



**PRÉFET  
DE LA RÉGION  
PROVENCE-ALPES-  
CÔTE D'AZUR**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

PROGRAMME NATIONAL  
POUR L'ALIMENTATION  
**TERRITOIRES  
EN ACTION**

**2019-2023**

# Comité régional de l'alimentation 2021 (CRALIM) Provence - Alpes - Côte d'Azur

30 novembre 2021

Préfecture de région - Marseille

## Déroulé

Introduction par le préfet de région et ouverture du comité régional de l'alimentation

1 Présentation des Projets alimentaires territoriaux, levier de la politique nationale de l'alimentation

2 Bilan des mesures du plan de relance en faveur d'une alimentation saine, sure, durable et locale

3 Point sur la montée en gamme de la restauration collective de service public

Conclusion et objectifs 2022

# Christophe MIRMAND

Préfet de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur

# Jean-Paul DAVID

Président de la commission  
"Agriculture, Ruralité, Élevage et Forêt"

Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

# André BERNARD

Président de la Chambre Régionale d'Agriculture  
Provence-Alpes-Côte d'Azur

# Les Projets alimentaires territoriaux, levier de la politique de l'alimentation

---

**Laurent LASNE**  
DRAAF PACA

# La politique de l'alimentation

## Le Comité régional d'alimentation :

« examine toute question relative à la mise en œuvre au niveau régional du **programme national pour l'alimentation...**»

**3 axes  
thématiques**

Justice sociale

Lutte contre le  
gaspillage alimentaire

Éducation alimentaire

**2 leviers  
transversaux**

Restauration collective, rôle clé dans la transition alimentaire

Projets Alimentaires Territoriaux, qui ancrent localement l'alimentation

**Enjeux** **Économie** (agriculture, filières, tourisme)  
**Environnement** (agro-écologie, adaptation au changement climatique, lutte contre le gaspillage)  
**Social** (lutte contre la précarité alimentaire, éducation)

# La politique de l'alimentation déclinée au niveau régional

Pour répondre aux attentes des acteurs de l'alimentation, la **Coalim** a mis en place des réseaux regroupant plusieurs centaines d'acteurs :



- des **plate-formes d'échanges** :
  - plateforme de l'alimentation durable,
  - plateforme de lutte contre le gaspillage alimentaire
  - plateforme d'adaptation au changement climatique
- ainsi que des **réseaux régionaux**
  - réseau de l'éducation au goût
  - réseau de lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire
  - réseau des PAT

# Les Projets alimentaires territoriaux, levier de la politique de l'alimentation

## Projets Alimentaires Territoriaux

*Définis par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la pêche de 2014 et intégrés au code rural et de la pêche maritime articles L. 1 et L. 111-2-2)*

Les projets alimentaires territoriaux sont élaborés de manière concertée avec **l'ensemble des acteurs** d'un territoire et répondent à l'objectif de **structuration de l'économie agricole** et de mise en œuvre d'un **système alimentaire territorial**.

Ils participent à la **consolidation de filières territorialisées**, à la **lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaires** et au développement de la consommation de produits issus de **circuits courts**, en particulier relevant de la **production biologique**, ou dans le cadre d'une démarche collective de **certification environnementale**.

Ils **favorisent la résilience économique et environnementale** des filières territorialisées pour une **alimentation saine, durable et accessible** et contribuent à la garantie de la **souveraineté alimentaire nationale** (le contexte de crise lié à la covid-19 a mis en évidence que les PAT sont des instruments clefs pour développer la **résilience alimentaire des territoires**)

Les PAT visent une **triple performance** : économique, environnementale et sociale.

# La performance économique des Projets alimentaires territoriaux

---

**Sabine PICARD**

Chambre régionale d'agriculture

## Performance économique des PAT

- Créer de la valeur justement répartie sur le territoire
- Valoriser l'écosystème territorial alimentaire
- Encourager le développement de l'agriculture dans sa diversité
- Soutenir l'activité économique locale : installation, emploi, ...
- Développer de nouveaux débouchés et filières



**Après la phase d'émergence du PAT, des priorités se concrétisent dans un plan d'actions opérationnelles**

# Performance économique des PAT : exemples

## Créer de la valeur justement répartie sur votre territoire

- Action : Développement de microfilrière locale blé-pain-farine dans le PAT PNR Luberon
- Partenaires : Agribio 04, quelques agriculteurs, le moulin Saint-Joseph à Grans (13) et certains boulangers
- **Objectif : produire de la farine et vendre du pain du Luberon au blé Meunier d'Apt**



**Caractéristiques** : la farine et le pain bénéficient tous deux de la marque « Valeurs Parc » dont la charte lie dans un même élan producteurs, meunier et boulangers. Elle spécifie les conditions de production des blés, de mouture et de fabrication des pains, dans le cadre d'une filière courte, respectueuse de l'environnement et de la dimension humaine avec ses savoir-faire paysans et artisanaux.

# Performance économique des PAT : exemples

## Soutenir l'activité économique locale (installation, emploi)

- Action sur la préservation du foncier agricole - développement de ZAP (zone agricole protégée), des initiatives renforcées dans le cadre du PAT Aix-Marseille/Pays d'Arles : Rognac, Saint-Mitre-les Remparts, Cuges-les-Pins, Gignac-la-Nerthe, ...
- Partenaires : conventions d'animation avec partenariats financier département/Métropole. Chacune des actions est cofinancée en lien avec la commune concernée, la SAFER et la Chambre départementale d'agriculture
- **Objectif : protéger et mettre en valeur le foncier agricole**



### Caractéristiques :

- animation foncière pour la constitution d'îlots viables afin de déboucher sur l'installation d'exploitations
- conforter et diversifier les filières de production (ex : relance de la filière câpre)
- développer les circuits de proximité (ex : approv. cuisine centrale)

# Performance économique des PAT : exemples

## Pérenniser la filière de transformation du territoire

- **Action 1** : appui à la SICA abattoir de Tarascon (outil d'abattage) dans la cadre du PAT Aix-Marseille/Pays d'Arles
- Partenaires : PETR du Pays d'Arles, département 13, Chambre d'agriculture, éleveurs
- **Objectif** : nouvelle gouvernance, modernisation de l'outil, montée en compétence des éleveurs
  
- **Action 2** : unité de transformation F&L du Lycée agricole de St- Rémy de Provence dans la cadre du PAT Aix-Marseille/Pays d'Arles
- Partenaires : Leader, Région Sud
- **Objectif** : transformer des fruits, légumes, plantes, en produits de 5e gamme (jus, compote, confiture, conserve, ...), et éventuellement de 4e gamme (conditionnés pour la restauration collective par exemple).



## Performance économique des PAT : exemples

### Développer des points de ventes en circuits courts de produits locaux sur le territoire :

- PAT Toulon Provence Méditerranée : renforcement de la visibilité et du nombre des Marchés Producteurs de Pays : Le Pradet, Toulon, La Seyne-sur-Mer et Ollioules et création d'une vitrine des produits locaux dans les anciennes Halles réhabilitées du Vieux Toulon
- PAT Alpes-Provence-Verdon : Réalisation d'une maison de produits de pays sur Castellane et d'un atelier de transformation végétale à Annot
- PAT Hautes-Alpes : Organiser des opérations promotionnelles dans les GMS
- PAT Provence Verte : point de vente collectif « Graines de Producteurs »
- PAT PNR Luberon : 9 magasins de producteurs
- PAT Aix-Marseille/Pays d'Arles : mettre à disposition des produits locaux en circuits courts : 2 halles de demi-gros (Plan de campagne – La Barasse)



# La performance environnementale des Projets alimentaires territoriaux

---

**Cécile CHERY**

ADEME

# Performance environnementale des PAT



- **Production** : des projets d'agroécologie permettant de
  - Préserver les sols, la qualité de l'air, l'eau,...
  - Diminuer les consommations d'énergie, les émissions de gaz à effet de serre...



Les Zones Agricoles Protégées,  
PAT de Mouans Sartoux (régie agricole),  
PAT du Grand Avignon (ferme de la Durette),  
PAT AMP – PETR Pays d'Arles (AgroParc de Gardanne)

- S'adapter au changement climatique (végétalisation, humidification, changement des pratiques, résilience...)

Agriculture urbaine  
(PAT Aix Marseille Provence, Nice Côte d'Azur)  
PAT Nice Côte d'Azur axé sur la résilience alimentaire  
PAT Alpes d'Azur axé sur le changement climatique et  
l'adaptation



# Performance environnementale des PAT



- **Transformation** : des projets

- Pour lutter contre les pertes agricoles
- Pour rapprocher producteurs, distributeurs consommateurs



**Glanage et transformation à l'association Le Village – Vaucluse**  
19 tonnes récupérées,  
94 cueillettes,  
30 agriculteurs,  
6 salariés à l'atelier de transformation

- **Distribution** : des projets pour

- Rendre les produits durables accessibles
- Optimiser la logistique du 1<sup>er</sup> km et du dernier km

**Association L'économe -Var**  
3 tonnes récupérées,  
5 associations caritatives  
2 400 bocaux produits  
14 animations proposées,  
1 000 personnes sensibilisées

PAT AMP – PETR du Pays d'Arles  
PAT Grand Avignon  
Plateforme Manger Bio En Provence

# Performance environnementale des PAT



- **Consommation** : des projets pour...
  - Favoriser l'alimentation durable et le changement des régimes alimentaires
  - Diminuer le gaspillage alimentaire
  - Sensibiliser, éduquer, former

Cantine de Mouans Sartoux :  
diversification de l'apport en protéines =  
61 tonnes éq.CO2 économisées en 2,5 ans

## Cantine de Mouans-Sartoux :

- 100% bio dont 70% local
- régie qui couvre 85% des besoins en légumes
- 87% des parents ont changé leurs habitudes alimentaires

- Défi Famille à Alimentation Positive (PAT PNR Lubéron, PAT Mouans Sartoux...)
- Manger bio à la cantine de la crèche au collège (PAT de Mouans Sartoux et du CD06)
- Classes vertes de la fourche à la fourchette PNR du Lubéron

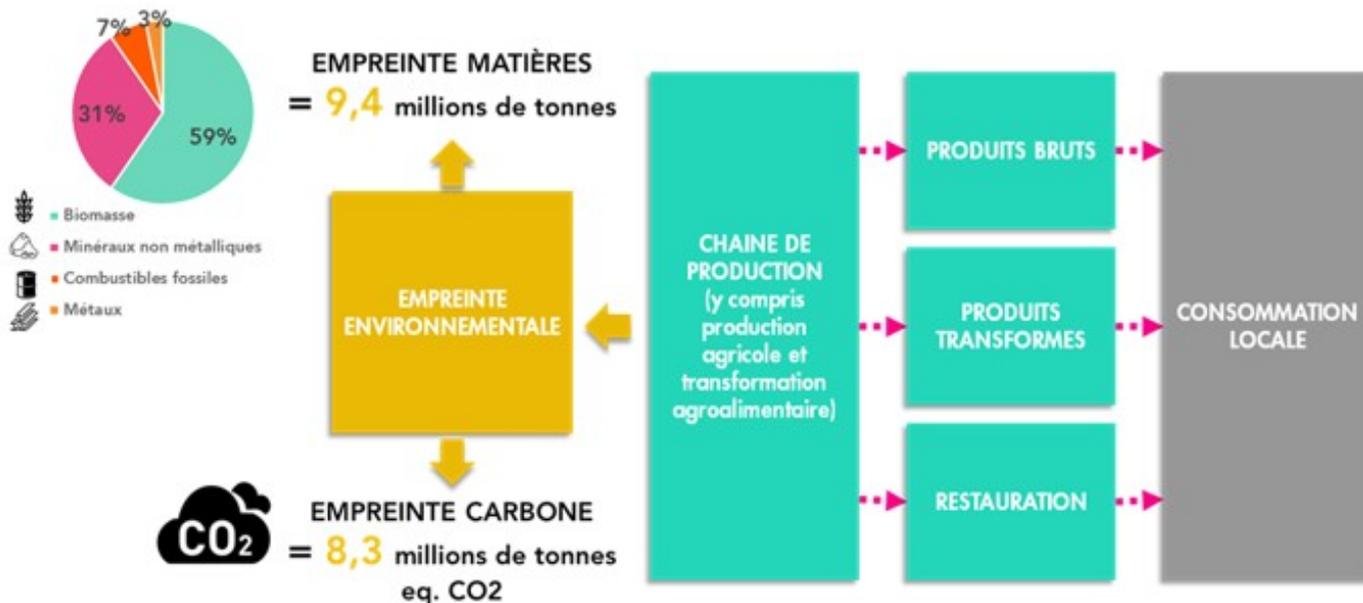


# Performance environnementale des PAT



- Améliorer la résilience, (re)territorialiser l'alimentation
  - Etude résilience alimentaire (ADEME – Utopies)
  - Mieux connaître les flux physiques et économiques, les impacts environnementaux,
  - Imaginer le futur : 2 scénarios de prospective

