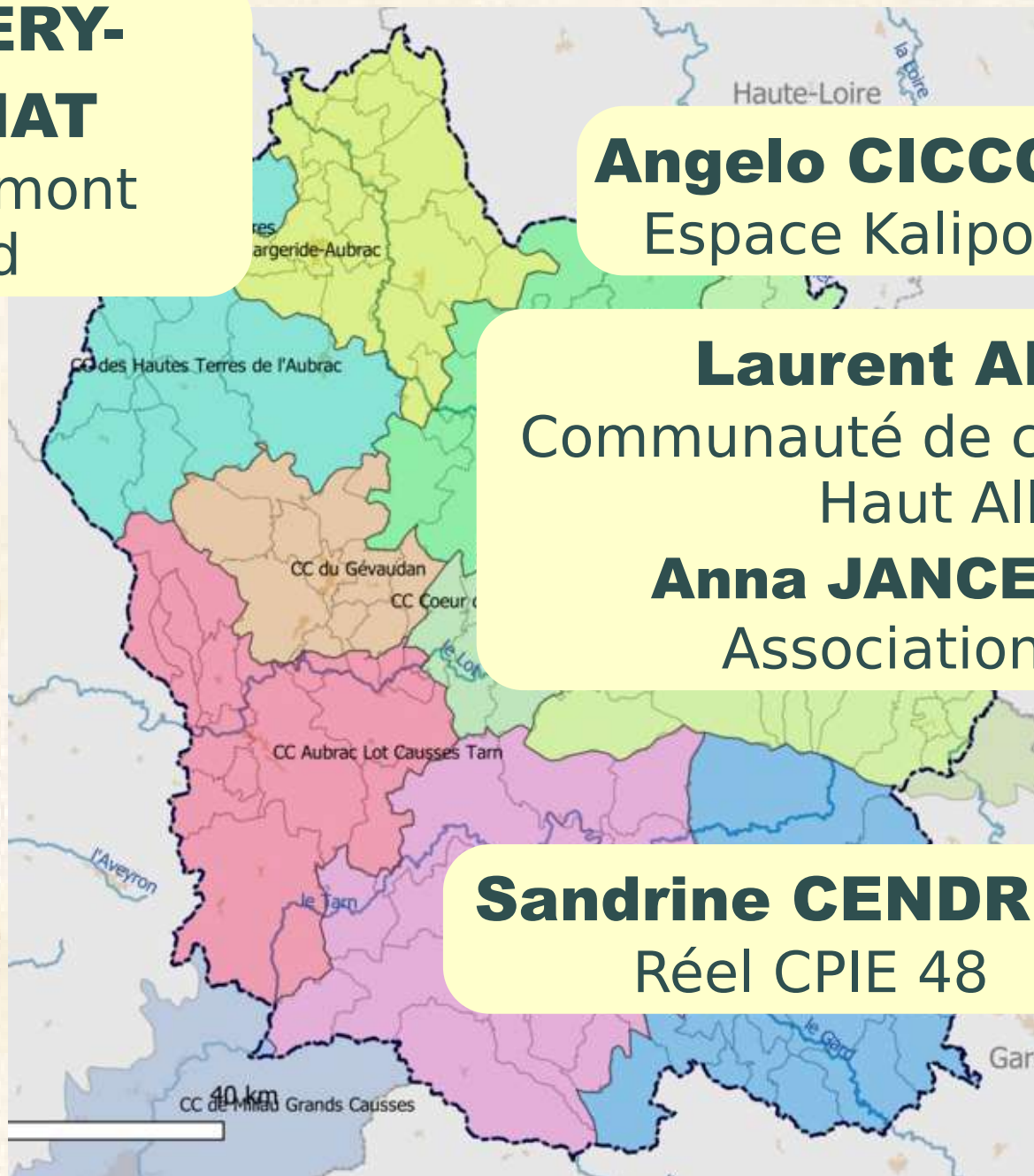
Communauté de communes du  
Haut Allier

**Anna JANCELEWICZ**

Association AVEC

**Sandrine CENDRIER**

Réel CPIE 48



# Quelques outils



## L'animation Opticourses®

- programme de promotion de la santé, combinant alimentation et petit budget
- formations régulières
- conseillers du Département formés à cette animation

