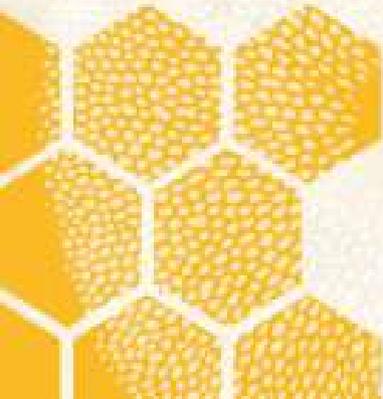




15h - 16h45

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

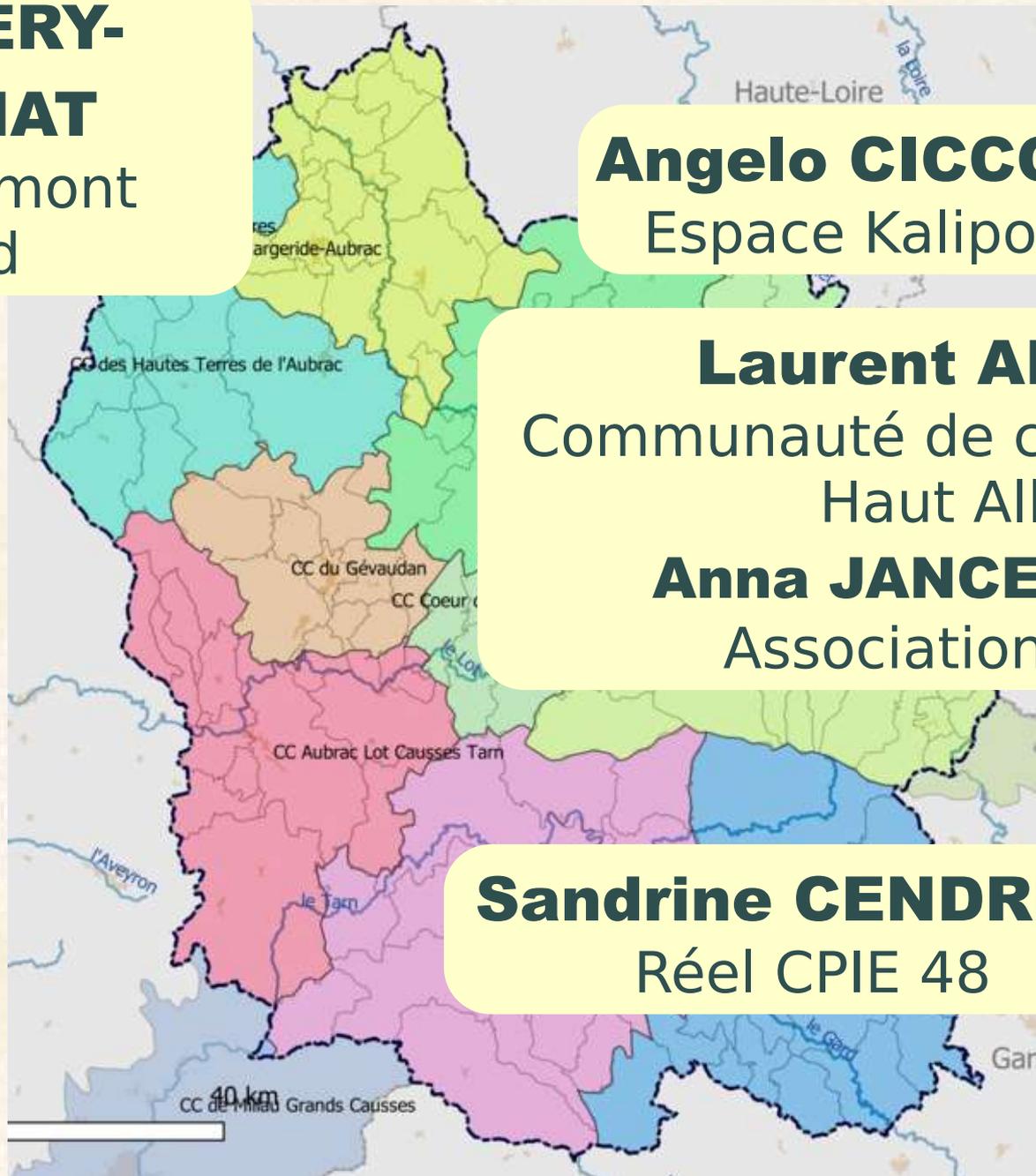
Communauté de communes du
Haut Allier

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



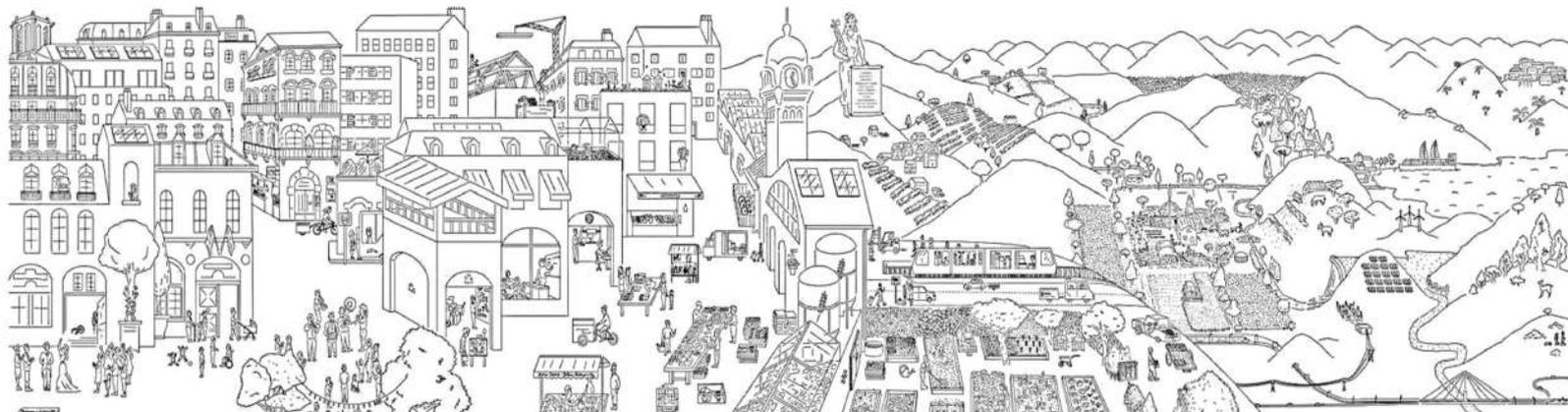
Estime de soi, vulnérabilité



Santé physique



L'environnement et Le système alimentaire

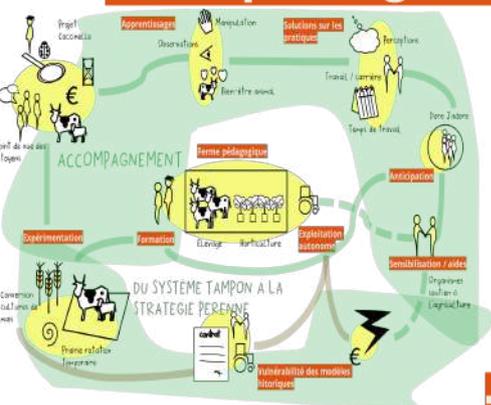


Foncier agricole



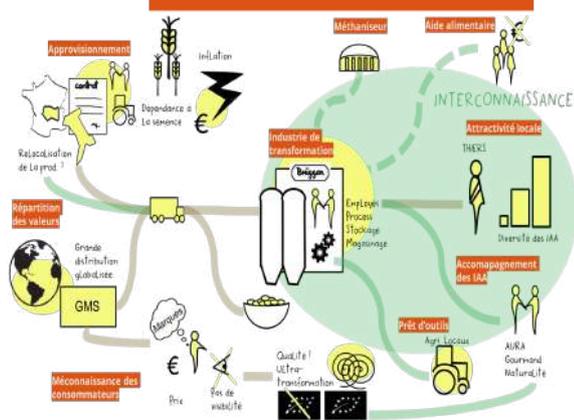
Renforcer le rôle de l'élu et des collectivités (gestion / installation)