Empreinte matières et carbone de la consommation alimentaire des ménages de la région Provence Alpes Côte d'Azur



# Performance environnementale des PAT

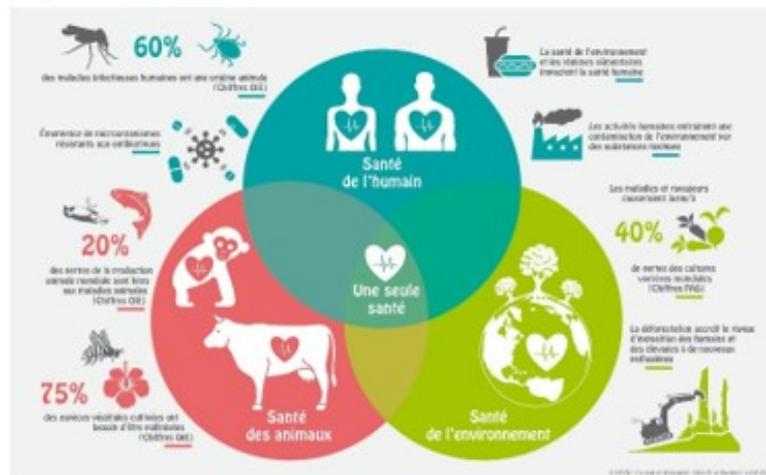


- **Travailler en coopération et complémentarité**
  - Développer des communs,
  - Apporter connaissance et ressources
- **Travailler sur tous les enjeux**
  - Pas de transition écologique sans justice sociale
  - #OneHealth... Santé de l'environnement, santé du vivant, santé des êtres humains



## Food and Agriculture Organization (ONU) :

Les alimentations durables sont les systèmes alimentaires à faibles impacts environnementaux, qui contribue à la sécurité alimentaire et nutritionnelle des générations présentes et futures.



# La performance sociale des Projets alimentaires territoriaux

---

**Léopold CARBONNEL**  
DREETS

# La « performance » sociale des PAT

Un rôle des PAT durant la crise grâce au réseau d'acteurs coordonnés.

l'accès à l'alimentation qui n'est plus celle de la seule aide alimentaire mais :

- **Le lien des personnes précaires avec les producteurs** de denrées, facteur de justice sociale
- **La participation** active des personnes dans le choix des aliments et dans le respect de la dignité et de l'autonomie

## La « performance » sociale des PAT

Elle s'est manifestée en région par :

- des études et diagnostics de la précarité sociale sur le territoire du PAT et de l'offre existante (produits restés dans les champs et vergers) : le plus abouti : PAT à vocation sociale de Vaucluse
- des coopérations acteurs du monde agricole/ acteurs du social (le glanage actuellement en cours d'essaimage par l'asso Le Village cité par l'ADEME est exemplaire)
- Un suivi et une information partagée de tous les membres de la co alim sur les divers financements alloués aux porteurs (plan de relance)

## La « performance » sociale des PAT

Elle s'est manifestée en région par :

- Le développement de paniers bio solidaires (Paniers marseillais MTPM), de restaurants solidaires, supermarchés coopératifs (La Coop sur mer à Toulon) pour l'accès à des produits locaux sains et durables à des précaires mais aussi une offre mixte ;
- Et d'autres projets en cours financés sur le PLCP à l'initiative d'acteurs du monde agricole : AMAP , la cité de l'agriculture, ou de PNR , de communes ou communautés (grand Avignon pour le développement d'achats groupés)

## La « performance » sociale des PAT

### Aller plus loin :

- Une meilleure compréhension des actions de lutte contre la précarité alimentaire à mettre en œuvre selon l'échelle du PAT concerné ;
- Développer le partenariat : les établissements sociaux (restauration collective, glanage, autres échanges) , les têtes de réseau de l'aide alimentaire, les épiceries sociales et solidaires et petites associations habilitées du territoire;
- Créer de nouveaux modèles d'alimentation durable, participative en lien avec les acteurs de l'insertion.

# Les mesures du plan de relance en faveur d'une alimentation saine, sûre et de qualité

---

**Laurent LASNE**  
DRAAF PACA

# Les mesures du plan de relance en faveur d'une alimentation saine, sûre et de qualité

3 Priorités	5 Axes	29 Mesures	Montant (M€)	
Reconquérir notre souveraineté alimentaire	Bâtir notre souveraineté en protéines végétales	1 <b>Plan protéines végétales</b>	120,5	
		2 <b>Plan de modernisation des abattoirs</b>	115	
	Moderniser, assurer la sécurité sanitaire et le bien-être animal de nos filières animales	3 Pacte « bio-sécurité – bien-être animal » en élevage	100	
		4 Plan de soutien à l'accueil des animaux abandonnés et en fin de vie	20	
Accélérer la transition agroécologique au service d'une alimentation saine, durable et locale pour tous les Français	Accélérer la transition agroécologique au service d'une alimentation saine, sûre, durable, locale et de qualité pour tous	5 Programme « Plantons des haies ! »	50	
		6 Bon « diagnostic carbone »	10	
		7 Plan de structuration des filières agricoles et alimentaires	50	
		8 Renforcement du Fonds Avenir Bio	10	
		9 Appui aux organisations de producteurs	4	
		10 Crédit d'impôt pour la certification HVE	76	
		11 Initiative « Agriculture urbaine et jardins partagés »	30	
		12 <b>Alimentation locale et solidaire</b>	30	
		13 <b>Partenariat État/collectivités au service des Projets Alimentaires Territoriaux (amplification)</b>	80	
		14 <b>Plan de soutien aux cantines scolaires des petites communes</b>	50	
		15 Campagne grand public sur les métiers de l'agriculture, l'agroalimentaire et de la forêt	10	
		Renouveler et développer des agroéquipements nécessaires à la transition agroécologique et à l'adaptation au changement climatique	16 Prime à la conversion des agroéquipements	214,5
			17 Aide aux investissements de protection face aux aléas climatiques	100
			18 Accélérateur pour les entreprises d'agroéquipement et de biocontrôle	10
		Accompagner la forêt française dans l'adaptation au changement climatique	Aider la forêt à s'adapter au changement climatique pour mieux l'atténuer	19 Renouvellement forestier
20 Soutien à la filière bois aval	20			
21 Aides à la filière graines et plants	6,3			
22 Développement de la couverture LiDAR	22			

# Les mesures du plan de relance en faveur d'une alimentation saine, sûre et de qualité

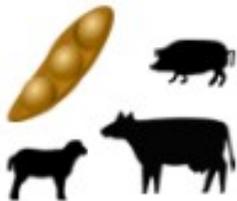


Reconquérir notre souveraineté alimentaire

## Mesure n°1 : Plan protéines végétales

Volet B du plan protéines végétales dédié à la structuration de la filière est doté d'une enveloppe de 50 millions d'euros.

**2 projets lauréats en PACA représentant 806 k€ d'aides demandées de France Relance :**

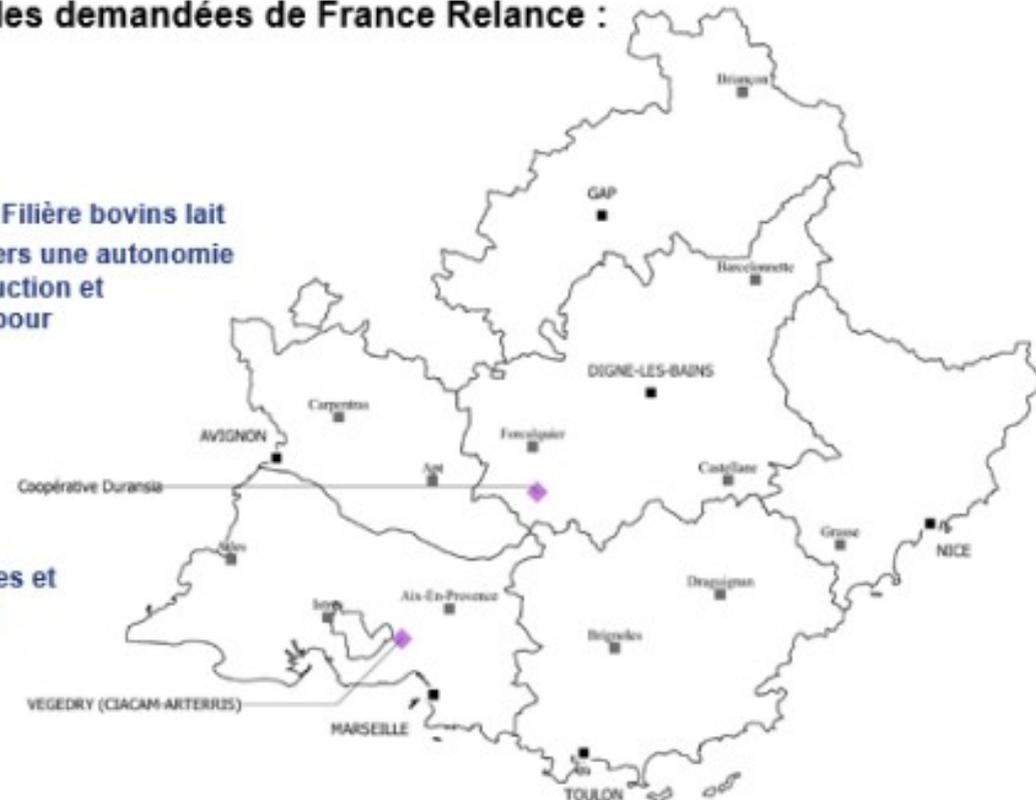


**Duransia – SICA Le Montagnard – Agneau Soleil – Filière bovins lait**  
Création d'une filière soja régionale pour tendre vers une autonomie alimentaire régionale : développement de la production et investissement dans une unité de transformation pour l'approvisionnement des élevages



**Vegedry (CIACAM – ARTERRIS)**

Création d'une unité de production de farines natives et de concentrats de protéines issus de légumes secs cultivés en France à destination de l'industrie



# Les mesures du plan de relance en faveur d'une alimentation saine, sûre et de qualité



Reconquérir notre souveraineté alimentaire

## Mesure n°2 : Plan de modernisation des abattoirs

Cette mesure vise à soutenir :

- Les investissements liés à la **modernisation de l'outil d'abattage** (y compris des ateliers de découpe attenants aux abattoirs) dans un objectif d'améliorer la protection animale, la santé et sécurité au travail, la compétitivité et la situation économique des abattoirs – tous produits, toutes tailles d'outils, publics et privés

### 5 projets sélectionnés en Provence Alpes Cote d'Azur ( 3 au mois d'avril et 2 au mois d'octobre) :

- |   |             |
|---|-------------|
| • ETS RIBOT à Lapalud (84) pour une aide de                   | 212 255 €   |
| • Provence Alpes Agglomération à Digne ( 04) pour une aide de | 156 885 €   |
| • Abattoir municipal de Sisteron (05) pour une aide de        | 186 865 €   |
| • Abattoir municipal de Gap (05) pour une aide de             | 2 000 000 € |
| • Abattoir du Mercantour Puget Théniers (06) pour une aide de | 50 000 €    |

**La dotation régionale initiale de 1,48 M€ a pu être portée à 2,61 M€ lors d'un échange bilatéral avec le directeur de Cabinet du ministre**

# Les mesures du plan de relance en faveur d'une alimentation saine, sure et de qualité

Accélérer la transition agroécologique au service d'une alimentation saine, durable et locale pour tous les Français

## Mesure n°12 : Alimentation locale et solidaire



Permettre l'accès aux **produits frais et locaux pour les personnes précaires ou isolées** par :

- le soutien aux producteurs ayant des démarches collectives de **structuration de l'approvisionnement en produits locaux et de qualité** ;
- le soutien aux associations, aux entreprises (PME/TPE/start-up), aux communes et aux intercommunalités ayant des projets de **mise à disposition d'une alimentation de qualité pour tous** ;
- le soutien aux initiatives locales de développement de **commerces solidaires ambulants** destinés en particulier aux **personnes isolées ou modestes**.