**OPTI COURSES** Faire ses courses alimentaires avec un petit budget

TOUTES LES FICHES SONT DISPONIBLES EN LIGNE

### Activités pédagogiques

**Activité 1. Récolte et analyse des approvisionnements alimentaires**

**Fiche activité A1**

**Fiche argumentaire Ar1a.** Saisie et analyse des approvisionnements alimentaires

**Fiche argumentaire Ar1b.** Interprétation de l'analyse des approvisionnements alimentaires

**Fiche argumentaire Ar1c.** Restitution de l'analyse des approvisionnements alimentaires

**Outil O1a.** Carnet des approvisionnements alimentaires

**Outil O1b.** Tableau pour la saisie et l'analyse des tickets de caisse (fichier Excel)

**Fiche synthèse S1.** Suivi de l'objectif d'évolution des approvisionnements

**Activité 2. Catégorisation des aliments**

**Fiche activité A2**

**Outil O2.** Cartes d'aliments

**Fiche synthèse S2**

**Activité 3. SAIN, LIM**

**Fiche activité A3**

**Fiche argumentaire Ar3.** Qu'est-ce que le système SAIN, LIM ?

**Outil O3.** Jeu SAIN, LIM

**Fiche synthèse S3**

# Quelques outils

## La Fabrique à menus

- idées recettes
- liste de courses en fonction du nombre de personnes, pratiques alimentaires, temps disponible pour cuisiner...



MANGERBOUGER

MANGER MIEUX

BOUGER PLUS

L'ESSENTIEL

RESSOURCES PROS



Accueil > Manger Mieux > Toutes les recettes

Toutes les recettes

RECHERCHER RECETTE

PLAT COMPLET

Pâtes complètes chou-fleur petit pois

35'



Découvrez ici toutes nos recettes pour cuisiner maison vos plats préférés !

Il y en a pour tous les goûts, avec des recettes express pour ceux qui manquent de temps, et des recettes plus complexes pour ceux qui aiment passer du temps derrière les fourneaux. Utilisez aussi les filtres à disposition pour

# Quelques outils



## Base de données du Réel 48

Retrouvez, imprimez ou achetez des livres, expositions, jeux, vidéos, Mooc...  
Sur l'alimentation et beaucoup d'autres sujets

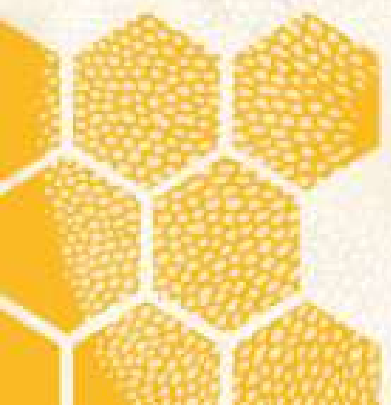
The screenshot shows the website interface with a navigation bar containing: ACTUALITÉS, L'ASSOCIATION, MISSIONS, RESSOURCES (highlighted), and FOCUS. Below the navigation bar is a grid of six resource cards:

- LE CHEMIN DES HERBES**: A book by Tiphaine Thibault and Jéssica Buisson, published by Éditions de L'Arbre Sauvage. The cover features a plant illustration. Text: "De Midi à l'Atlantique Identifier et utiliser 80 plantes sauvages médicinales, alimentaires, tinctoriales".
- UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE EN 10 QUESTIONS**: A guide with a green cover and a plate of food illustration. Text: "Faire évoluer notre assiette pour préserver l'environnement".
- PIQUE-ASSIETTE ZÉRO CARBONE SUR MA FOURCHETTE**: A circular graphic with food icons. Text: "PIQUE-ASSIETTE ZÉRO CARBONE SUR MA FOURCHETTE".
- CARBONIQ**: A cover featuring a cow and a wind turbine. Text: "Vivre mieux, sans CO<sub>2</sub>".
- METS TA CEINTURE**: A cover with a circular collage of food and nature images. Text: "METS TA CEINTURE (ALIMENTAIRE)".
- NUTRIChamp**: A cover with a colorful garden scene. Text: "NUTRICHAMPS".

Each card includes an "En savoir plus" button.