Pratiques agricoles



Accompagner l'évolution des pratiques

Transformation

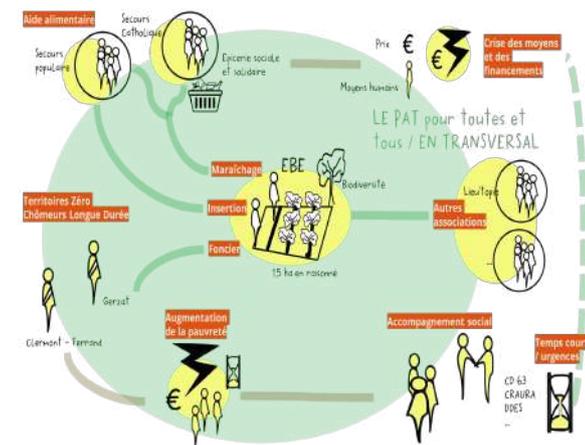


Intégrer les IAA dans la transition

Quelles conditions pour amplifier la transition alimentaire?

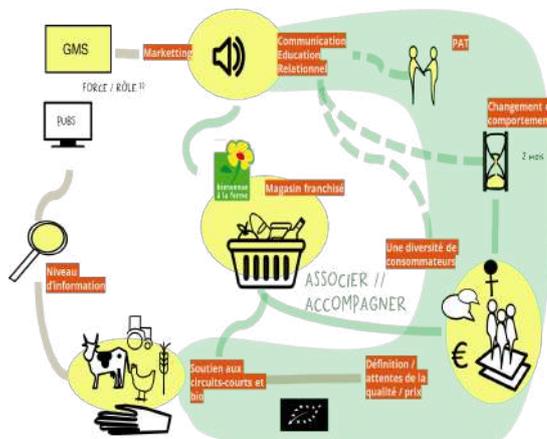


Consommation



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

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