Mesure instruite par les DDI,  
et coordonnée avec la mesure 'soutien aux associations' gérée par la DREETS.

**1,46 M€ - 47 projets soutenus**, dont 25 véhicules

# Les mesures du plan de relance en faveur d'une alimentation saine, sûre et de qualité

Accélérer la transition agroécologique au service d'une alimentation saine, durable et locale pour tous les Français

## Mesure n°13 : Partenariat Etat/Collectivité au service des Projets alimentaires territoriaux (amplification)



Soutenir le développement des PAT pour **faire des territoires des moteurs de la relocalisation de l'agriculture et d'une alimentation saine, sûre et locale** :

- En rapprochant les producteurs, les transformateurs, les consommateurs et tous les acteurs de l'alimentation
- En changeant les pratiques agricoles et alimentaires, notamment via le développement de circuits courts et le recours aux produits locaux.
- Volet A : soutien à la création de nouveaux PAT, dits « émergents » (e.g., financement des activités d'animation, de diagnostic) – **857 168€ - 12 projets retenus**
- Volet B : investissement dans des PAT labellisés ou en cours de labellisation par le MAA pour financer leurs feuilles de route existantes ou amplifier leur portée (e.g., investissement dans des légumeries) – **3,53 M€, 18 projets soutenus**

## Focus sur la mesure 13 :



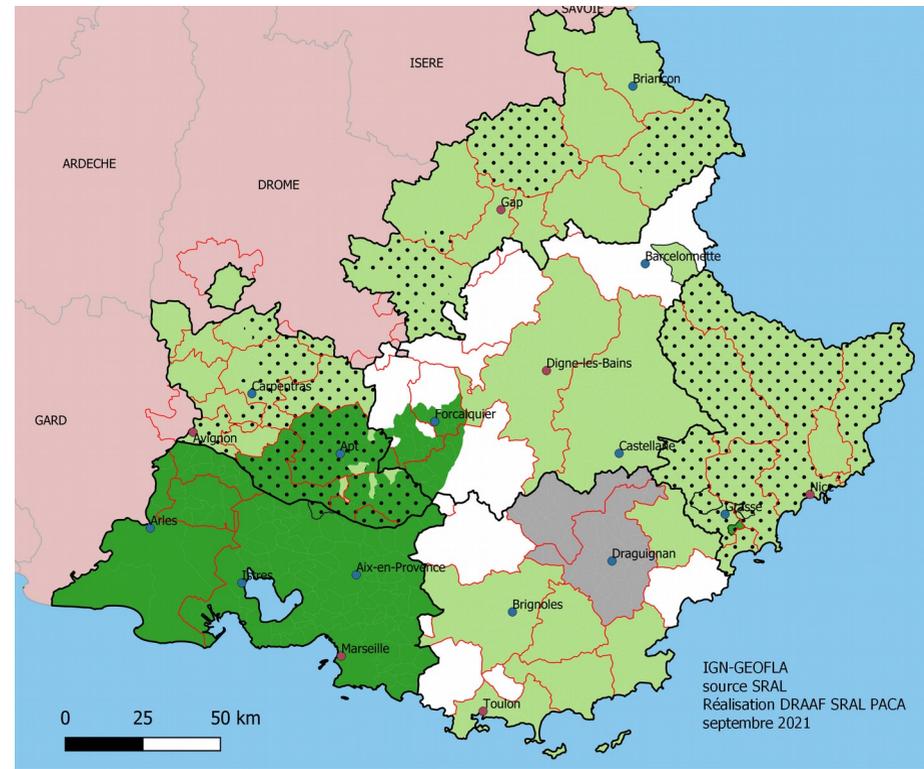
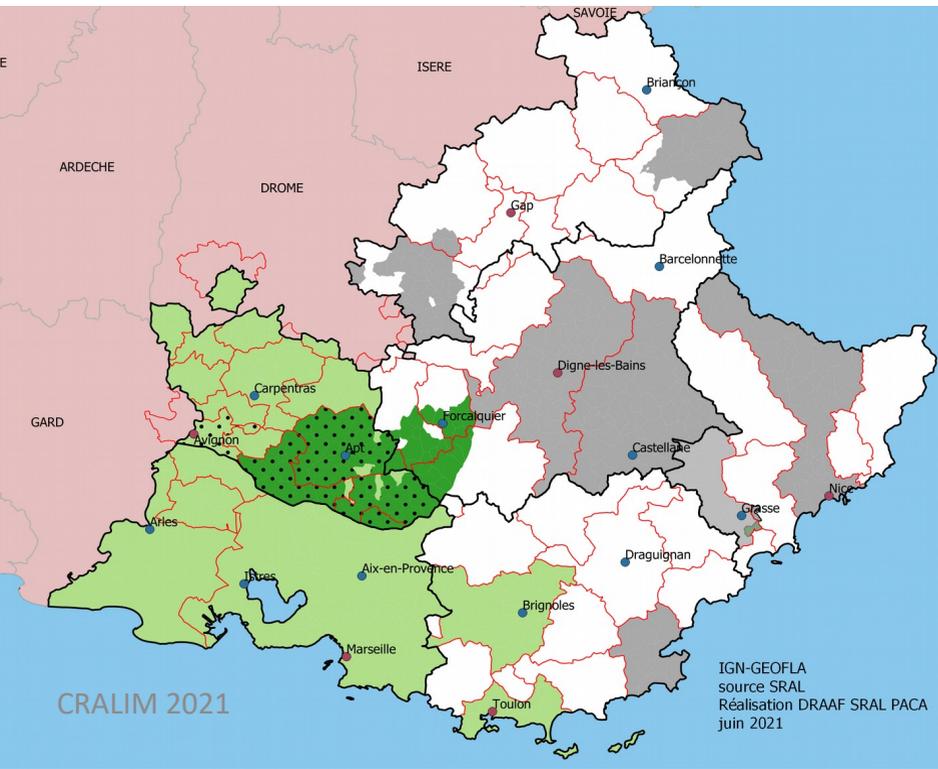
- PAT en action, reconnus niveau 2
- PAT émergents, reconnus niveau 1
- PAT en réflexion
- Territoires couverts par plusieurs PAT



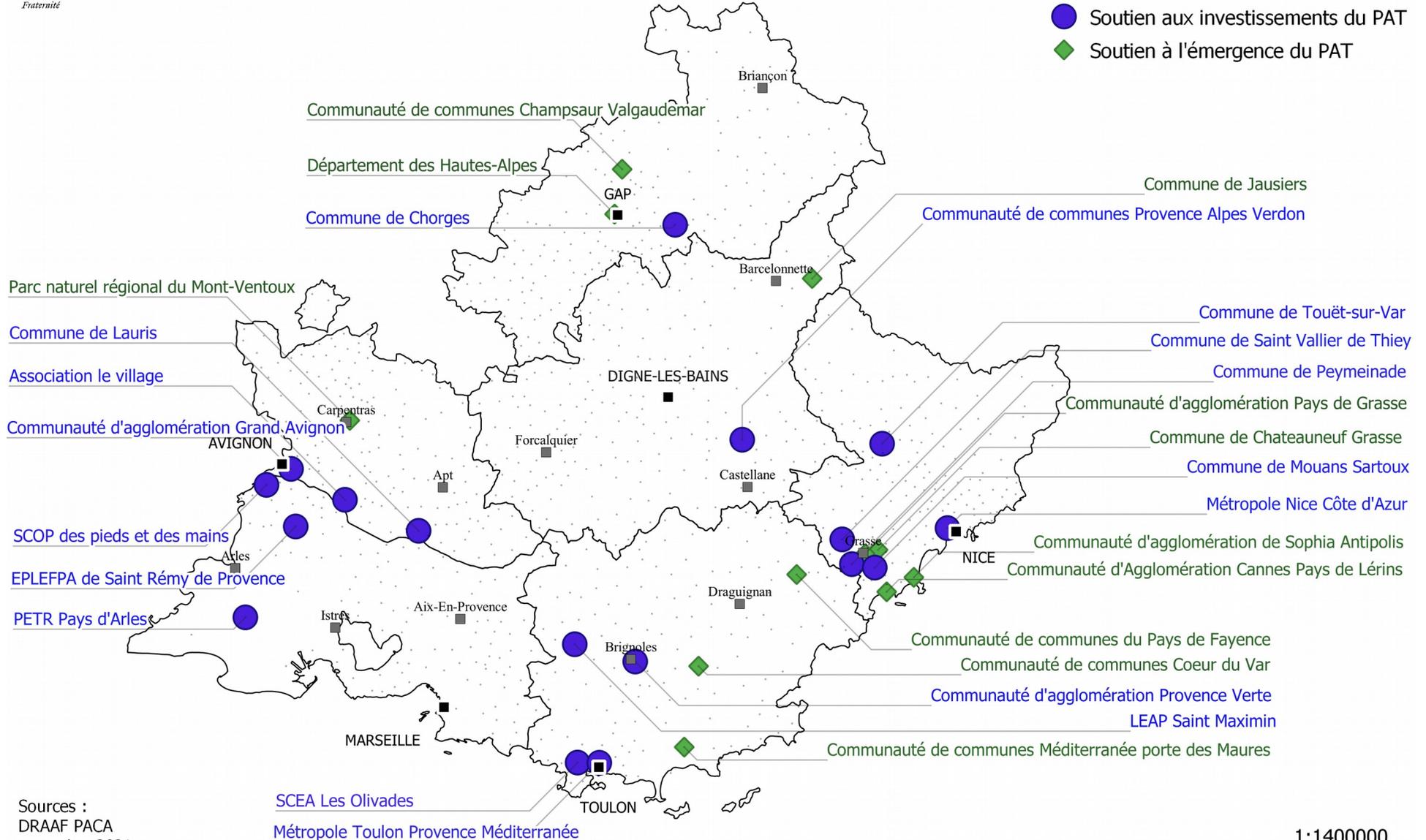
**de 15 PAT majoritairement en réflexion fin 2020**

**à 27 PAT émergents ou en action fin 2021**

**91 % du territoire  
95 % de la population**



- Soutien aux investissements du PAT
- ◆ Soutien à l'émergence du PAT



# Les mesures du plan de relance en faveur d'une alimentation saine, sûre et de qualité

Accélérer la transition agroécologique au service d'une alimentation saine, durable et locale pour tous les Français

## Mesure n°14 : Plan de soutien aux cantines scolaires des petites communes

Soutenir l'aide à l'investissement aux **cantines des écoles primaires des petites communes** pour l'atteinte des **objectifs de la loi Egalim** :

- Soutien à l'investissement en **matériel** pour stocker et cuisiner des produits frais (essoreuses, robot coupe légumes, éviers, tables de tri, composteurs)
- Financement d'investissements **immatériels** (logiciels, formation du personnel pour, la réduction du gaspillage alimentaire)
- Prestations **intellectuelles** (accompagnement, bureau d'études, architecte pour la mise en place d'un espace de stockage)

**100% des dépenses HT** avec un plafond fonction du nombre de repas servis (de 3 à 33 k€)

Sont éligibles :

- les communes bénéficiaire de la **dotations de solidarité rurale** cible en 2020 et 2021
- **les EPCI**, à hauteur de la somme des plafonds des communes éligibles de son périmètre