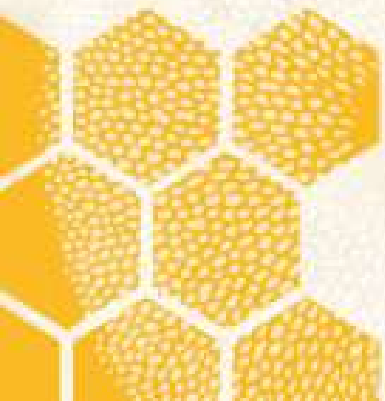
**16h45 - 17h**

**Besoin d'une pause ?**





# **Échanges entre partenaires sur l'alimentation**

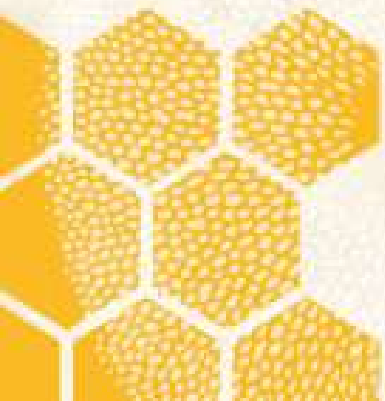






# Introduction

**Sophie PANTEL,** Présidente du  
Département de la Lozère





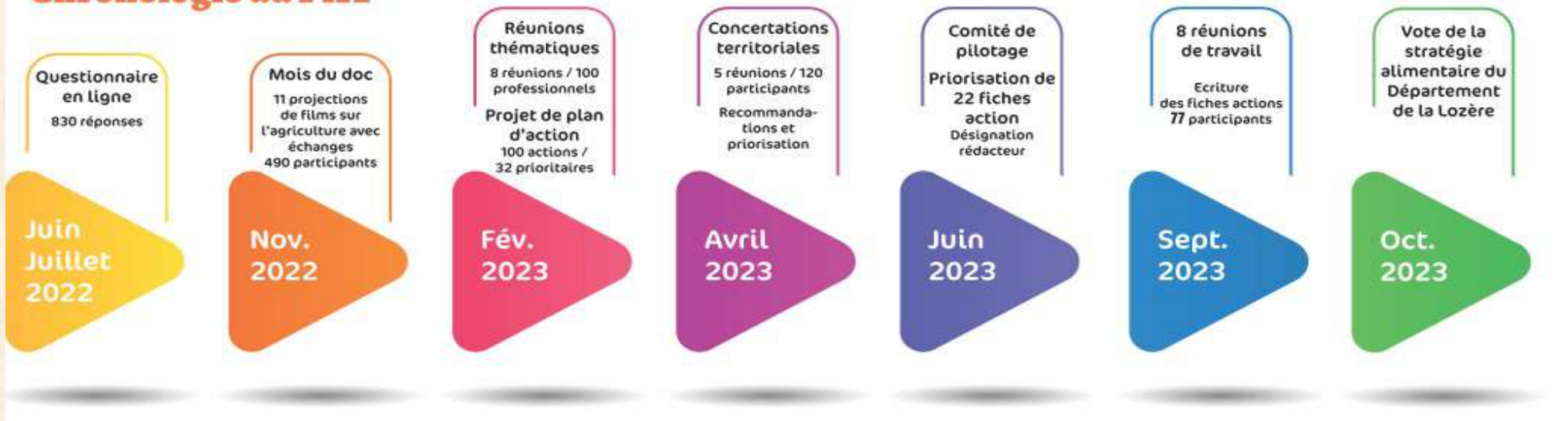
# **Plan d'action du Projet Alimentaire de Territoire du Département de la Lozère**



