



VERS UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE EN CENTRE-VAL DE LOIRE : INFORMER, SENSIBILISER, CONSOMMER RESPONSABLE

Les chiffres clés du territoire

- ❖ 26 projets alimentaires territoriaux (PAT) labellisés, couvrant 85% du territoire et 95% de la population
- ❖ Parmi les 10% des cantines ayant publié leurs données, environ 10% respectent l'obligation d'approvisionnement durable, et 30% les mesures visant à lutter contre le gaspillage

Des exemples de dynamiques à l'œuvre en région

- ❖ Une marque « Produit en région © du Centre » avec plus de 200 adhérents et plus de 3 100 produits agréés
- ❖ Une labellisation progressive en « niveau 2 » de 10 PAT, qui montre leur structuration et leur assise dans la durée
- ❖ Restauration au sein des lycées : entre 2022 et 2024, hausse de 75% et de 50%, respectivement pour les produits bios et locaux; participation de 33 lycées aux défis Réduc'Gaspi en 2023, soit le triple par rapport à 2021

FEUILLE DE ROUTE POUR L'ALIMENTATION

Défis à relever



#1 Augmenter la consommation de produits durables et locaux

Les produits « durables » sont définis par la loi EGAlim adoptée en 2018. Il s'agit notamment des produits issus de l'agriculture biologique, des produits de la pêche sous ecolabel, de produits sous signes de qualité (AOP, IGP, label rouge...), de produits fermiers etc. Le Conseil régional a donné sa propre définition d'un produit local en ciblant les produits issus de la région et des départements limitrophes.

Promouvoir une alimentation durable et locale contribue à développer une agriculture **respectueuse de l'environnement** et **économiquement rentable** pour le producteur, une alimentation saine pour le consommateur, et un **moindre impact environnemental** en termes de transports.

Des actions sont possibles, en accompagnant vers un approvisionnement plus durable les restaurations collectives, mais aussi les collectivités et administrations quand elles organisent des événements.

#2 Généraliser l'éducation à l'alimentation, en particulier dans le cadre scolaire

L'Ecole est un lieu privilégié pour aborder la question de l'alimentation à travers ses enjeux et multiples dimensions (nutritionnelle, sensorielle, environnementale et écologique, culturelle et patrimoniale).

Le code de l'éducation prévoit par ailleurs qu'une information et une éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire soient dispensées en milieu scolaire en cohérence avec les orientations des programmes nationaux relatifs à la nutrition et à l'alimentation. Des sensibilisations sont d'ores et déjà organisées dans certaines écoles/classes.

Des actions sont possibles pour massifier les démarches existantes, et leur permettre de s'inscrire dans la durée.

#3 Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

Chaque année, des quantités significatives de nourriture sont jetées, contribuant aux émissions de gaz à effet de serre et entraînant des pertes financières pour les établissements concernés.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un **enjeu majeur pour les établissements gestionnaires de restauration collective**, les économies faites grâce à la réduction du gaspillage pouvant par ailleurs permettre un approvisionnement accru en produits durables et de qualité.

Des actions sont possibles pour mieux accompagner les gestionnaires de restauration collective, quel que soit le type d'établissements.



Défi #1: Augmenter la consommation de produits durables et locaux

Actions d'accompagnement

Renforcer les travaux d'accompagnement des cantines dans leur atteinte des objectifs de la loi Egalim

Développer un approvisionnement exemplaire des collectivités/administrations/entreprises pour les événements, buffets, etc.

Porteurs d'actions : Etat (DRAAF), Conseil régional

Exemples d'actions de territoire*

Recenser les cantines du territoire et identifier celles devant être soutenues dans leurs démarches « Egalim »
Identifier/travailler les stratégies d'achat dans le cadre du code de la commande publique (sourcing, allotissement...)

Former et valoriser les cuisiniers et gestionnaires de cantine

Mettre en place des rencontres et créer du lien entre la restauration collective et les producteurs

Mutualiser les achats entre collectivités pour structurer/sécuriser des filières à l'échelle territoriale

Promouvoir les légumes, produits bio et issus de circuits courts dans la commande publique et la restauration collective (écoles, collèges et lycées notamment)

Identifier les freins par ex. logistique / disponibilité des approvisionnements durables et de qualité sur le territoire pouvant empêcher la mise en œuvre de la loi

Soutenir/financer la mise en place d'infrastructures par ex. logistiques, outil de transformation, distribution, avec une attention sur la viabilité du modèle économique

Déployer des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)

S'approvisionner en produits durables et locaux pour les événements, buffets, etc...

Acteurs potentiels : Collectivités, chambres d'agriculture, associations, réseau des PAT, gestionnaires de restauration collective...

ALIMENTATION

Défi #2: Généraliser l'éducation à l'alimentation, en particulier dans le cadre scolaire

Actions d'accompagnement

Développer l'organisation d'événements et ateliers de sensibilisation à l'alimentation locale, durable et de qualité vers des publics scolaires, en s'inscrivant dans une démarche continue

Porteurs d'actions : Etat (DRAAF, Rectorat)

Exemples d'actions de territoire*

Créer et animer des ateliers d'éducation à l'alimentation biologique dans les écoles (ex. ateliers cuisine, des espaces potagers, etc.)

Sensibiliser à l'alimentation durable en lien avec les PAT

Acteurs potentiels : Collectivités, associations, porteurs de PAT...

Défi #3: Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

Actions d'accompagnement

Mener une action pilote sur le gaspillage alimentaire dans différents types de structures gestionnaires de restauration collective : médico-social, scolaire, entreprises..

Porteurs d'actions : Réseau de lutte contre le gaspillage alimentaire (regal)

Exemples d'actions de territoire*

Promouvoir au sein des restaurations collectives le changement des pratiques de consommation et la lutte contre le gaspillage alimentaire (permettant d'équilibrer les coûts d'approvisionnement)

Acteurs potentiels : Collectivités, réseau des PAT

* Actions de territoire estimées les plus pertinentes par la COP 24 (+ d'actions dans le plan d'actions de la COP planification écologique)