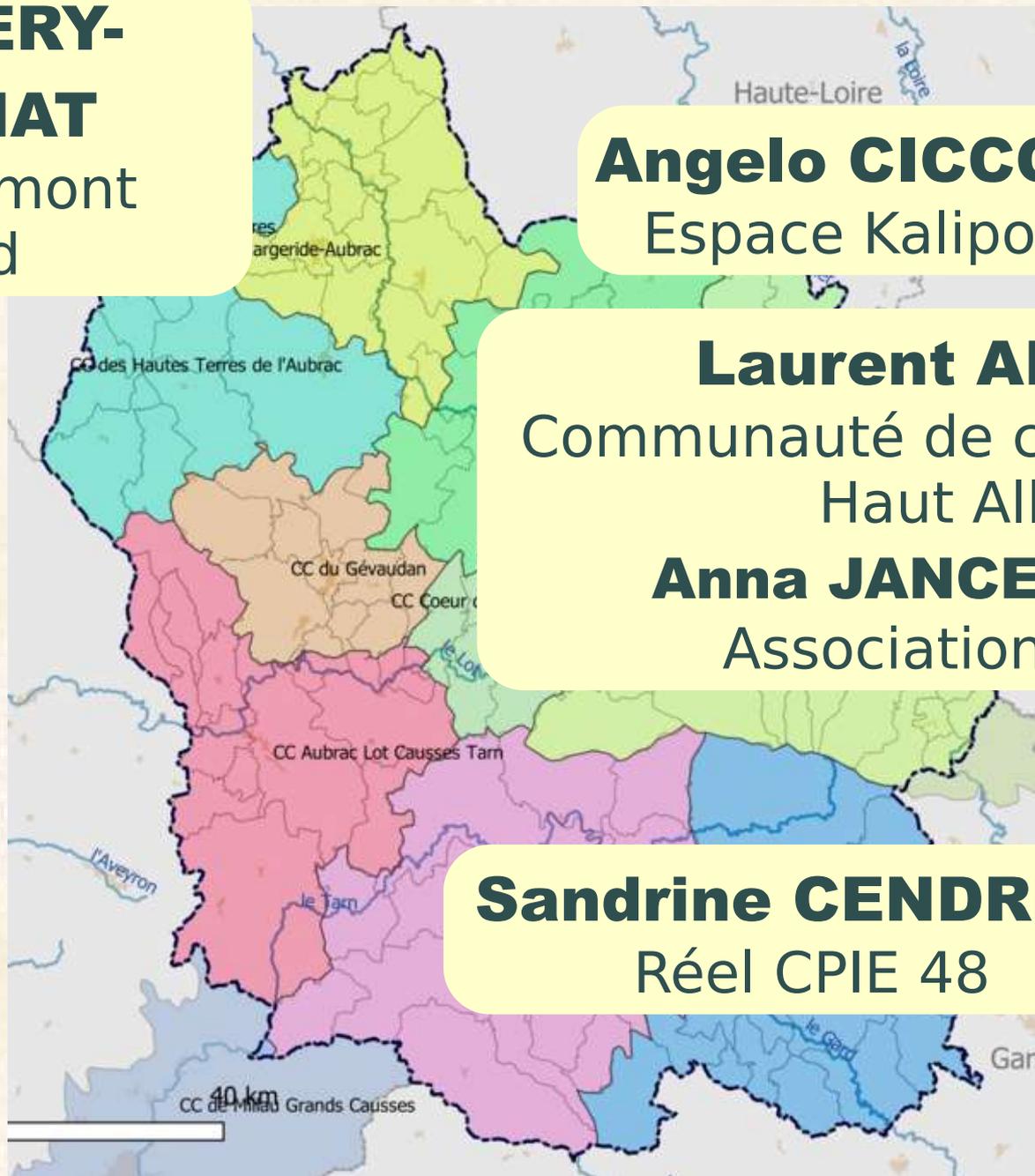
Communauté de communes du
Haut Allier

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

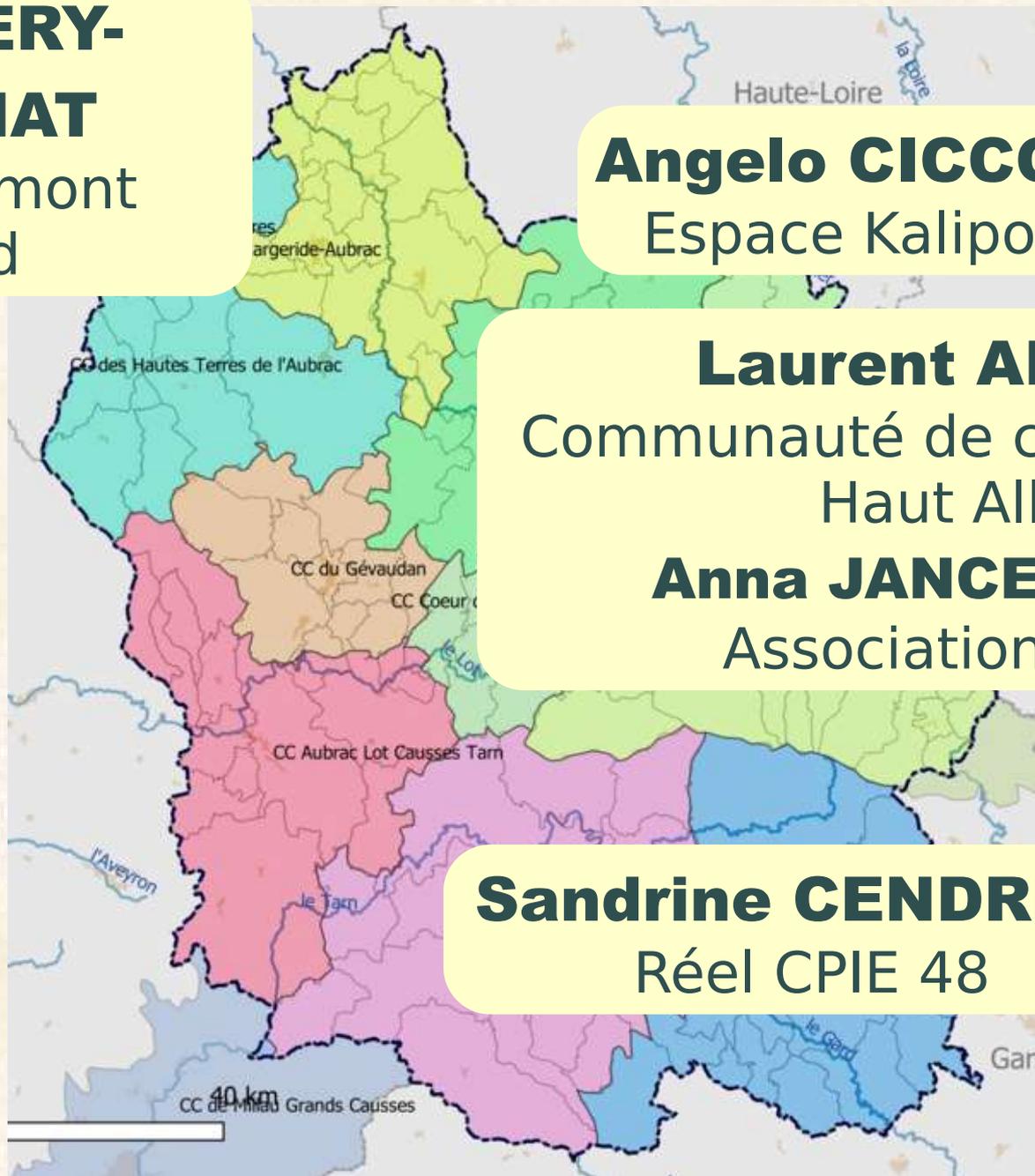
Communauté de communes du
Haut Allier

Anna JANCELEWICZ

Association AVEC

Sandrine CENDRIER

Réel CPIE 48





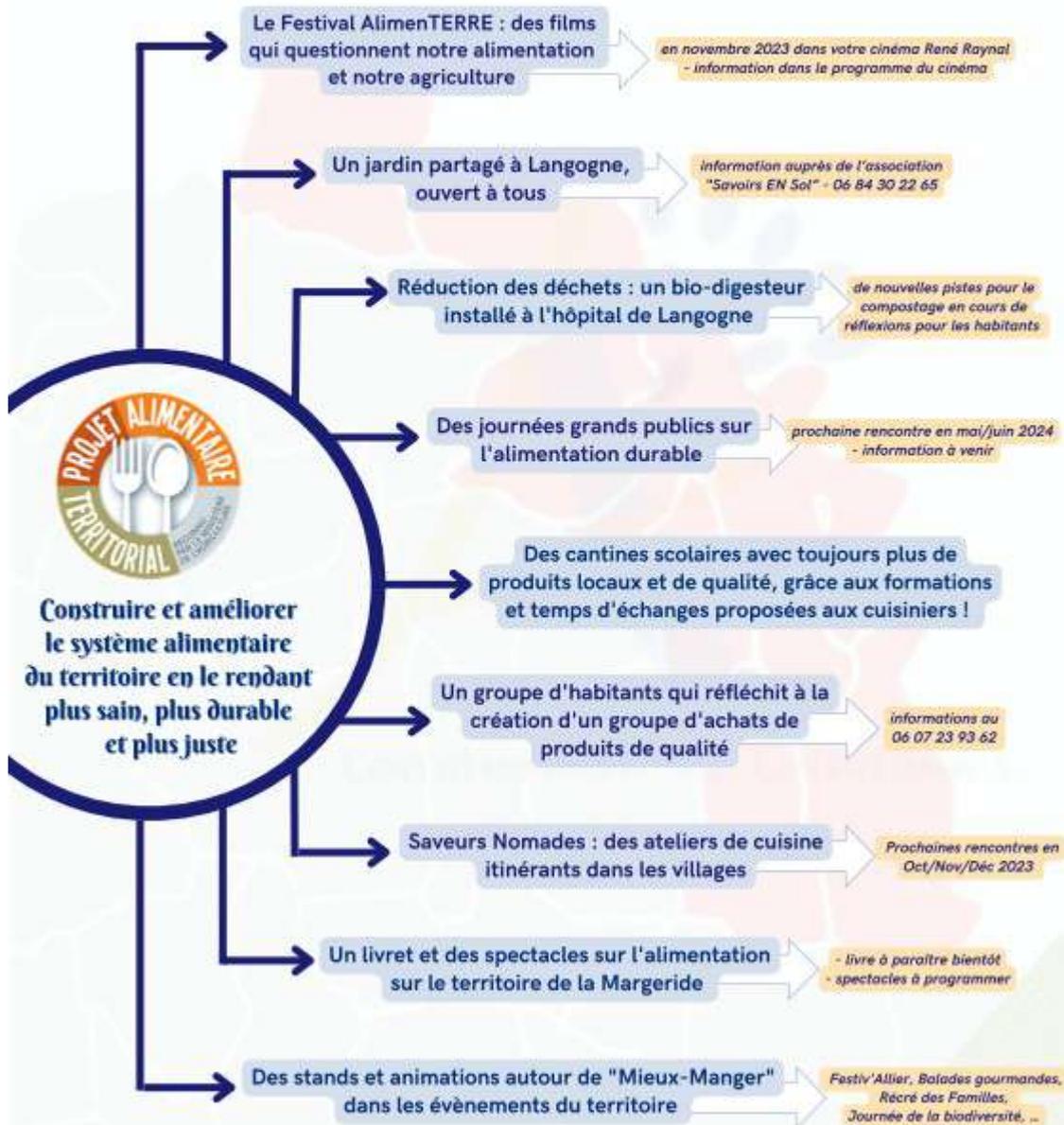
Projet Alimentaire Territorial du Haut Allier