**Au 05/11/2021, 36 dossiers déposés / 56 communes éligibles** et disposant d'une cantine.

Mesure prolongée jusqu'au **30/06/2022** => <https://www.asp-public.fr/soutien-de-certaines-cantines-scolaires>

# Témoignage d'un lauréat sur la mesure 12 « alimentation locale et solidaire »



---

**Julie HERMET**

association l'Econome



*L'économe*

# Lutte contre le gaspillage alimentaire

Association L'économe - Belgentier



# Constat

**10 MILLIONS DE TONNES D'ALIMENTS**

**3,2 MILLIONS DE TONNES DE FRUITS ET LEGUMES**

**18 MILLARDS DE REPAS**

**16 MILLARDS D'EUROS**

**8 MILLIONS DE PERSONNES**

# Les activités de L'économe

2017

2018

2019



## COLLECTER

Les surplus des producteurs partenaires

## DISTRIBUER

Les fruits et légumes aux associations caritatives

## SUBLIMER

En bocaux et recettes créatives

## DEGUSTER

En circuits courts et épiceries locales

## SENSIBILISER

À l'alimentation durable et au gaspillage



2021

## La conserverie mobile de L'économe

# Un laboratoire itinérant





---

## Déroulé de l'activité

# L' équipe des conserveuses





# Les recettes

- CONFITURES ET GELÉES
- CAVIAR D'AUBERGINE
- CHUTNEYS D'AUBERGINE, DE COURGETTE, DE POMME
- TARTINADE DE COURGETTE
- HOUMOUS DE PATATE DOUCE
- RATATOUILLE
- SAUCE TOMATE
- VELOUTÉ ET SOUPE

## La conserverie en chiffres



**2,5**

Tonnes valorisées

**70**

Jours de production

**20**

Producteurs

**7 750**

Bocaux réalisés

## L'économe en chiffres



**5,3**

Tonnes collectées

**2,8**

Tonnes distribuées

**4**

Associations caritatives

**7 174**

Bénéficiaires



**Horizon 2023**

# Partenaires





*L'économe*

[contact.econome@gmail.com](mailto:contact.econome@gmail.com)

06.09.22.42.79

leconome.org

Association loi 1901 - RNA : W832014884 - SIRET : 842 244 998 00014 - Siège Social : 83210 Belgentier

# Témoignage d'un lauréat sur la mesure 13 « partenariat état/collectivités au service des projets alimentaires territoriaux »



---

**Guy Moureau, vice-président délégué à l'économie soutenable et solidaire CA Grand  
Avignon**

PAT du Grand Avignon

# Programme Alimentaire Territorial du Grand Avignon

M. Guy Moureau

Vice-Président du Grand Avignon à l'économie  
soutenable et solidaire

Mesures d'investissement pour accélérer la mise en  
œuvre du plan d'actions

## DEUX ANNÉES D'ÉMERGENCE DU PAT

2019

2020

2021



DIAGNOSTIC PARTAGÉ



CONCERTATION



ELABORATION DU PLAN  
D'ACTION



**Aboutit à la reconnaissance officielle  
du PAT en mars 2021**



## **SOUTIEN DE France RELANCE :**

Mesures d'investissement pour l'accélération de deux actions phares du PAT

**Action 1 – Sauvegarde et valorisation du Mas St Joseph**

**Action 2 – Structuration de la logistique alimentaire de proximité**

Ce que le soutien de France Relance a permis :

- Accélération de la concrétisation de ces projets
- Elan d'envergure à la dynamique partenariale

## Action 1 – Sauvegarde et valorisation du Mas St Joseph

Un projet exemplaire soutenu par le PAT

### Axe 1 PAT – Préserver et valoriser une agriculture respectueuse de l'environnement

- Installation de deux nouveaux associés salariés de la SCOP
- Ceinture verte d'Avignon : un des trois secteurs agricoles prioritaires à préserver urgemment
- Préservation d'un patrimoine agricole exceptionnel
- Pratiques de développement de la biodiversité

### Axe 3 – Développer l'Economie sociale et solidaire par les activités agricoles et alimentaires

- Organisation sociale de la SCOP
- Dynamique partenariale et de coopération public-privé



## Action 1 – Sauvegarde et valorisation du Mas St Joseph

Un projet exemplaire soutenu par le PAT

### Axe 4 : Favoriser les pratiques durables en restauration collective

- Partenariat avec la cuisine centrale d'Avignon pour l'approvisionnement

### Axe 2 et 5 : Favoriser l'accès à une alimentation de qualité et réancrer les circuits d'approvisionnement sur le territoire

- Création d'un magasin de producteurs avec l'association Paysans d'Avignon sur un axe routier stratégique et dans un quartier disposant de peu de commerces de proximité

Cout total du projet :

- 1,3 million d'euros
- 380 000€ de subvention France Relance



## Action 2 – Structuration de la logistique alimentaire de proximité

Une action portée par la collectivité

### Les constats :

- La logistique alimentaire de proximité : levier central pour accélérer la reterritorialisation des circuits alimentaires
- Préoccupation autour de l'impact environnemental des circuits-courts
- Rôle de l'intervention publique dans ces circuits ?

**Le besoin** : Expertise sur la logistique alimentaire de proximité au service de la collectivité et des acteurs locaux

**Le projet** : Un accompagnement d'une année pour monter en compétences et définir le mode d'intervention approprié de la collectivité avec mise en place d'actions pilotes

## Action 2 – Structuration de la logistique alimentaire de proximité

Une action portée par la collectivité

### Les objectifs spécifiques :

- **Connaître** l'écosystème existant pour la logistique alimentaire de proximité
- **Accompagner** les initiatives en cours de changement d'échelle, particulièrement les groupements de producteurs
- **Favoriser l'interconnaissance** des acteurs pour envisager des mutualisations et une utilisation rationnelle et efficace des moyens privés et publics
- Si possible, **démarrer des actions-pilotes ou prototypes**
- **Préciser les objectifs logistiques du PAT**, et identifier la forme adaptée d'intervention de la collectivité

Cout total du projet :

- 65 000€

- 52 000€ de subvention France Relance

# SYNTHÈSE SUR LA DYNAMIQUE IMPULSÉE PAR LE PLAN DE RELANCE



---

**Laurent LASNE**  
DRAAF PACA

# Les mesures du plan de relance en faveur d'une alimentation saine, sûre et de qualité

- des mesures qui couvrent **toute la chaîne alimentaire**, de l'amont à l'aval
  - une **dynamique très forte sur les PAT**, point d'attention sur la recherche de cohérence sur un même territoire couvert par plusieurs PAT
  - en **cohérence avec les objectifs fixés par la loi Egalim à la restauration collective**
- => les mesures du plan de relance participent à la souveraineté alimentaire, à la résilience des territoires et à l'accès à une alimentation sûre, saine, durable et de qualité pour les consommateurs**

# Montée en gamme de la restauration collective de service public :

## Loi EGAlim et Loi Climat et Résilience Dispositions concernant la Restauration collective Outils d'accompagnement

---

**Frederika LHUISSIER**

Direction générale de l'alimentation

## 5 mesures phares de la loi EGAlim pour la restauration collective

- Des produits durables et de qualité dans les assiettes
  - Information des convives
  - Diversification des sources de protéines et menu végétarien
  - Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires
  - Substitution des plastiques
- *Avec une application **progressive** (en fonction des mesures : dates d'entrée en vigueur différentes)*
- et **différenciée** (mesures applicables ou non en fonction des secteurs : scolaire, médico-social... )*

Enjeux

Santé publique  
Environnement  
Justice sociale  
Résilience

## Des produits durables et de qualité dans les assiettes

**50 %** de produits durables et de qualité, dont **20%** de produits biologiques  
au 1<sup>er</sup> janvier 2022

et

**60 %** de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons  
au 1<sup>er</sup> janvier 2024  
(taux porté à 100% pour la restauration d'Etat)

*Comptabilisation des % en valeur d'achats HT par année civile*

***A partir de 2023*** : déclaration annuelle pour chaque restaurant collectif et bilan statistique national

en rouge : des modifications ou compléments  
apportés par la loi Climat et Résilience

# Des produits durables et de qualité dans les assiettes :



## Les produits durables et de qualité ciblés :

- Agriculture biologique et autres signes officiels de la qualité et de l'origine (Label rouge, AOP/AOC, IGP, spécialité traditionnelle garantie)
- Produits bénéficiant des mentions valorisantes : issus d'une exploitation bénéficiant de la haute valeur environnementale – « HVE », fermiers (sous conditions)
- **Jusqu'au 31/12/2026**, produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2
- Produits bénéficiant de l'écolabel pêche durable
- Produits bénéficiant du logo RUP
- **Produits issus du commerce équitable**
- Produits sélectionnés sur les coûts imputés aux externalités environnementales



**Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs \***

Critère  
Sélection Achat

Critère sélection  
Achat\*

**Les produits locaux ou « de proximité » ne répondent pas à la définition d'un produit durable et de qualité**

+ **Incitation** à développer l'acquisition de produits issus des projets alimentaires territoriaux (PAT)

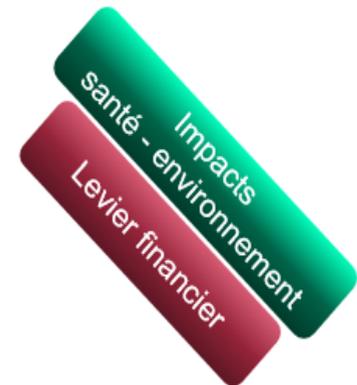
en rouge : des modifications ou compléments apportés par la loi Climat et Résilience

## Information des convives :



- ✓ Information des usagers une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique, de la part de produits durables et de qualité
- ✓ **Affichage en permanence dans le restaurant de la part de produits durables et de qualité et de produits issus des PAT à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022**

# Diversification des sources de protéines et menu végétarien



- **Plan pluriannuel de diversification des protéines** pour les restaurants qui servent plus de 200 couverts par jour en moyenne (**extension au privé à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2024**) En vigueur
- Obligation de proposer un **menu végétarien** au moins une fois par semaine dans la restauration scolaire. **Pérennisé par la loi Climat et Résilience** En vigueur
- Obligation de proposer **une option végétarienne quotidienne dans la restauration collective d'Etat les établissements publics et entreprises publiques nationales\* au 1<sup>er</sup> janvier 2023**
- Expérimentation pour les collectivités territoriales volontaires de proposer **une option végétarienne quotidienne obligatoire** (expérimentation pour 2 ans) En vigueur

## Ce qu'est un menu végétarien:

Menu sans chair animale (viande, poisson crustacé) ; peut contenir des œufs, du lait et des produits laitiers.

# Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires



- Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réaliser un **diagnostic préalable** En vigueur
- **Interdiction de détruire** des denrées alimentaires encore consommables En vigueur
- Pour opérateurs qui préparent plus de **3 000 repas** par jour,
  - **Obligation d'établir une convention de don avec association caritative habilitée** En vigueur
  - **Obligation de mettre en place un plan de gestion de la qualité du don** En vigueur
  - **Obligation de rendre publics les engagements** en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment les procédures de contrôle interne et les résultats obtenus En vigueur
- **Lancement d'une expérimentation pour mettre en place une solution de réservation de repas** Attente décret

en rouge : des modifications ou compléments  
apportés par la loi Climat et Résilience

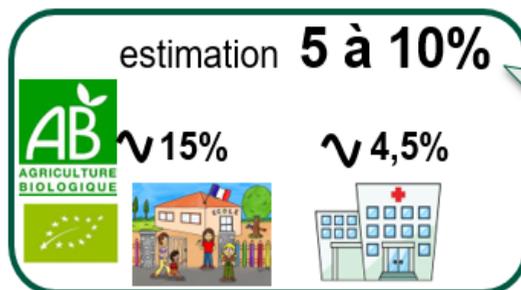
# Substitution des plastiques

- Interdiction de l'utilisation de **bouteilles d'eau plate en plastique** pour la restauration scolaire En vigueur
- Interdiction de la mise à disposition à titre onéreux ou gratuit des **pailles, couverts jetables, couvercles des gobelets à emporter, piques à steak et tous les objets en plastique oxodégradable** En vigueur
- Interdiction au plus tard le **1<sup>er</sup> janvier 2025**, des **contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique** dans la restauration des établissements scolaires, universitaires et d'accueil des enfants de moins de 6 ans et dans les services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, les centres périnataux de proximité ainsi que les autres services de santé maternelle et infantile (sauf dérogations) (**1<sup>er</sup> janvier 2028** pour les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants)
- Fin de l'utilisation de gobelets, couverts, assiettes et récipients à usage unique dans le cadre des services de portage quotidien de repas à domicile à compter du **1<sup>er</sup> janvier 2022**
- **Obligation de proposer un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter en restauration collective à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2025**

en rouge : des modifications ou compléments  
apportés par la loi Climat et Résilience

# Etat des lieux et constats actuels

Enquête dite  
« T0 »  
Chiffres 2019



Seulement  
1/3 des  
restaurants  
ont pu  
répondre



Informations  
très peu  
disponibles

## Des freins...

- Une connaissance de la loi EGAlim imparfaite
- Des contraintes budgétaires parfois fortes (secteur hospitalier, pénitentiaire...) et des surcoûts à compenser
- Une tension sur le marché des produits de qualité et un besoin de structuration des filières

## ... mais aussi des leviers

- **Un dispositif d'accompagnement qui se met en place dans le cadre du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)**
- Accompagnement terrain pour des **projets de restauration durable** qui mobilisent des leviers de compensation des surcoûts (diversification des sources de protéines, lutte contre le gaspillage alimentaire ...)
- **La structuration des filières** et la coopération entre l'offre et la demande, notamment dans le cadre des **projets alimentaires territoriaux (PAT)** et le dynamisme des filières de qualité et durables

# Accompagnement des acteurs par le Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

Différents livrables sont proposés par les groupes techniques du CNRC, notamment :

➤ Une plateforme gouvernementale



En savoir plus de la loi-EGAlim :  
<https://ma-cantine.beta.gouv.fr/>



➤ Un bouquet de ressources



➤ Des outils accessibles à tous : Plaquette, guides, modèles de conventions, vidéos ...

- co-construits avec les acteurs dans le cadre du CNRC,
- validés par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, et autres ministères selon le sujet

*(exemple : les guides de marchés publics sont validés par la Direction des Affaires Juridiques et la Direction des Achats de l'Etat du ministère de l'Economie, des Finances et de la Relance)*



Des liens avec d'autres centres de ressources :

Optigède – ADEME

Agence Bio

INAO

Interpro

...

Un service numérique dédié construit selon une approche startup d'Etat répondant aux besoins des utilisateurs

- **Comprendre** les mesures de la loi : Décryptage des mesures de la loi EGAlim (bientôt complété par celles de la loi Climat et Résilience)
- **Accompagner** par des outils et des ressources
- **Communiquer** en publiant les informations des cantines, favorisant la transparence
- **Collecter** des données en vue de l'élaboration du bilan statistique annuel par l'administration

En savoir plus de la loi.EGAlim :  
<https://ma-cantine.beta.gouv.fr/>

## Exemple d'écran

### Diagnostiquer ma cantine sur les mesures de la loi EGAlim

La loi EGAlim vise à apporter une alimentation saine, de qualité et plus durable dans nos assiettes.



Créer mon compte



### Les mesures phares de la loi EGAlim en restauration collective

Découvrez les mesures, leurs échéances, le public cible ainsi que des ressources pour vous aider à atteindre leurs objectifs.



Au moins 50 % de produits de qualité et durables dont 20 % de bio

[En savoir plus](#)



Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires

[En savoir plus](#)



Diversification des sources de protéines et menus végétariens

[En savoir plus](#)



Substitution des plastiques

[En savoir plus](#)



Information des usagers et convives

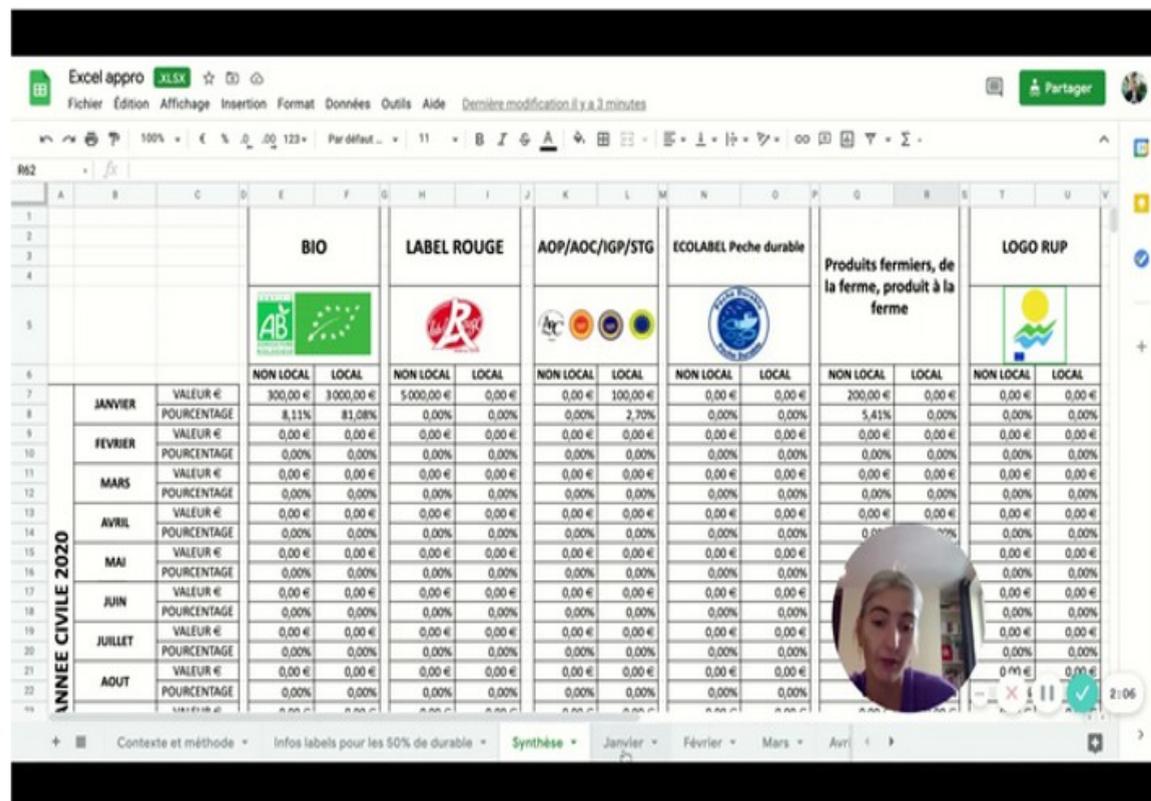
[En savoir plus](#)



## Vous avez besoin d'aide pour le calcul ?

Si vous ne connaissez pas votre part de bio, produits durables, produits issus du commerce équitable, nous vous proposons un outil simple pour les calculer. Sous forme de tableur, remplissez vos achats HT suivant leurs labels et/ou sigles de qualité.

[Télécharger un tableur d'aide au calcul](#)



		BIO		LABEL ROUGE		AOP/AOC/IGP/STG		ECOLABEL Peche durable		Produits fermiers, de la ferme, produit à la ferme		LOGO RUP			
		NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL		
ANNEE CIVILE 2020	JANVIER	VALEUR €	300,00 €	3 000,00 €	5 000,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	100,00 €	0,00 €	0,00 €	200,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	8,11%	81,08%	0,00%	0,00%	0,00%	2,70%	0,00%	0,00%	0,00%	5,41%	0,00%	0,00%	0,00%
	FEBVIER	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	MARS	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	AVRIL	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	MAI	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	JUN	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	JUILLET	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	AOÛT	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%

Télécharger notre tableur

Format .ods

Format .xlsx

# Données sur la restauration collective régionale et présentation des résultats de l'enquête T0 de la DRAAF

---

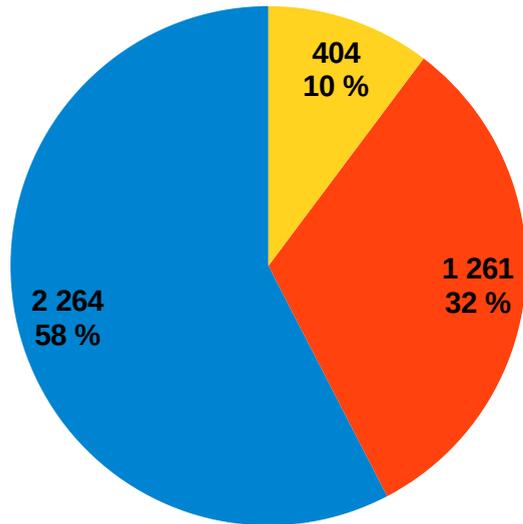
**Pierre-Noël CANITROT**

DRAAF PACA

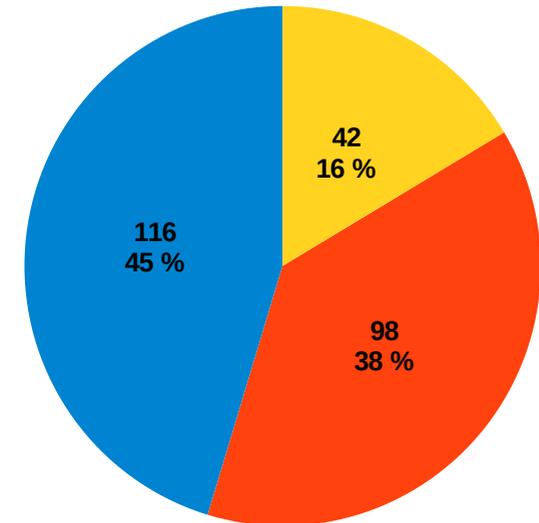
# Montée en gamme de la restauration collective de service public

## Données sur la restauration collective régionale

Répartition des 3950 cuisines



Répartition des 256 millions de repas préparés (en millions)



- Scolaire (crèches, centres de loisirs, écoles, collèges, lycées, universités)
- Hospitalier, médico-social, social
- Administrations, armée, prisons, entreprises

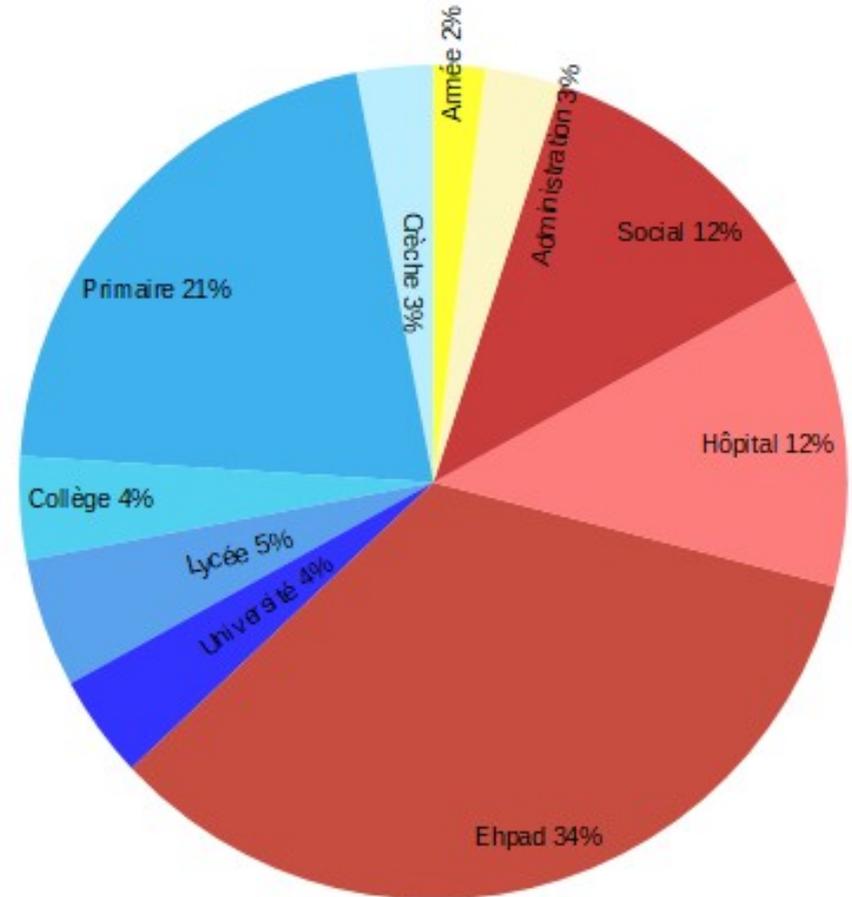
# Montée en gamme de la restauration collective de service public