# Comment en est-on arrivé là ?

## ENTRETIENS DIAGNOSTIC « État des lieux »

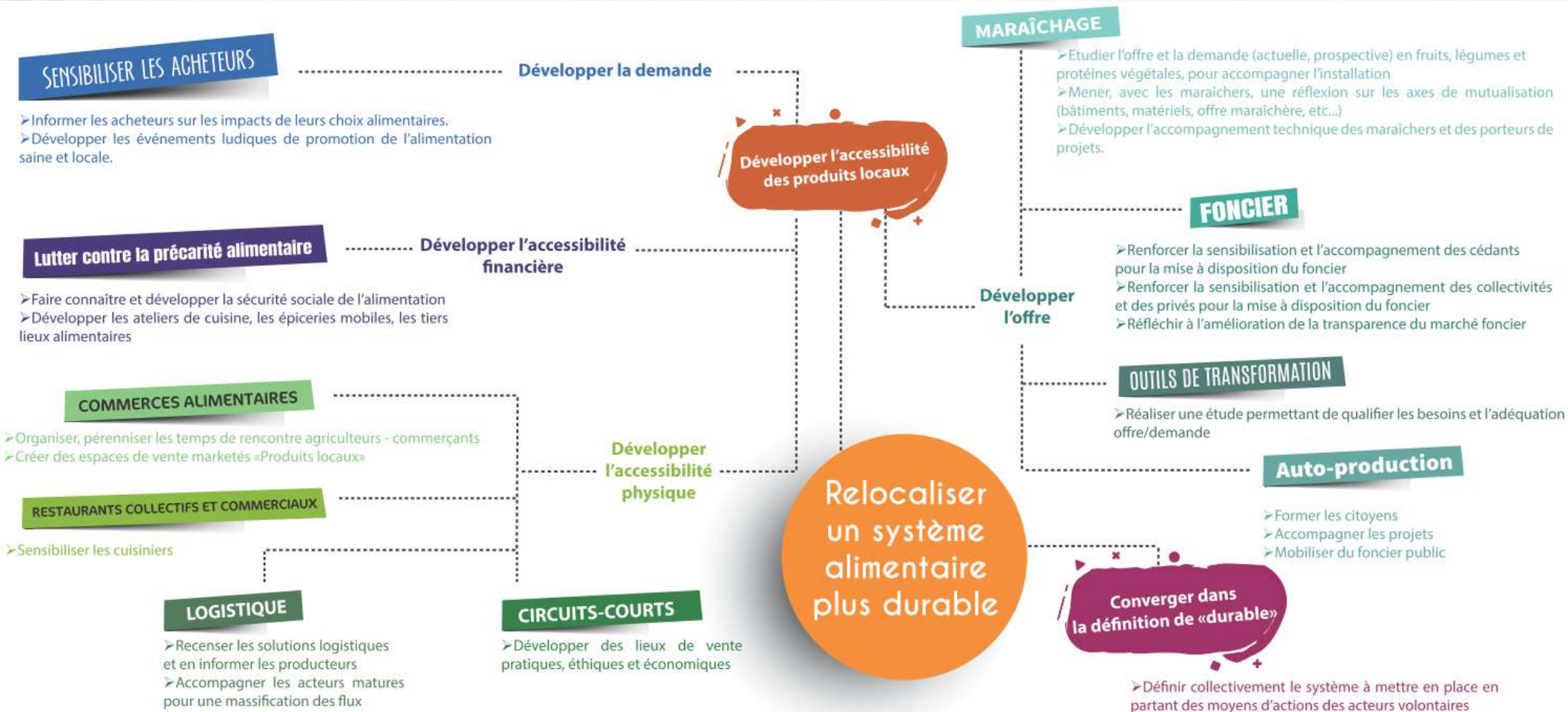
### Chronologie du PAT



# Comment en est-on arrivé là ?



# Le plan d'action



# Le plan d'action

## Lutter contre la précarité alimentaire

- Faire connaître et développer la sécurité sociale de l'alimentation
- Développer les ateliers de cuisine, les épiceries mobiles, les tiers lieux alimentaires

# Le plan d'action

## COMMERCE ALIMENTAIRES

- Organiser, pérenniser les temps de rencontre agriculteurs - commerçants
- Créer des espaces de vente marketés «Produits locaux»

## RESTAURANTS COLLECTIFS ET COMMERCIAUX

- Sensibiliser les cuisiniers

## LOGISTIQUE

- Recenser les solutions logistiques et en informer les producteurs
- Accompagner les acteurs matures pour une massification des flux

## CIRCUITS-COURTS

- Développer des lieux de vente pratiques, éthiques et économiques

Développer  
l'accessibilité  
physique

# Le plan d'action

## MARAÎCHAGE

- Etudier offre et demande (actuelle, prospective) en fruits, légumes et protéines végétales, pour accompagner l'installation
- Mener, avec les maraîchers, une réflexion sur les axes de mutualisation (bâtiments, matériels, offre maraîchère - planification ? contractualisation ?)
- Développer l'accompagnement technique des maraîchers et des porteurs de projets (gestion de l'eau, ravageurs, prix, variétés traditionnelles économes en intrants...)