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

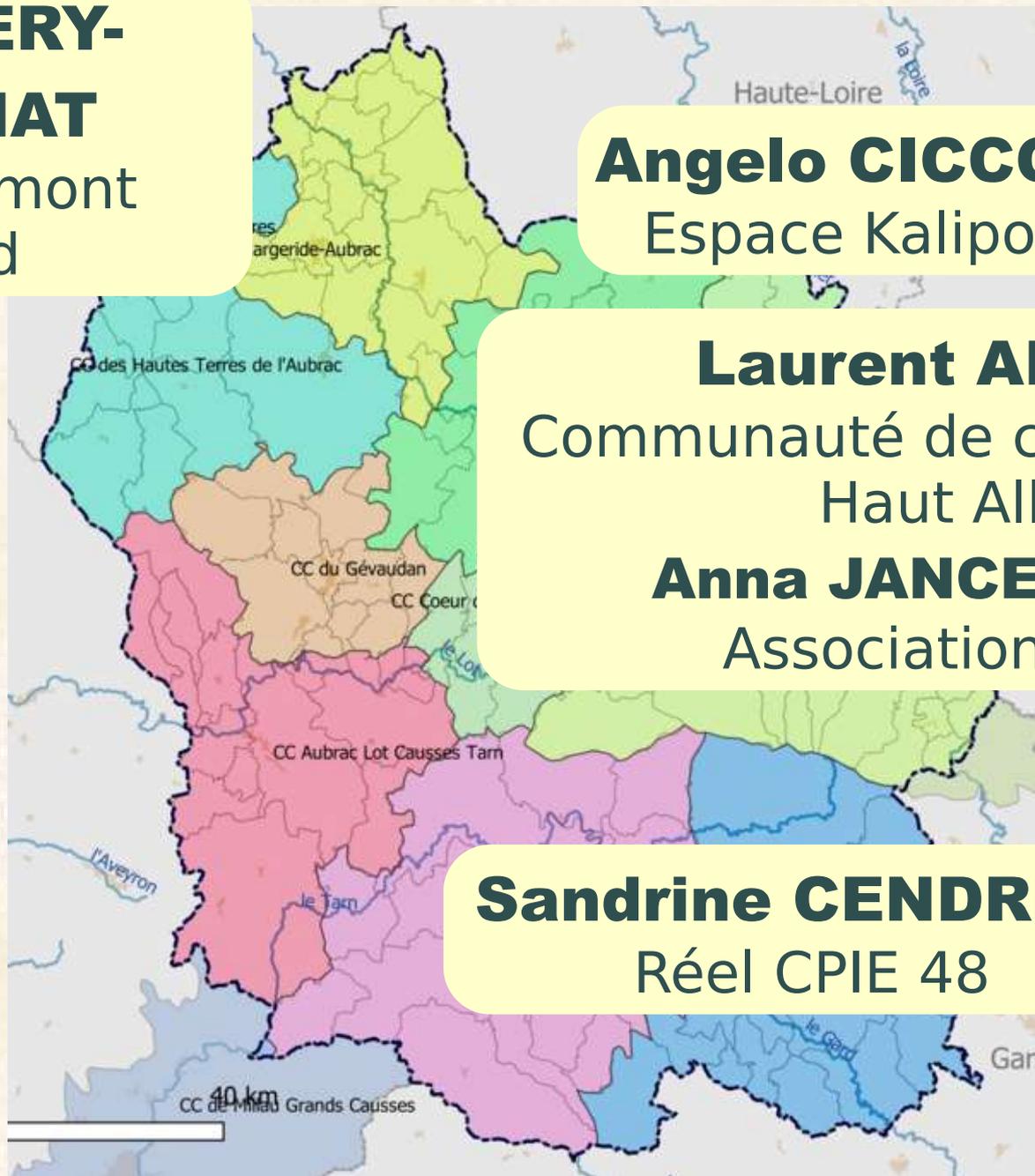
Communauté de communes du
Haut Allier

Anna JANCELEWICZ

Association AVEC

Sandrine CENDRIER

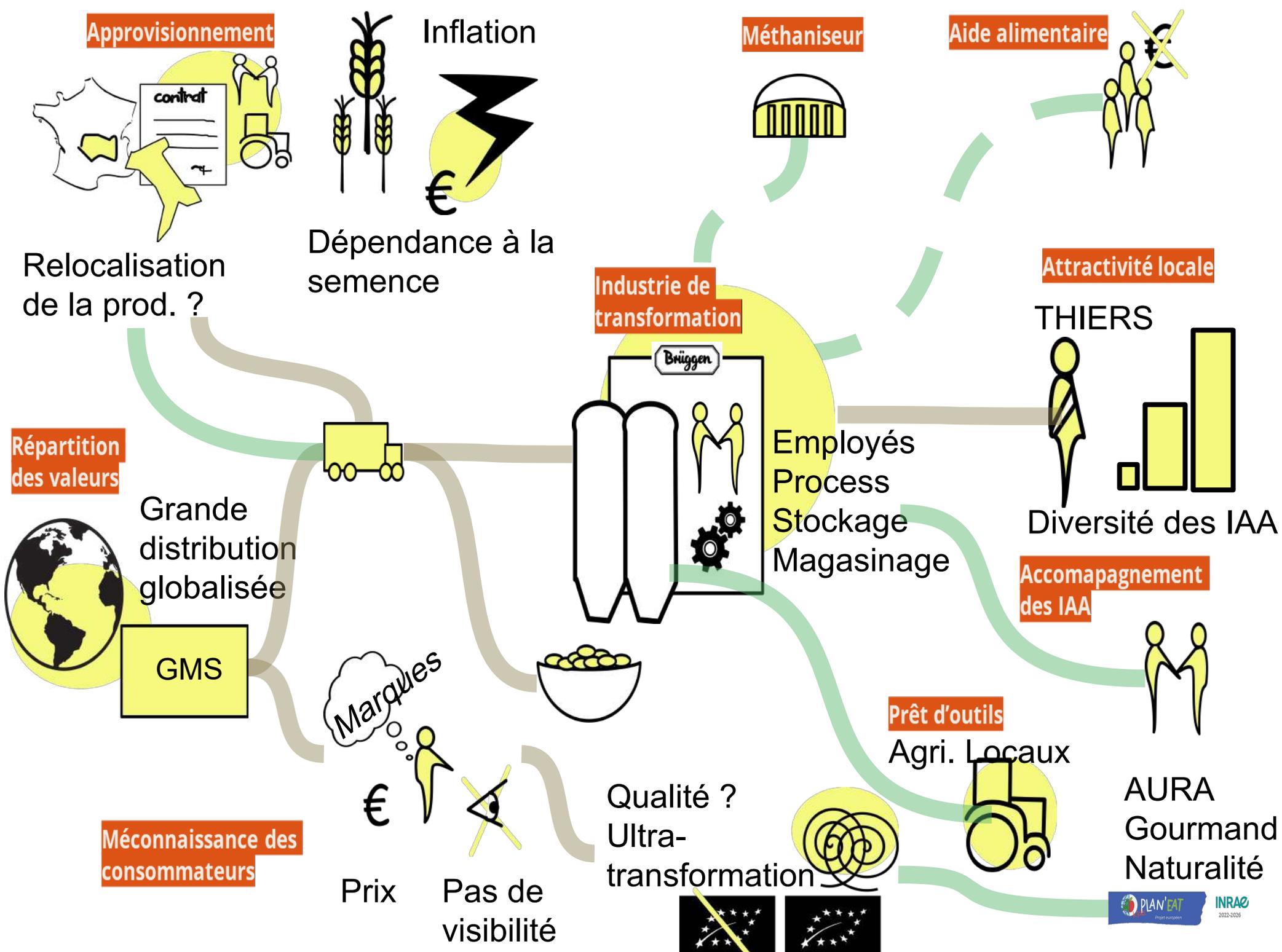
Réel CPIE 48



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

Briggen
Employés
Process
Stockage
Magasinage

THIERS
Diversité des IAA

GMS

Marques

Accompagnement des IAA