## Présentation de l'enquête régionale T0

échantillon de 416 établissements en fonction du secteur d'activité et du nombre de repas fabriqués

De décembre 2020 à février 2021, **important travail de relance, d'explication et d'appui** méthodologique pour améliorer le nombre et la qualité des réponses

=> 343 établissements représentent plus de 60 millions de repas par an (25%)



Scolaire : 37% des répondants

Hospitalier, médico-social, social : 58 %

Armées, administrations : 5 %

# Montée en gamme de la restauration collective de service public

## Principaux résultats de l'enquête régionale T0

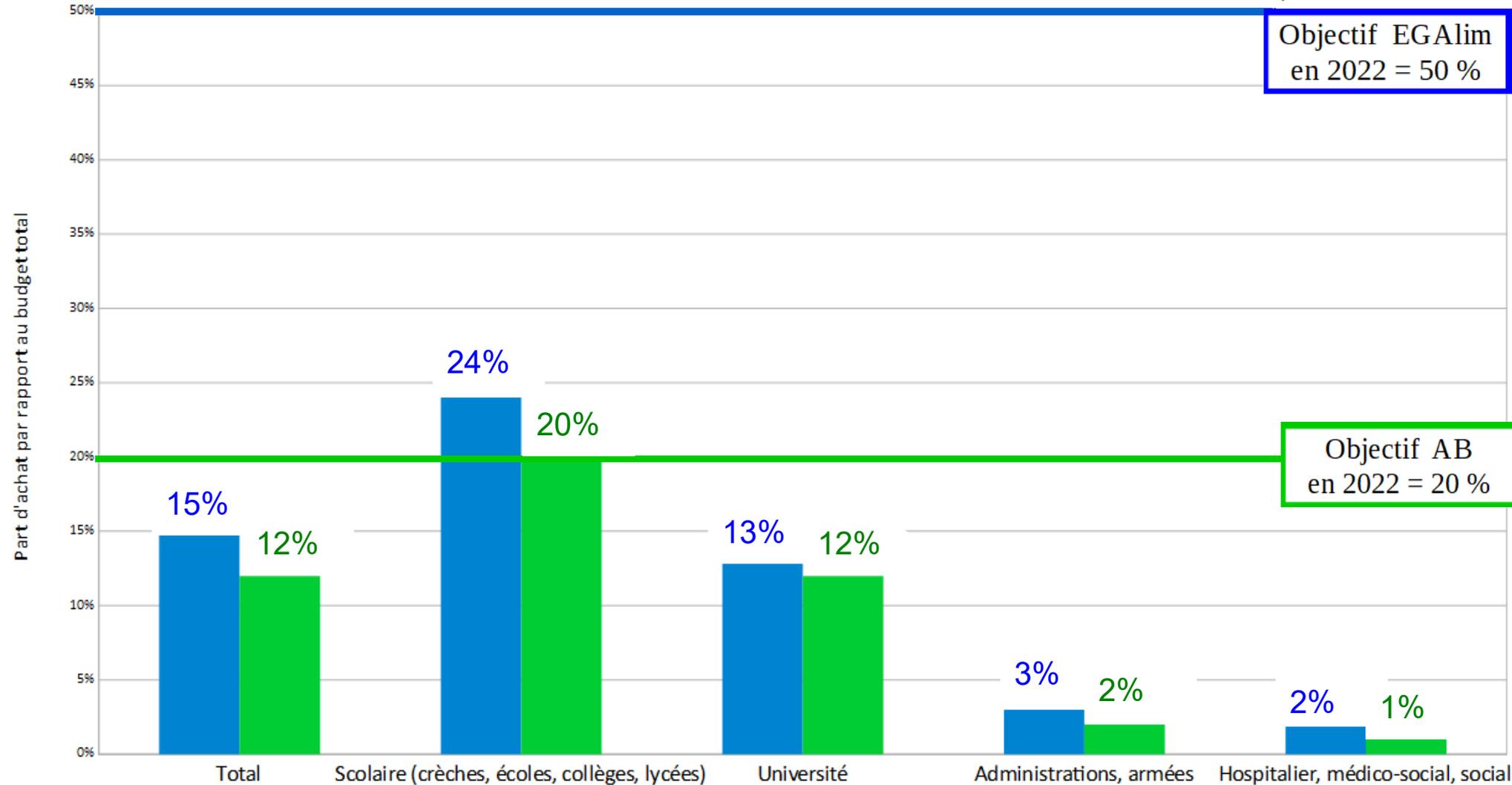
Un faible niveau de préparation des établissements au reporting obligatoire dès 2023 :

- La très grande majorité des établissements n'ont généralement **pas mis en place d'outils informatiques permettant de « tracer » l'achat des denrées Egalim**
- en dehors des produits AB, **les produits dits EGALim** (HVE, pêche durable, ...) **ne sont pas bien identifiés et potentiellement sous-déclarés lors de l'enquête**

# Montée en gamme de la restauration collective de service public

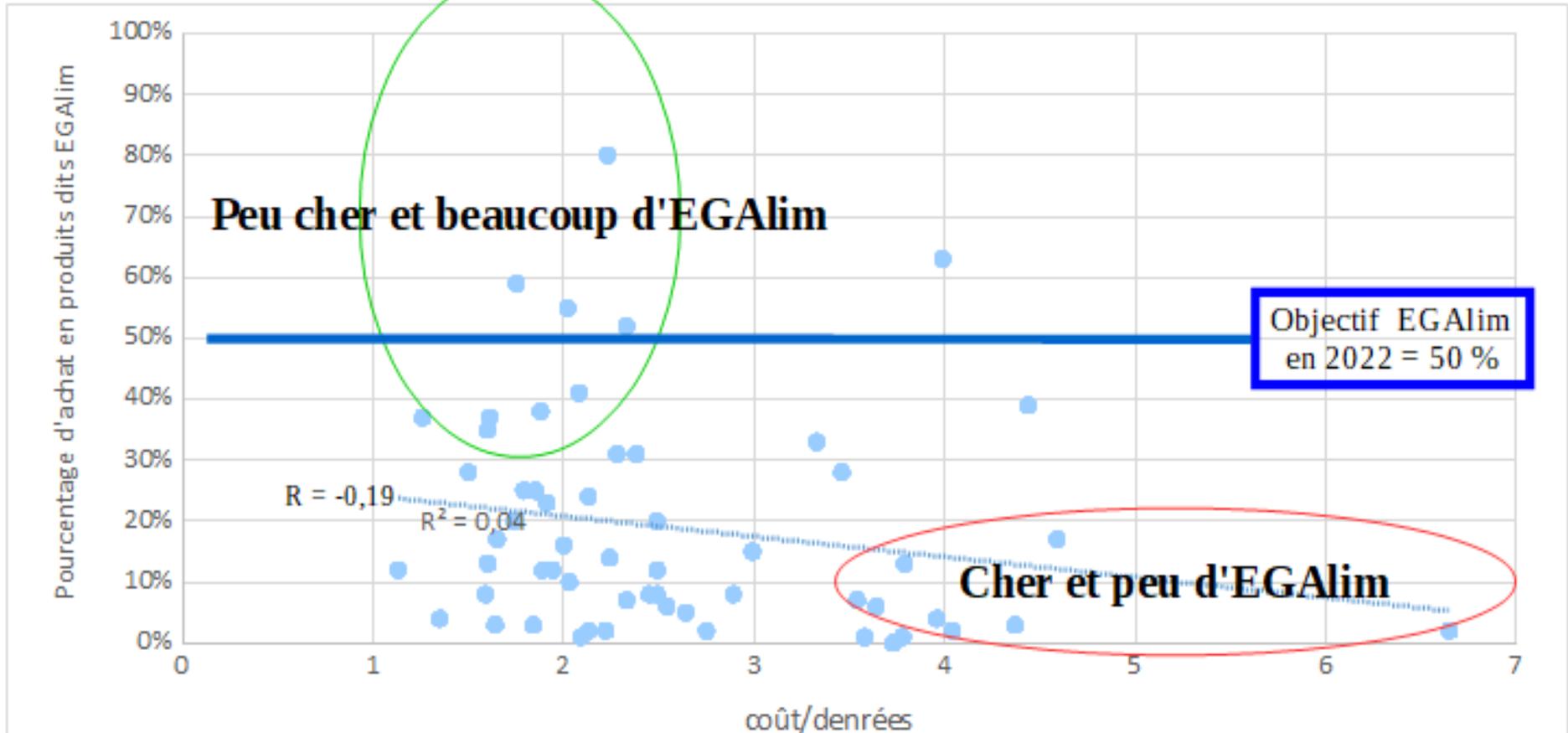
Part d'achats en produits EGALim et AB par secteur d'activité

■ Part en produits dits EGALim  
■ Part en produits AB



# Montée en gamme de la restauration collective de service public

L'enquête a montré qu'il n'y a pas corrélation entre le coût des denrées d'un repas et le taux en produits dits EGAlim.



# Montée en gamme de la restauration collective de service public

## Quels leviers pour atteindre les objectifs de la loi ?

### LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



**56%** des répondants ont réalisé un diagnostic du gaspillage alimentaire.

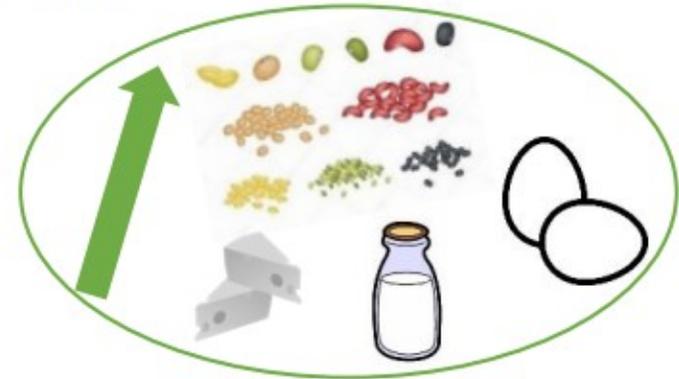
**48%** des répondants ont mis en place un plan de diminution du gaspillage alimentaire.

### REPORT DES ACHATS NON EGALIM

Un **report des achats** locaux ou avec des labels non-Egalim vers les produits Egalim permettrait d'augmenter significativement les pourcentages (>33%).

### DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTÉINES

**86%** des répondants du secteur scolaire proposent au moins un menu végétarien par semaine.



**56%** des répondants des secteurs non-scolaires proposent au moins un menu végétarien par mois.

# Montée en gamme de la restauration collective de service public

## Pistes de travail

**Sensibiliser et former les acteurs de toutes les fonctions publiques (FPE, FPT, FPH) et des gestionnaires privés à plusieurs niveaux de l'établissement :**

Direction => mettre en place un **projet d'établissement** (cadre, objectifs, moyens)

Acheteurs => acheter le bon produit, à la bonne quantité, au bon prix, en respectant la loi Egalim

Équipes de cuisine => s'approprier les denrées (meilleure valorisation des produits bruts, de saison, des protéines végétales, travail sur les grammages, les textures)

Animateurs lors du service => accompagner la prise du repas (éducation au goût, présentation des menus, heure du repas, chaleur des plats, etc)

**ainsi que le monde agricole pour monter en gamme**

=> augmenter la quantité et la diversité des produits Egalim

LUTTE  
CONTRE  
LE  
GASPILL  
AGE  
ALIMENT  
AIRE

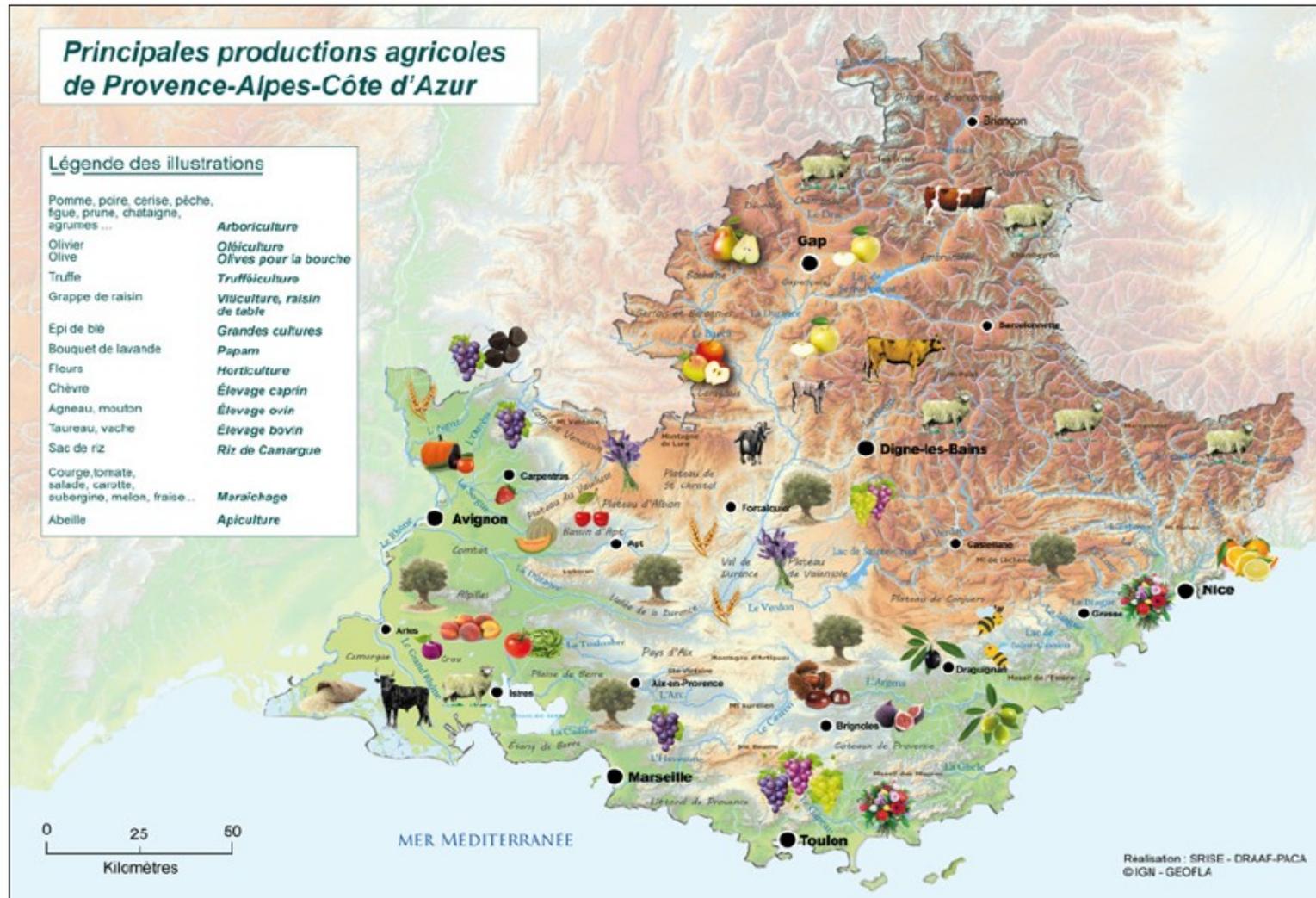
# Quelle disponibilité en produits locaux de qualité ?

---

**Sabine PICARD**

Chambre régionale d'agriculture

# Offre agricole de la région PACA



# Les produits du territoire

Palmarès national

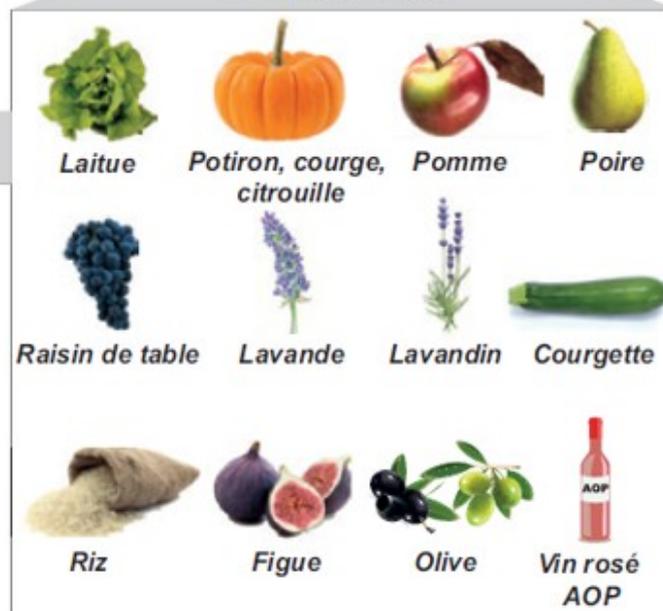
2<sup>e</sup>

RÉGION  
PRODUCTRICE



1<sup>re</sup>

RÉGION  
PRODUCTRICE



3<sup>e</sup>

RÉGION  
PRODUCTRICE



# L'AB en Région Sud (source Orab PACA / Agreste / Agence Bio)

	ALPES DE HAUTE-PROVENCE	HAUTES-ALPES	ALPES MARITIMES	BOUCHES-DU-RHÔNE	VAR	VAUCLUSE	PACA
 Surface AB	34 254	22 554	5 101	37 168	13 207	18 913	131 196
Surface C1	4 960	1 987	853	5 547	2 291	2 679	18 317
Surface C2 + C3	2 937	3 125	606	3 516	4 083	3 966	18 233
Surface C1 + C2 + C3	7 897	5 112	1458	9 063	6 314	6 645	36 550
Surface totale (certifiée AB + conversion)	42 151	27 666	6 560	46 231	19 581	25 557	167 747
 Taux SAU Bio	27,4%	32,7%	21,4%	33,1%	30,8%	23,2%	<b>28,8%</b>
 Nombre d'exploitations	513	387	291	998	798	1 046	4 033

• UNE AGRICULTURE BIO DIVERSIFIÉE ET DES PRODUCTIONS RÉGIONALES SIGNIFICATIVES

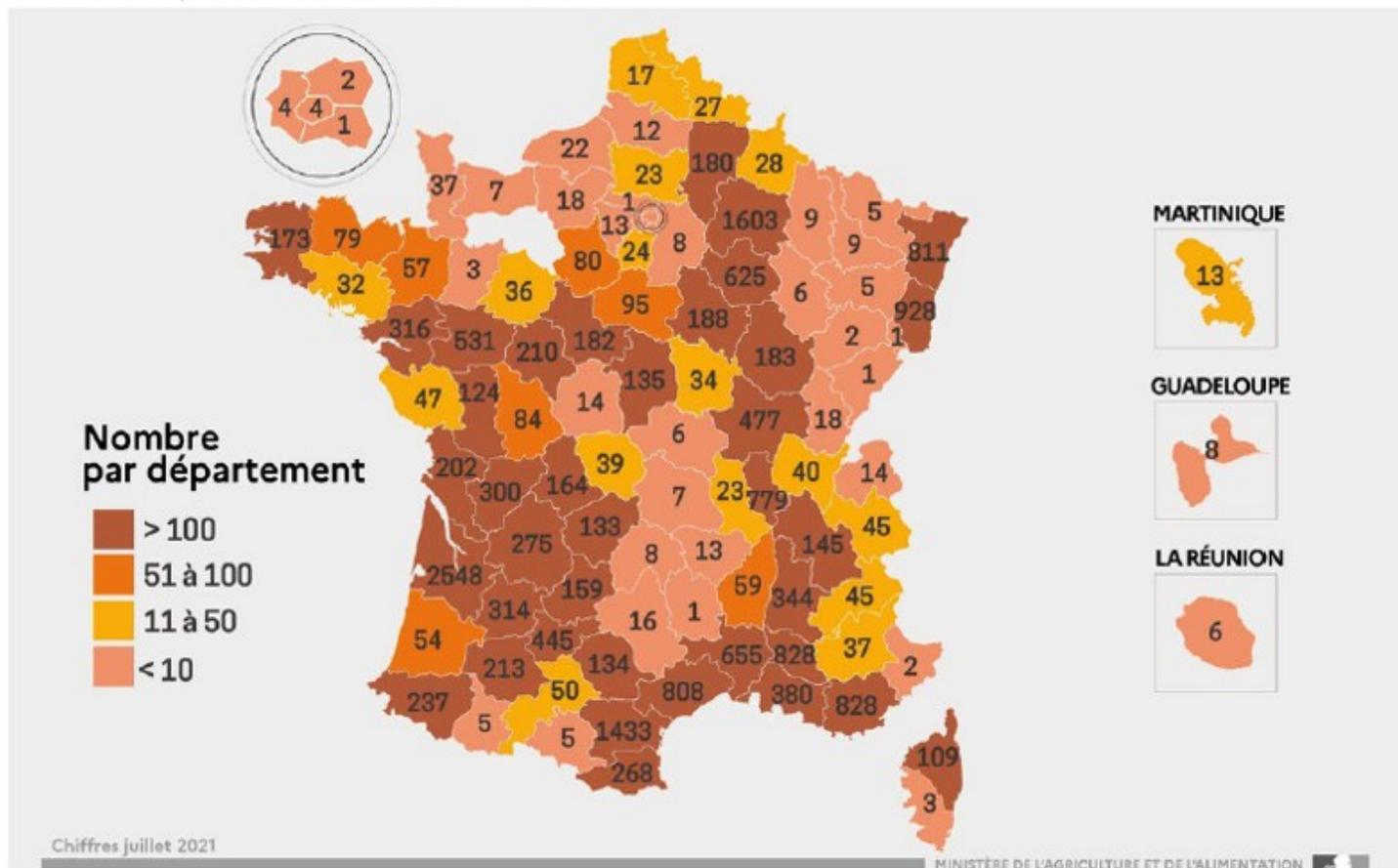
Les productions végétales (légumes, fruits, vins...) et animales (ovins, caprins...) sont bien implantées dans notre région.

Fin 2019, PACA conserve sa première place des régions françaises, en surfaces de fruits à pépins (25% des surfaces françaises en pommes/poires); cerises (64% des surfaces nationales); plantes à parfum, aromatiques et médicinales (34% des surfaces nationales); oliviers (56,5%) et riz (près de 80% des surfaces françaises); la 2ème région en surfaces de vignes de cuve (20%) et de raisin de table (37%); vergers d'amandiers (24%); figues ; la 3ème en nombre de ruches (en progression); 4ème en nombre de brebis (viande et lait).

# La Certification HVE en Région Sud

## NOMBRE EXPLOITATIONS CERTIFIÉES HVE PAR DÉPARTEMENT

Total d'exploitations certifiées HVE : **19 216**



Chiffres au 1er juillet 2021

**Certification HVE** (Haute Valeur Environnementale) : est fondée sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.

# Les Signes Officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine en Provence-Alpes-Côte-d'Azur

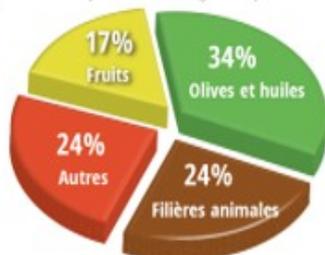


## Données générales\*

→ 76 M€ de Chiffres d'Affaire en AOC/AOP ou IGP.  
(hors viticulture et LR)

Plus d'un tiers concerne les olives et l'huile d'olive

Répartition des produits sous signe de qualité en 2017



Champ : hors label rouge, hors viticulture



Hors viticulture. Source INAO.