## FONCIER

- Renforcer la sensibilisation et l'accompagnement des cédants pour la mise à disposition du foncier
- Renforcer la sensibilisation et l'accompagnement des collectivités et des privés pour la mise à disposition du foncier
- Réfléchir à l'amélioration de la transparence du marché foncier

## Développer l'offre

## OUTILS DE TRANSFORMATION

- Réaliser une étude permettant de qualifier les besoins et l'adéquation offre/demande

## Auto-production

- Former les citoyens
- Accompagner les projets
- Mobiliser du foncier public



# Le plan d'action

## SENSIBILISER LES ACHETEURS

- Informer les acheteurs sur les impacts de leurs choix alimentaires.
- Développer les événements ludiques de promotion de l'alimentation saine et locale.

..... Développer la demande

## Lutter contre la précarité alimentaire

..... Développer l'accessibilité financière .....

# Le plan d'action

## Converger dans la définition de «durable»

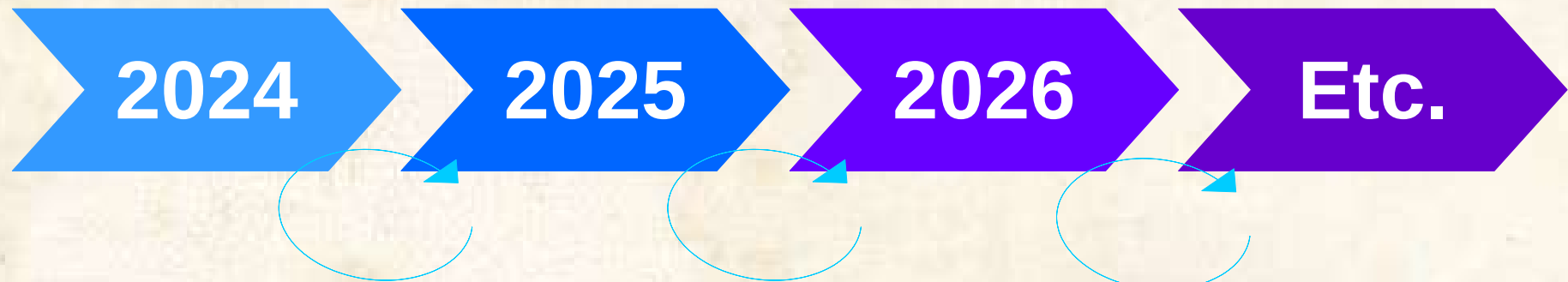
- Définir collectivement le système à mettre en place en partant des moyens d'actions des acteurs volontaires