Méconnaissance des consommateurs

€

Prix

Pas de visibilité

Qualité ?
Ultra-transformation

Prêt d'outils Agri. Locaux

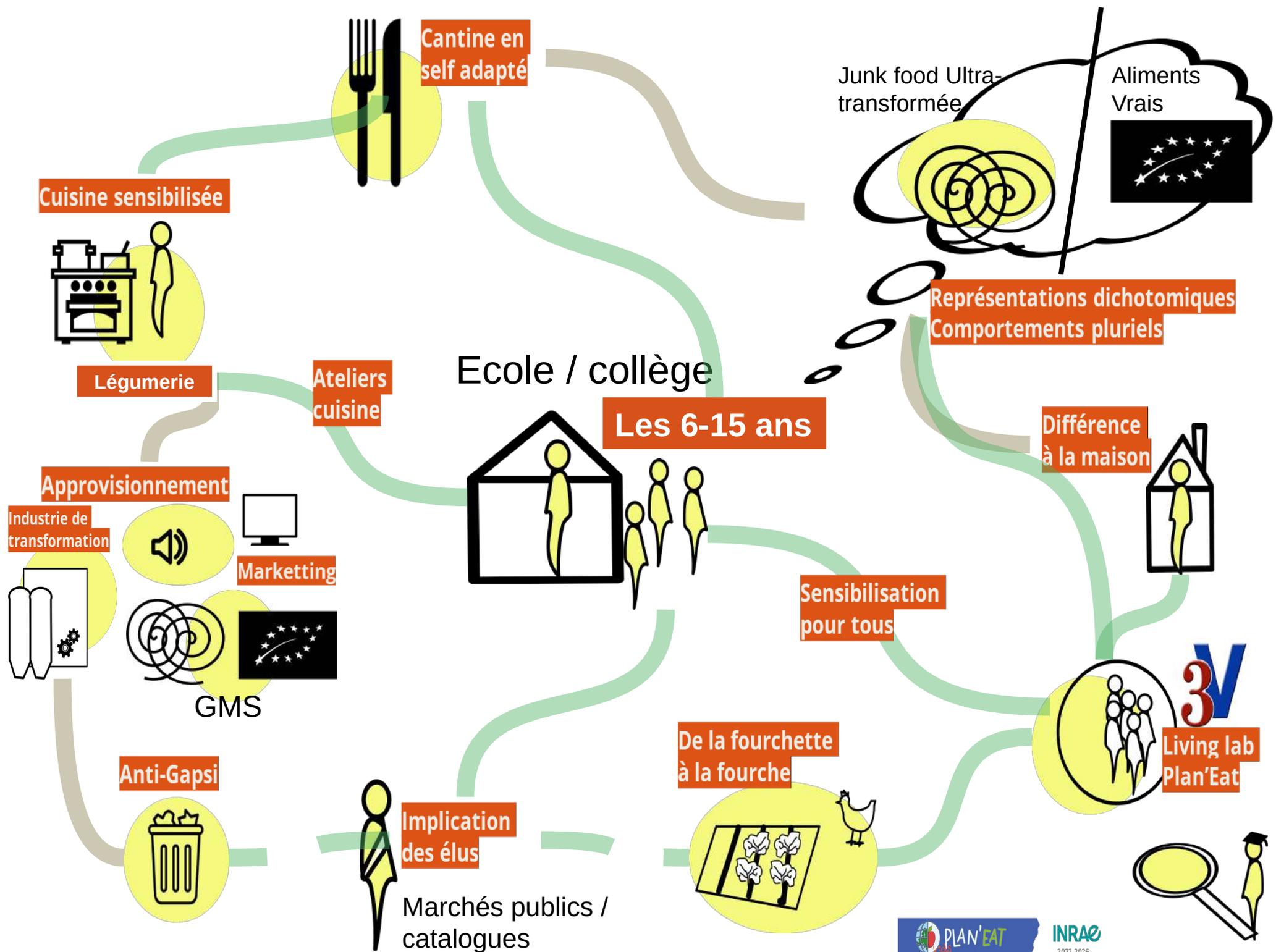
AURA
Gourmand
Naturalité



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

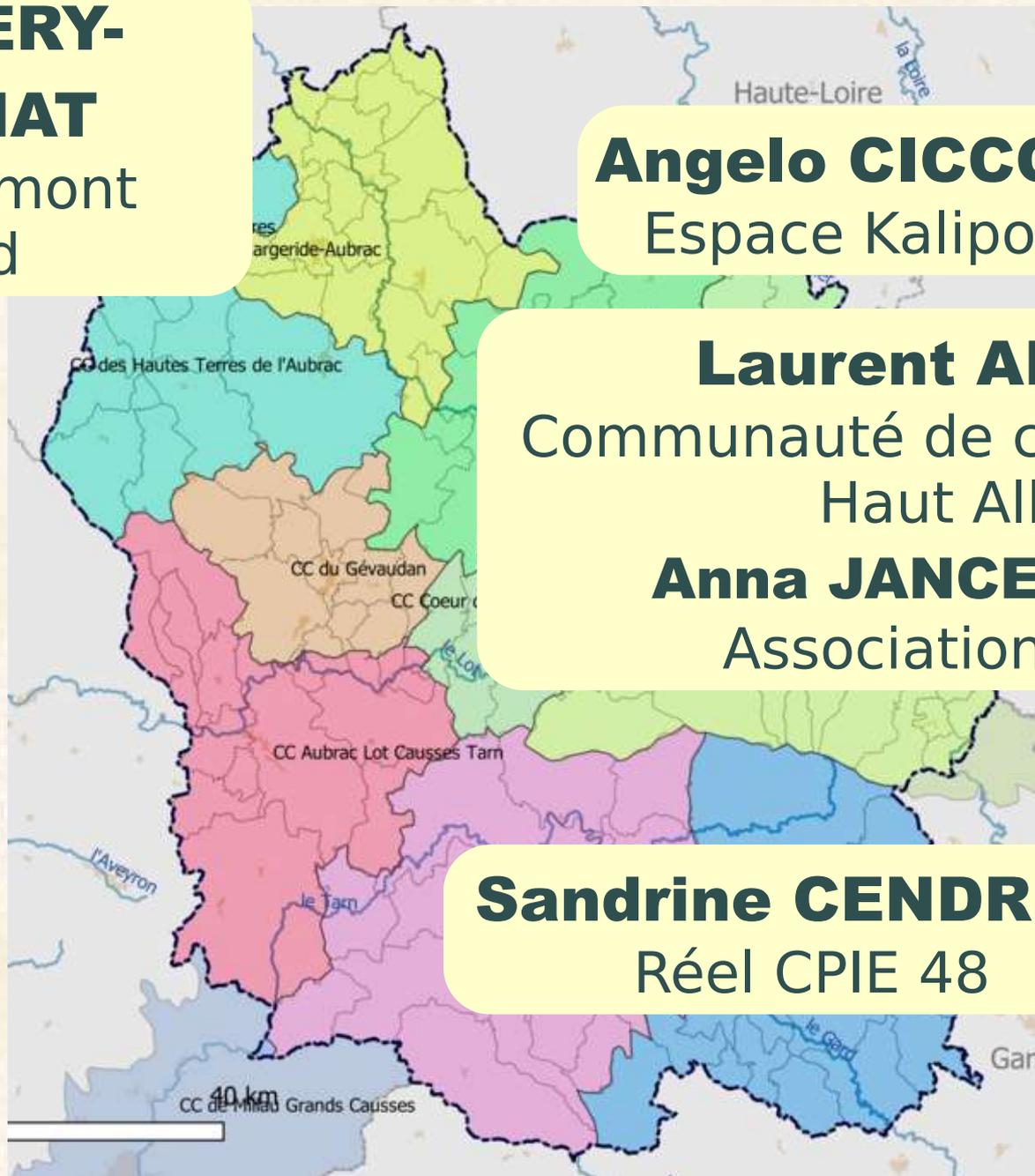
Communauté de communes du
Haut Allier

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^e, 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

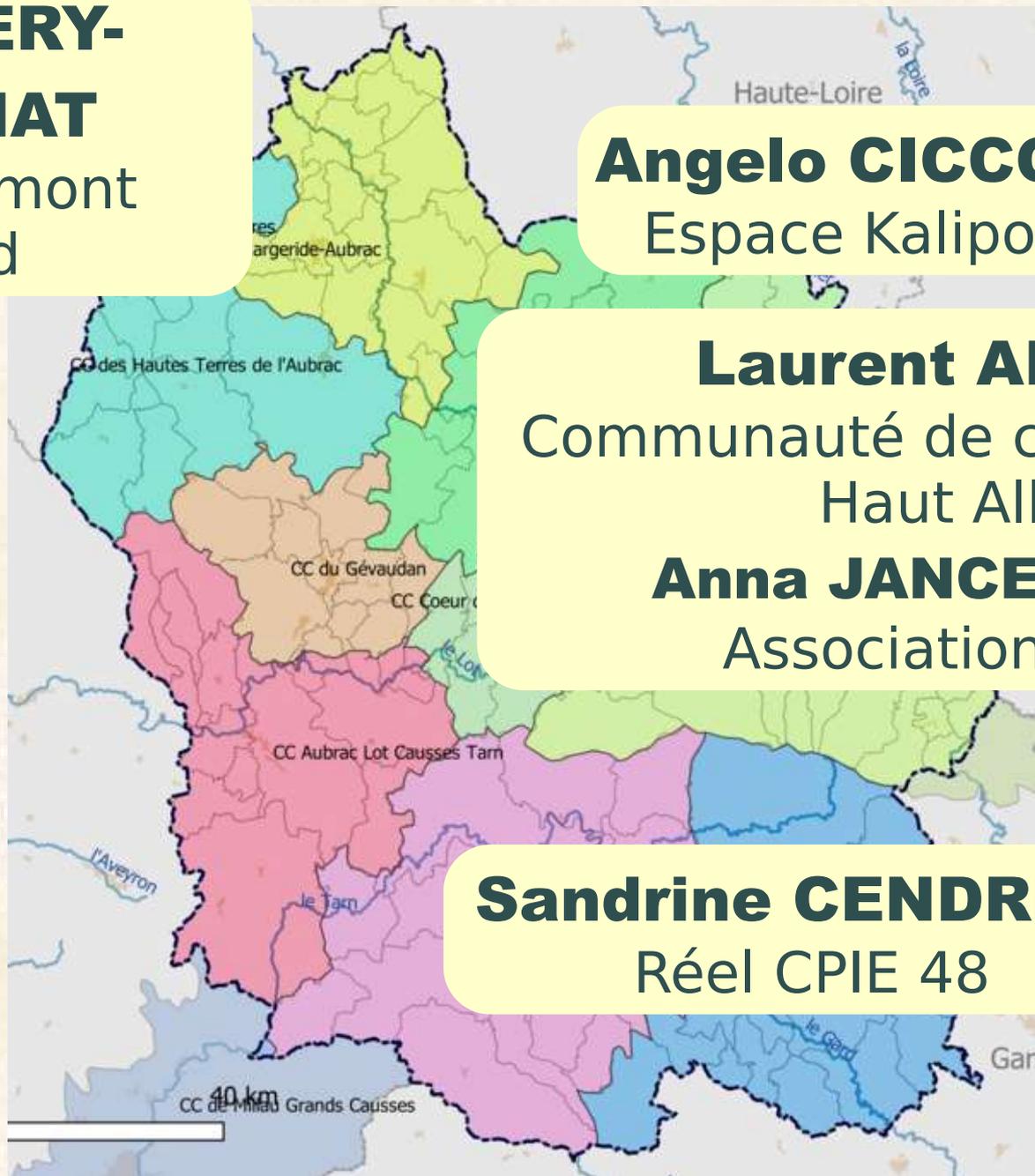
Communauté de communes du
Haut Allier

Anna JANCELEWICZ

Association AVEC

Sandrine CENDRIER

Réel CPIE 48



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

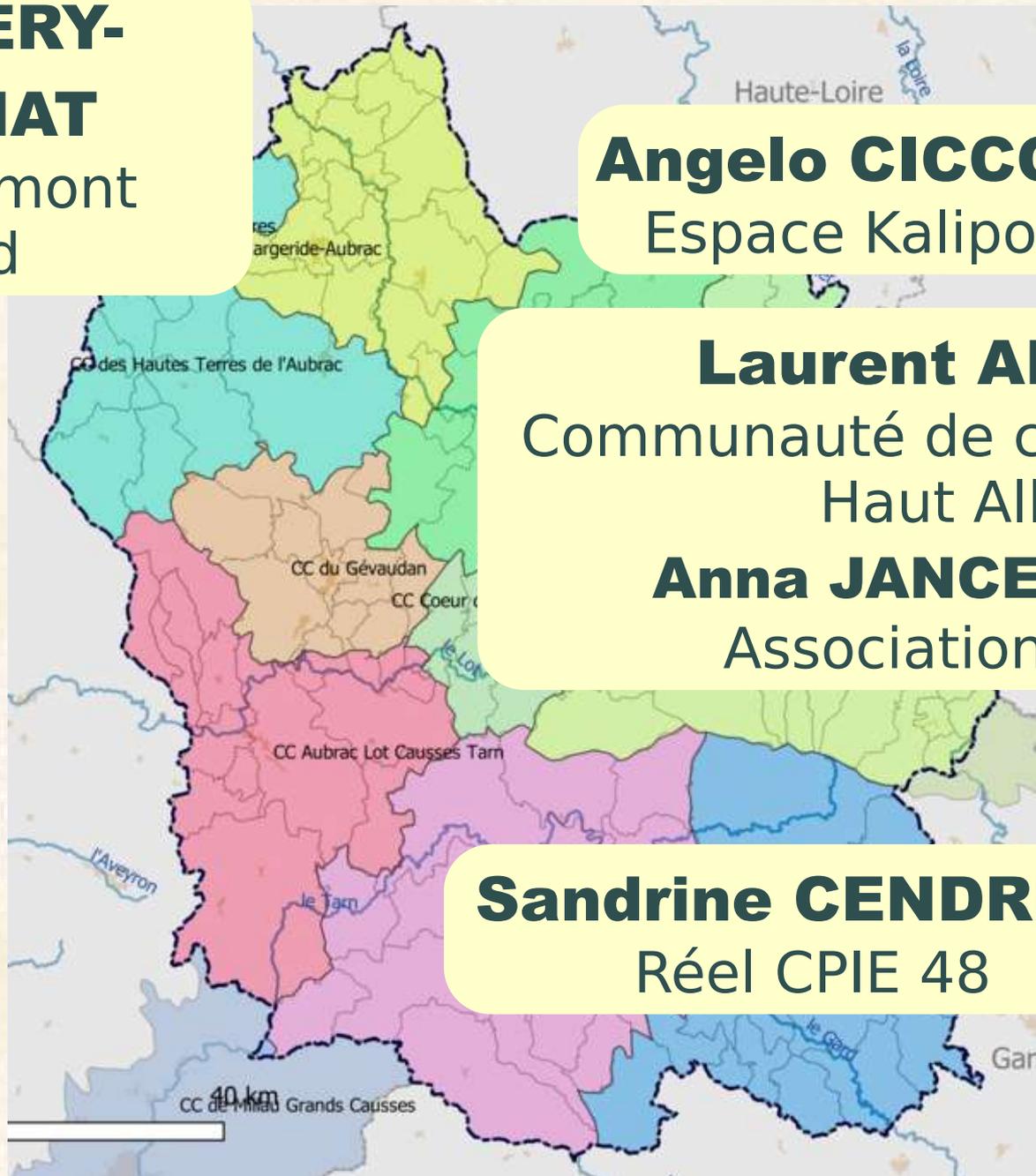
Communauté de communes du
Haut Allier

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

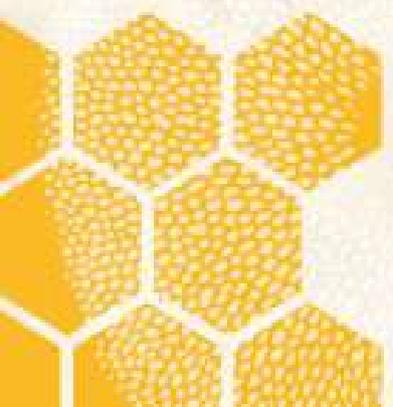
Retrouvez, imprimez ou achetez des livres, expositions, jeux, vidéos, Mooc...
Sur l'alimentation et beaucoup d'autres sujets

The screenshot displays the website's navigation menu with options: ACTUALITÉS, L'ASSOCIATION, MISSIONS, RESSOURCES (highlighted), and FOCUS. Below the menu is a grid of six resource cards, each with a title, a brief description, and an 'En savoir plus' button.