## Olives, huiles d'olive et pâte d'olives\*



42% des exploitations de la filière sont sous SIQO

€ 25,1M€ de CA

9 AOC/AOP  
Aix-en-Provence  
Provence  
Haute-Provence  
Vallée des Baux-de-Provence  
Nice

## Fruits\*



13% des exploitations de la filière sont sous SIQO

€ 9,3M€ de CA

5 IGP/LR/AOP  
Citron de Menton  
Pomme des Alpes de Haute Durance  
Figue de Solliès  
Muscat du Ventoux  
Cerise des Coteaux du Ventoux

## Animaux\*



16% des exploitations de la filière sont sous SIQO

€ 14,3M€ de CA

7 IGP/LR/AOP  
Agneau de Sisteron  
Taureau de Camargue  
Banon / Brousse du Rove  
Miel de Provence, de lavande et lavandin et toutes fleurs

## Vins\*\*



69% de la production régionale en AOP/IGP



≈ 3,7M hl en AOP/IGP par an\*\*\*

13 AOP et 11 IGP  
AOP de la Vallée du Rhône  
AOP de Provence  
IGP Méditerranée  
IGP départementales et locales

## Autres produits agricoles\*



6% des exploitations de la filière sont sous SIQO

€ 27,5M€ de CA

7 IGP/AOP  
Herbes et Thym de Provence  
Huile essentielle de lavande de Haute-Provence  
Petit Epeautre de Haute-Provence (et farine)  
Riz de Camargue / Foin de Crau

## Projets émergents

Une quinzaine de projets comptabilisés en 2021 pour favoriser la création de nouveaux SIQO.

Melon de Cavillon, Ail de Piolenc, Châtaigne du Var, Prune de Brignoles, Bleu du Queyras, Tomme du Champsaur, Fleurs du Var, Fraise de Carpentras, Pistache de Provence, Poire Val de Durance, Blé dur et tendre, Sel et Fleur de Sel de Camargue, Truffe de Provence, Nougat de Provence, Calissons d'Aix

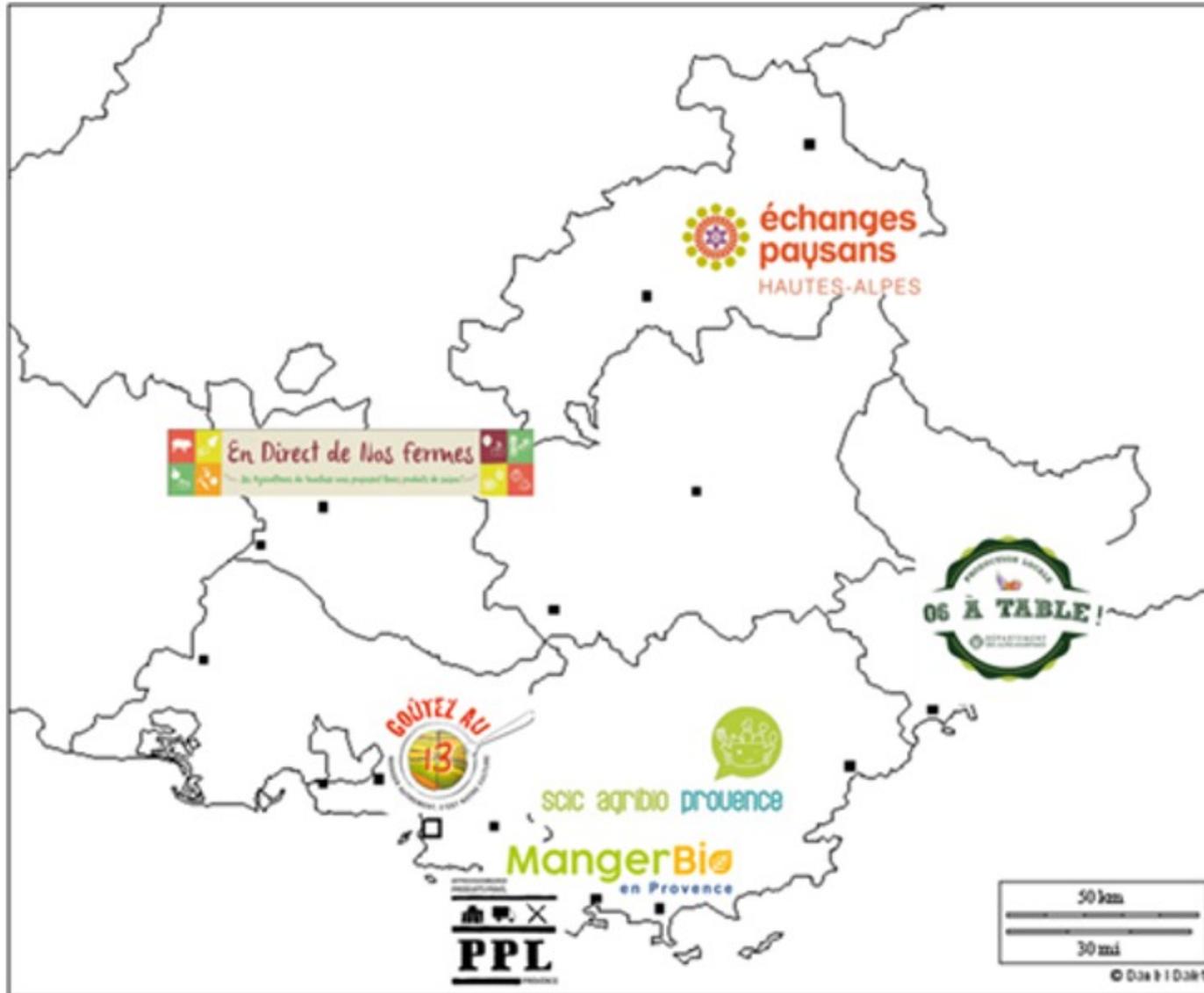
# Offre locale : « du concept à la réalité »

- Offre locale ≠ offre mobilisable pour la restauration collective
  - **Susciter l'intérêt des agriculteurs** sur ce type de distribution
  - **Préparer** les produits bruts (épluchage, découpe). Manque d'équipements.
  - Tenir compte de la **saisonnalité** de chaque produit
  - Mettre en adéquation les **coûts de revient** agricoles et les prix d'achat en RHD
  - Travailler sur un **espace géographique cohérent** ouvrant des débouchés suffisants
  - Trouver un système **logistique de distribution** adapté
  - **Accompagner les producteurs** pour répondre à la demande **dans une logique de filière** (gamme, conditionnement, qualité attendue)
  - **Sensibiliser les acheteurs** (Sourcing, allotissement)

# Les fournisseurs de la restauration collective

- **Les producteurs** : agriculteurs et éleveurs indépendants, groupement de producteurs, organisation de producteurs (accompagnement par les chambres d'agriculture)
- **Les plateformes de producteurs**
  - 7 plateformes logistiques
  - une mise en réseau avec une charte et un travail sur les échanges de produits
- **Les grossistes** :
  - Travail avec des producteurs régionaux
- **Les transformateurs** (légumerie, conservateur, abattoir, fromagerie, boulangerie...)
- **Des outils de mise en relation** :
  - Agrilocal 13 et 84
  - Le Réseau de Gouvernance Alimentaire Locale (REGAL) dans les Alpes-de Haute-Provence
  - les Marchés d'Intérêt Nationaux

# Les plateformes de producteurs



# Principaux produits mobilisables et compatibles EGALIM dans la région – *liste indicative*

Fruits à noyaux et à pépins	Légumes
<ul style="list-style-type: none"><li>• 13, 84 :<ul style="list-style-type: none"><li>• Bio (pomme, poire, raisin, melon, kiwi, fraise)</li><li>• HVE (pomme, raisin, poire, fraise, cerise, abricot, pêche, nectarine)</li></ul></li><li>• 05 :<ul style="list-style-type: none"><li>• Bio (pomme, poire)</li><li>• HVE3 : quelques arboriculteurs</li></ul></li><li>• 04 : pomme, poire, abricot, cerise, pêche</li><li>• 06 : Bio, <i>peu d'HVE</i></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 13, 84 :<ul style="list-style-type: none"><li>• Bio (salade, carotte*, tomate, courgette, courge, pom de Terre*, concombre, poireau, chou, navet..)</li><li>• <i>HVE (courgette, concombre, butternut, potimarron, tomate, mâche, radis, poivron, pomme de terre, plantes aromatiques)</i></li></ul></li><li>• 05, 83 : Bio (légumes divers)</li><li>• 06 : Bio, pas d'HVE</li></ul>

Sources de données 2021 :

- Plateformes logistiques de producteurs
- Plateforme virtuelle de mise en relation producteur / acheteur (Agrilocal 13, 84)
- Regal

\* *essentiellement via grossiste*

# Principaux produits mobilisables et compatibles EGALIM dans la région – liste indicative

Œufs	Fromages, lait, yaourt
<ul style="list-style-type: none"><li>• 05, 13, 84 :<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Bio</b></li><li>• <i>PF</i></li><li>• <i>HVE</i></li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 04 : HVE en cours (yaourt, fromage blanc, faisselle crème dessert)</li><li>• 05 :<ul style="list-style-type: none"><li>• Bio (fromages brebis, vache, chèvre, lait, yaourt)</li><li>• <i>HVE (yaourt, tomme)</i></li><li>• <i>STG (yaourt, tomme)</i></li></ul></li><li>• 06 : Bio (fromage, lait, yaourt)</li><li>• 13, 84 : Bio (faisselle, fromage blanc, lait de vache, from.), <i>PF</i> (fromage frais, from. de chèvre), <i>STG</i> (lait)</li></ul>

Sources de données 2021 :

- Plateformes logistiques de producteurs
- Plateforme virtuelle de mise en relation producteur / acheteur (Agrilocal 13, 84)
- Regal

# Principaux produits mobilisables et compatibles EGALIM dans la région – liste indicative

Viande	Epicerie
<ul style="list-style-type: none"><li>• 04 : HVE (en cours pour bovin)</li><li>• 05 :<ul style="list-style-type: none"><li>• Bio (boeuf, agneau, porc, volailles)</li><li>• HVE (en cours pour bovin)</li></ul></li><li>• 06<ul style="list-style-type: none"><li>• Bio (saucisse à cuire)</li></ul></li><li>• 13, 84 : Bio (agneau, bœuf, taureau, porc) <i>Pas d'HVE</i> IGP (agneau)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 04 : petit épeautre, pois chiche</li><li>• 05 :<ul style="list-style-type: none"><li>• compote et jus AB</li><li>• farine et pain AB</li></ul></li><li>• 06 : confiture AB</li><li>• 13, 84 : confiture AB, purée de fruits AB, jus HVE, pâtes AB, pois chiche AB (grain et farine), lentille AB (grain et farine), petit épeautre AB, blé AB, kamut AB, pain et baguette AB</li><li>• 83 : AB - blé, kamut, petit épeautre, pois chiche (grain, farine), miel bio</li></ul>



Sources de données 2021 :

- Plateformes logistiques de producteurs
- CRALIM 20 : Plateforme virtuelle de mise en relation producteur / acheteur (Agrilocal 13, 84)
- Regal

# Principaux produits mobilisables et compatibles EGALIM dans la région – liste indicative

## AOP/IGP/Label Rouge



- **Produit avec du potentiel en restauration collective** : IGP Riz de Camargue (13), Label Rouge et IGP Agneau de Sisteron (région), AOP Taureau de Camargue (13), IGP Petit Epeautre de Haute-Provence (04, 05, 84), Pomme des Alpes-de- Haute-Durance (04, 05)

## STG



- Lait de foins

Sources de données 2021 :

- Plateformes logistiques de producteurs

CRALIM 2021 - Plateforme virtuelle de mise en relation producteur / acheteur (Agrilocal 13, 84)

- Regal

# Perspectives

- Vers les acheteurs :
  - Produits AB bien référencés
  - Faire connaître les produits HVE
  - Seulement quelques produits sous Sigo intéressants (en dehors de la semaine du goût ou autre manifestation ponctuelle)

# Échanges avec la salle

---

# CRALIM Provence-Alpes-Côte d'Azur 2021

## Conclusion

**Christophe MIRMAND**

**Préfet de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur**