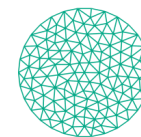




PRÉFET
DE LA RÉGION
PROVENCE- ALPES-
CÔTE D'AZUR

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Co'
Alim

COMPTE-RENDU

**COMITÉ RÉGIONAL
DE L'ALIMENTATION**
Provence-Alpes-côte d'Azur
**MARSEILLE 19 NOVEMBRE
2025**

PROGRAMME

Instauré par la loi EGAlim, le CRALIM assure la concertation entre acteurs publics et privés pour le déploiement régional du Programme national de l'alimentation (PNA).



~ Discours d'ouverture

~ La **planification écologique** en Région
Provence-Alpes-Côte d'Azur

~ La **feuille de route régionale alimentation**

~ Table-ronde 1 : **“Comment réussir à atteindre les objectifs de la Loi EGAlim en restauration collective ?”**

~ Restitution de l'étude sur la **co-construction d'un outil d'évaluation d'impact santé dans les PAT.**

~ Table-ronde 2 : **“L'approche « une seule santé » au cœur des enjeux des Projets Alimentaires Territoriaux.”**

~ Conclusion

En Provence-Alpes-Côte d'Azur, la **Co'Alim**, réunit au sein d'une communauté de travail la **DRAAF**, la **DREETS**, la **DREAL**, l'**ADEME**, l'**ARS** et la **Région** afin de garantir la vision systémique et pluridisciplinaire de la politique régionale de l'alimentation.



INTRODUCTION

“ L'alimentation est un enjeu de souveraineté, de santé publique et de cohésion territoriale. ”

INTERVENANTS

Olivier Tessier ~ Secrétaire général adjoint pour les affaires régionales - Préfecture de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur

“ Aujourd'hui, notre région dispose de tous les atouts grâce à ses multiples productions méditerranéennes. ”

Georgia Lambertin ~ Présidente de la Chambre Régionale d'Agriculture de Provence-Alpes-Côte d'Azur

Bénédicte Martin ~ Vice-Présidente Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, en charge de l'agriculture, de la viticulture, de la ruralité et du terroir

“ Mettre tout en œuvre pour relocaliser au maximum nos productions fait partie des engagements de la région Sud ”



UNE GOUVERNANCE
COORDONNÉE POUR UNE
POLITIQUE ALIMENTAIRE
COHÉRENTE ET TERRITORIALISÉE.

L'ACCOMPAGNEMENT DES
COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES,
VERS DES RÉGIMES PLUS SAINS ET
RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT.

L'ACCÈS POUR TOUS À
DES ENVIRONNEMENTS
ALIMENTAIRES DE QUALITÉ,
DURABLES ET FAVORABLES
À LA SANTÉ.

LE RENFORCEMENT DE LA
RECHERCHE ET DE L'ÉVALUATION,
POUR ÉCLAIRER LA TRANSITION
DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES.

Rappel des 4 axes de la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC) :

INTRODUCTION

LES LEVIERS

Deux leviers fondamentaux pour garantir à la population un accès à une alimentation **sûre**, **saine** et **accessible à tous** :

→ La **restauration collective** qui joue un rôle essentiel dans la structuration des filières locales et la promotion d'une alimentation de qualité accessible à tous.

→ Les **Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)** pour construire des politiques locales concertées

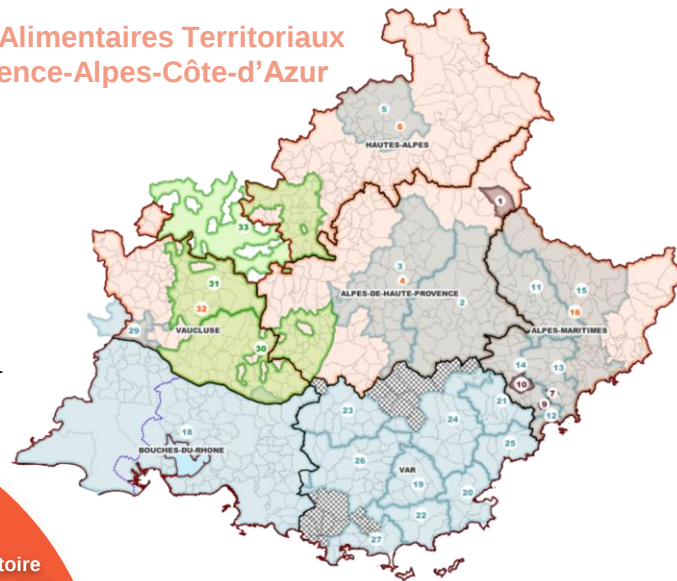
Les 29 Projets Alimentaires Territoriaux en région Provence-Alpes-Côte-d'Azur (2025)

Statut du porteur

- Commune
- EPCI
- PNR
- Département

Autres informations

- Absence de PAT



29 PAT en Région Sud Provence-Alpes-Côte

d'Azur + de 90% du territoire
est couvert par un PAT

24 PAT opérationnels
(niv 2)

31% de produits durables
et de qualité dont 14% de
bio en moyenne

4233 cantines
inscrites sur Ma

Cantine +70% par
rapport à 2024

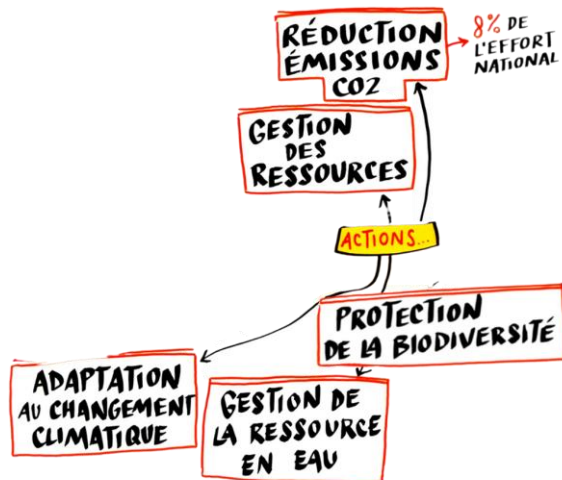


LA PLANIFICATION ÉCOLOGIQUE

INTERVENANTS

Yohann Pamelle ~ Directeur de projet Plan Climat - Région Sud
Provence-Alpes-Côte d'Azur

Muriel Joer Le Corre ~ Secrétaire générale de la COP régionale
de PACA - Préfecture de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur



“ L'objectif collectif est de trouver des actions concrètes et suffisamment impactantes pour baisser les émissions de GES et la préservation de nos ressources qui sont au cœur du plan de transformation régional ”

LES POINTS CLÉS

- Objectif de **réduction de 55%** des émissions de CO2 en **2030**
- Un outil à **deux voix** Etat/Région face au dérèglement climatique
- Une démarche participative pensée sur 3 horizons : **2030, 2040 et 2050**
- **16 feuilles de route** thématiques dont deux dédiées à l'**alimentation** et à l'**agriculture = Mieux se nourrir**
- **87 Accords signés** le 12 novembre 2025 : un engagement des acteurs publics et privés du territoire **pour un futur habitable, juste et désirable.**



Pour en savoir plus

LA FEUILLE DE ROUTE RÉGIONALE ALIMENTATION



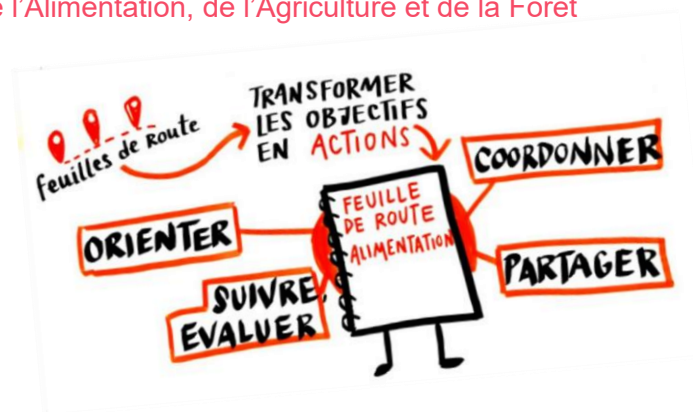
Pôle Politique de
l'Alimentation -
DRAAF



Service
souveraineté
alimentaire

INTERVENANTE

Stéphanie Flauto ~ Directrice de la Direction Régionale
de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt



“ Il faut se saisir de tous ces leviers pour repenser notre modèle alimentaire afin qu’il soit à la fois plus juste, plus local, et plus respectueux de notre planète.”



“L’alimentation durable, c’est l’ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd’hui et demain, dans le respect de l’environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l’ensemble de la chaîne alimentaire”

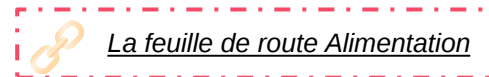
LA FEUILLE DE ROUTE RÉGIONALE ALIMENTATION

POINTS CLÉS

- **Favoriser** la mise en place de la loi EGalim en **restauration collective**
- **Développer le « local »** dans les circuits de distribution et en restauration hors foyer
- **Promouvoir une alimentation durable et responsable** par la communication grand public et l'éducation
- **Encourager la sobriété écologique** de la chaîne alimentaire en luttant contre le gaspillage et en réduisant la production déchets issus de la filière

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- **Atténuation** : atteindre 50% de produits durables et de qualité (dont 20% bio) en restauration collective
- **Adaptation** : favoriser des pratiques alimentaires durables
- **Economie circulaire** : réduire de plus de 10% les déchets ménagers alimentaires
- **Ecosystèmes et biodiversité** : Couvrir 100% du territoire par un PAT



PLANIFICATION ÉCOLOGIQUE & ALIMENTAIRE

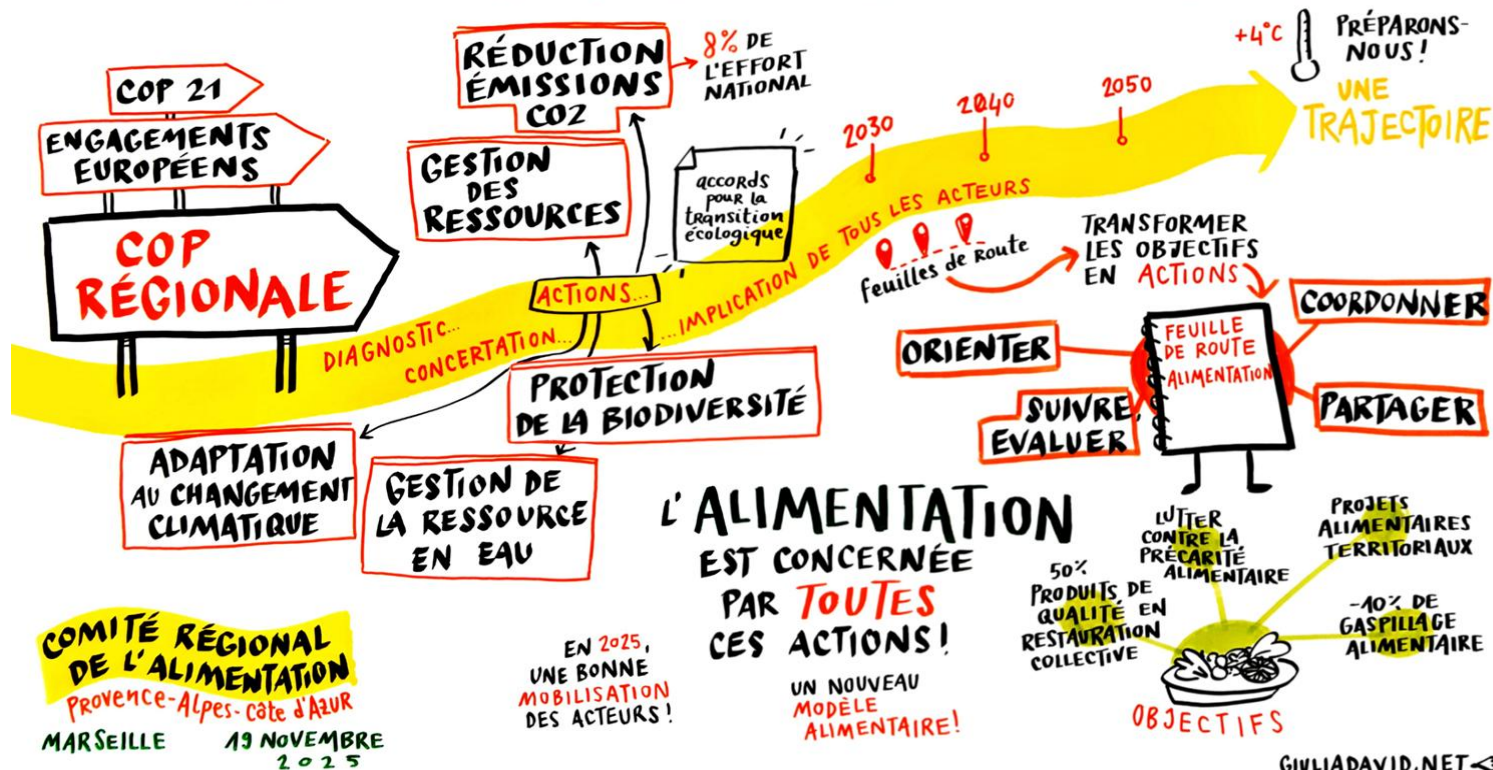


TABLE RONDE : Comment réussir à atteindre les objectifs de la loi EGAlim en restauration collective ?