- LE CHEMIN DES HERBES**: De Midi à l'Atlantique Identifier et utiliser 80 plantes sauvages médicinales, alimentaires, tinctoriales.
- Une alimentation plus durable EN 10 QUESTIONS**: Faire évoluer notre assiette pour préserver l'environnement.
- PIQUE-ASSIETTE ZÉRO CARBONE SUR MA FOURCHETTE**: Zéro carbone sur ma fourchette.
- CARBONIQ**: Vivre mieux, sans CO₂.
- METS TA CEINTURE**: METS TA CEINTURE (ALIMENTAIRE).
- NUTRIChamp**: NUTRICHAMPS.

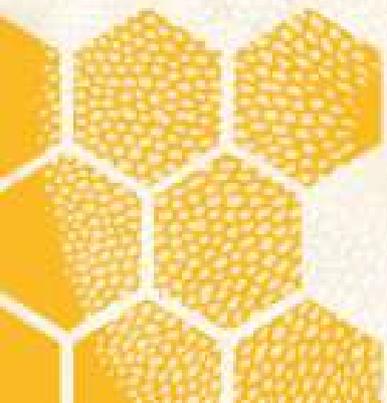
16h45 - 17h

Besoin d'une pause ?





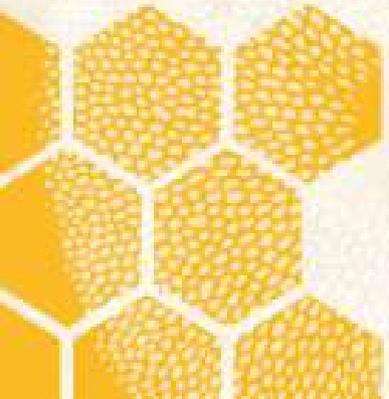
Échanges entre partenaires sur l'alimentation





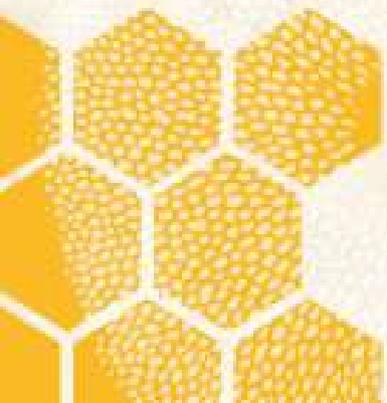
Introduction

Sophie PANTEL, Présidente du
Département de la Lozère





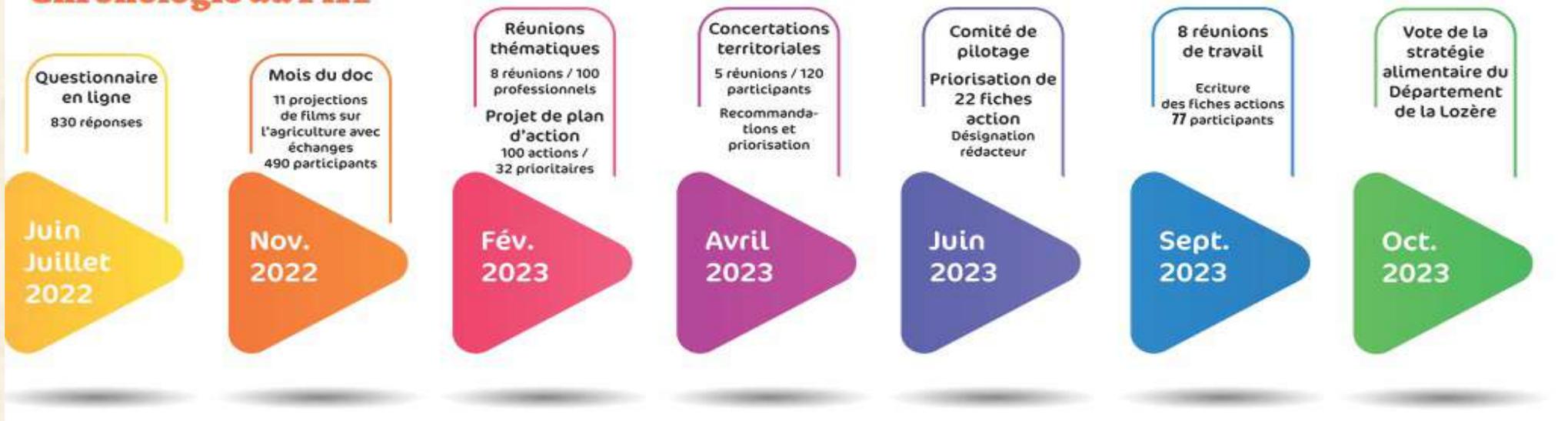
Plan d'action du Projet Alimentaire de Territoire du Département de la Lozère



Comment en est-on arrivé là ?

ENTRETIENS DIAGNOSTIC « État des lieux »

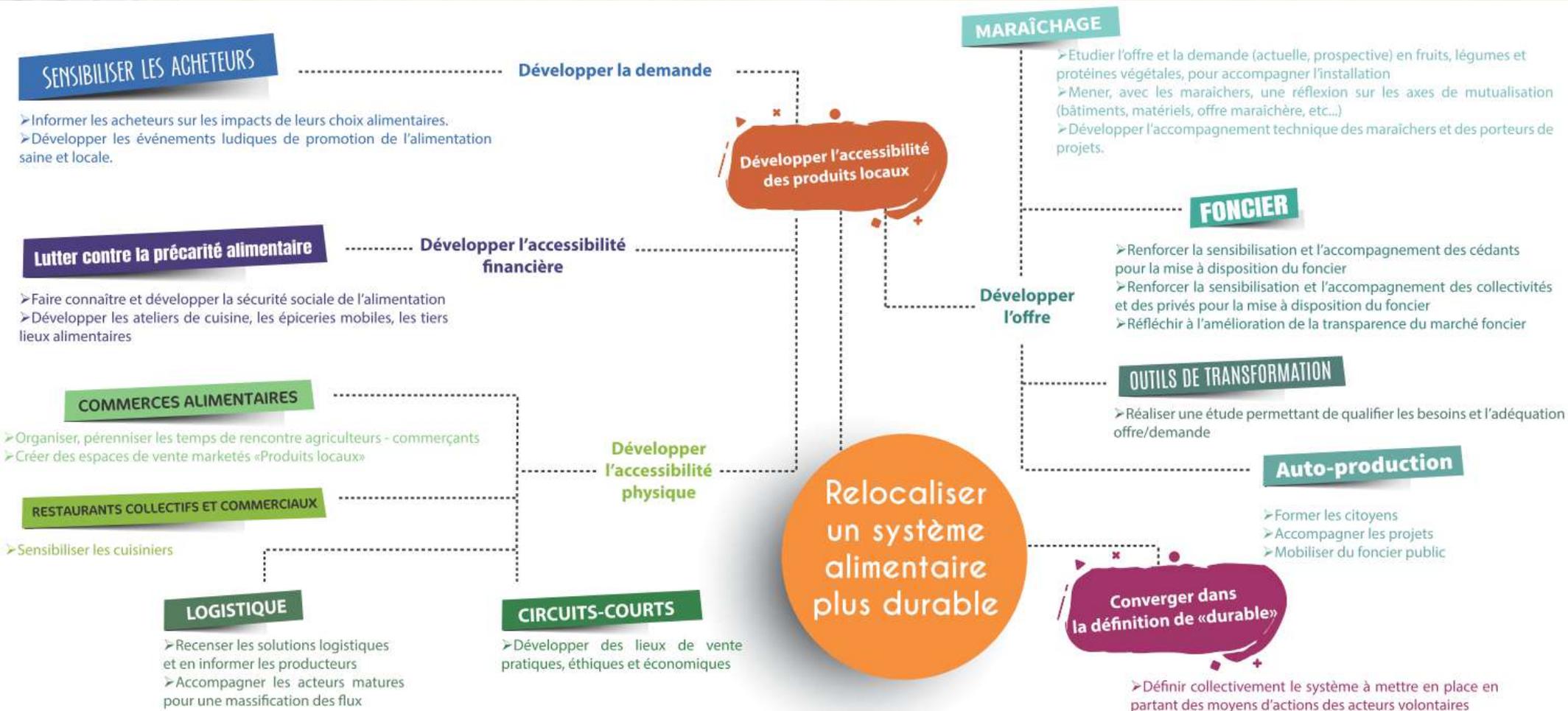
Chronologie du PAT



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



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»

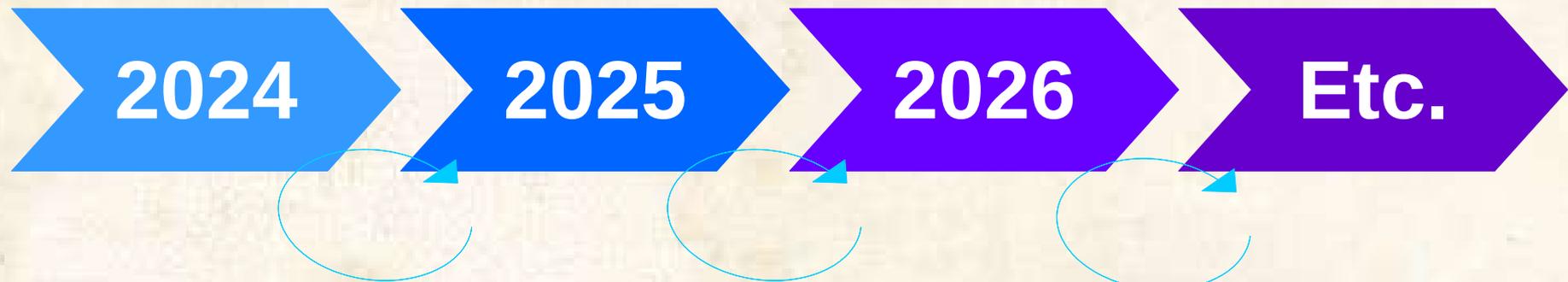
- Définir collectivement le système à mettre en place en partant des moyens d'actions des acteurs volontaires

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 €

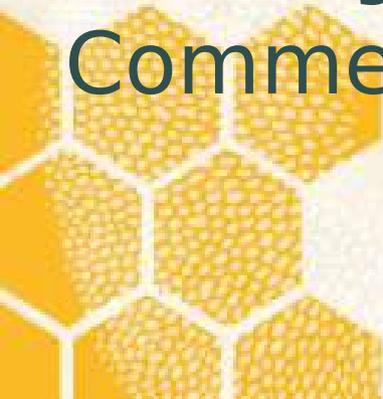




Échanges

Christine VALENTIN Présidente de la
Chambre d'Agriculture

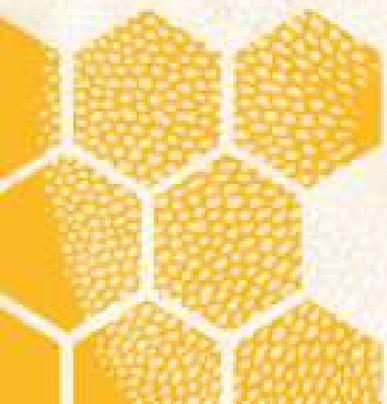
Florence VIGNAL Présidente de la Chambre
de Métier et d'Artisanat



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...**