# La mise en œuvre

## **Budget du Département pour 2024 dédié aux actions du PAT**

portées directement par le Département ou via le soutien apporté aux partenaires

**200 000 €**






# Échanges

**Christine VALENTIN** Présidente de la  
Chambre d'Agriculture

**Florence VIGNAL** Présidente de la Chambre  
de Métier et d'Artisanat



**Thierry JULIER** Président de la Chambre de  
Commerce et d'Industrie



# **Présentation des binômes en lice pour le concours Étoiles de Lozère**



# Conclusion


**Laure TROTIN**, Secrétaire générale de la  
préfecture de Lozère



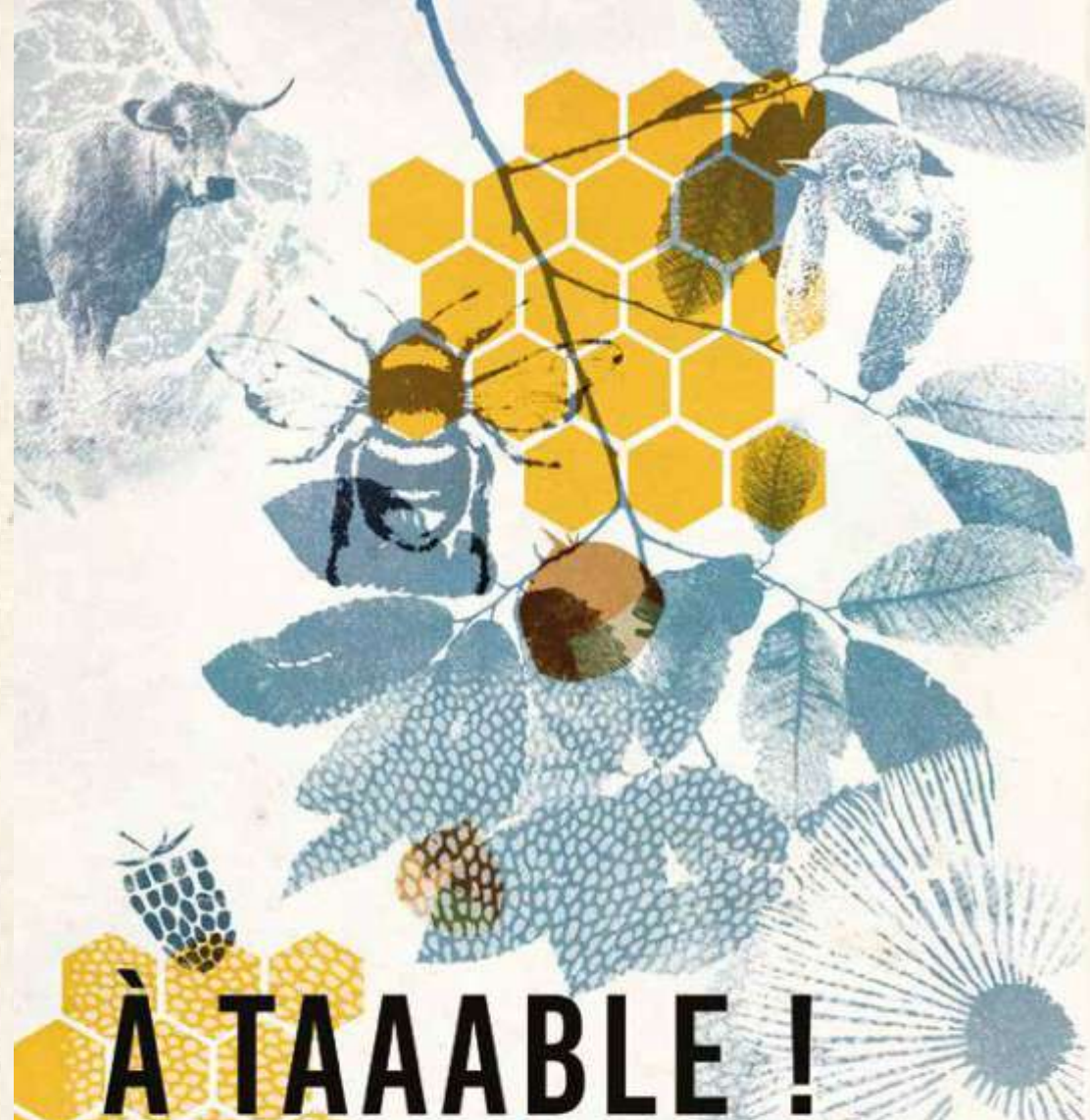
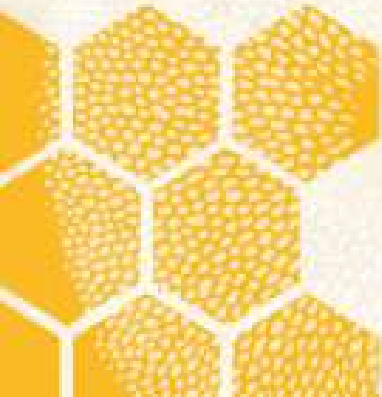
**Continuons les discussions !**

**Autour des produits des  
producteurs du forum des  
terroirs...**





**Et à demain  
pour un  
programme  
convivial et  
ludique !**



**À TAAABLE !**  
**LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION**  
17 & 18 NOVEMBRE 2023 - ESPACE GEORGES FRÈCHE / MENDE

<b>17 NOVEMBRE</b> JOURNÉE RÉSERVÉE AUX PRO	<b>AU PROGRAMME</b> CONCOURS CULINAIRE «ÉTOILES DE LOZÈRE», ATELIERS DE CUISINE, MARCHÉ, JEUX, EXPOS...	RETROUVEZ LE PROGRAMME DÉTAILLÉ SUR <b>WWW.LOZERE.FR</b> OU VIA LE QR CODE SUIVANT
--	---	--