INTERVENANTS

Christophe Mari ~ Direction de la Politique Hôtelière, de la Logistique et de la Transition Écologique APHM, et Président du réseau Restau'Co

“ Redonner du sens au repas hospitalier, c'est un enjeu de soin, de dignité et de prévention. ”

Jennifer Macia ~ Cheffe de service de la cuisine centrale d'Avignon, mairie d'Avignon

“ Les éco-délégués sont le lien entre les élèves et la cuisine. ”

“ La restauration collective est vue comme un moteur économique, local et social ”

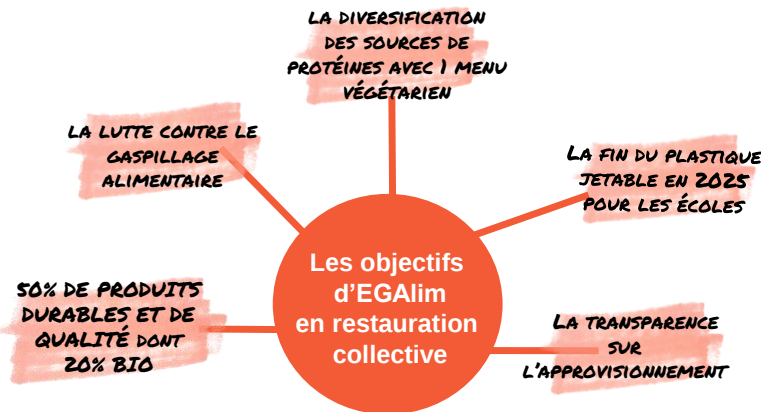
Selena Chikhaoui ~ Élève au lycée professionnel agricole de Saint Rémy-de-Provence

“ Le GIEE a permis de faire mieux porter la voix des agriculteurs auprès des cuisiniers ”

Mathilde Crosnier ~ Animatrice GIEE RESTOCO 04

“ 57 grammes de gaspillage par assiette en moyenne contre 115 gramme au national ”

Régis Poy ~ Chef cuisinier au lycée professionnel agricole de Saint Rémy-de-Provence



Partage d'expériences

LA RESTAURATION
COLLECTIVE,
LEVIER DE LA TRANSITION
ALIMENTAIRE

Mathilde Crosnier

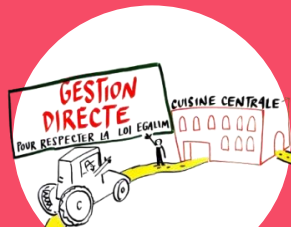
- Travail sur l'approvisionnement de l'UPC avec un GIEE
- 3 300 repas par jour à l'UPC
- Type de cantine : cuisine centrale approvisionnant 9 collèges du département



Taux Egalim 2024 : **36%** de produits durables et de qualité dont **20%** de produits bio

Jennifer MACIA

- Nombre de repas/jour : 5 219 repas par jour
- Type de cantine : cuisine centrale municipale en gestion directe
- Travail sur le gaspillage alimentaire et la décarbonation du centre ville d'Avignon



Taux Egalim 2024 : **58%** de produits durables et de qualité, avec **40%** de produits bio

Régis POY et Selena CHIKHAOU

- Nombre de repas/jour : 220 repas le midi et 50 repas le soir
- Type de cantine : cantine en gestion directe
- Labellisé 2 carottes, label « En Cuisine » d'Ecocert



Taux Egalim 2024 : **82%** de produits durables et de qualité, avec **48%** de bio

Christophe MARI

- La restauration collective en France est en grande partie autogérée
- La restauration collective est en transition pour répondre aux besoins de la loi EGALim
- « **Le repas doit être considéré comme un soin.** » C'est un acte collectif, porteur de sens et de lien.
- La restauration collective en hôpital est en retard



La restauration collective c'est **3,5 milliard de repas par an** dont la moitié en santé et médico social

Les points clés

- **Faire coïncider l'offre agricole locale et la demande de la restauration collective** : travailler ensemble, mutualiser et s'organiser pour offrir des débouchés et sécuriser l'approvisionnement.
- **La formation, un outil indispensable à l'ensemble des acteurs** : convives, cuisiniers... Mais aussi les acheteurs et gestionnaires. Comprendre le "pourquoi" avant le "comment"
- **Acculturer à la durabilité en expérimentant** : initiatives anti-gaspi dans les cuisines, adaptation du grammaire dans les assiettes, valorisation du "fait maison" et des produits sous signe de qualité...
- **Enjeu collectif** : un vrai challenge, mais aussi une fierté de progresser dans la labellisation. Pour les équipes cuisine, fierté et satisfaction de travailler avec des produits de qualité ; Importance des "eco-délégués" dans la sensibilisation, "les élèves parlent aux élèves".
- **Hétérogénéité sectorielle** : Les cantines scolaires sont plus avancées (pression de l'opinion, attentes des jeunes) que les établissements de santé qui accusent un retard (budgets contraints et sans sanctuarisation des budgets dédiés à l'alimentation, priorités aux équipements médicaux).
- **Changer les modèles** sans craindre l'expérimentation et repenser les **marchés publics** comme **outils d'innovation**
- **Mesurer et prouver** : produire des données sur la plateforme Ma Cantine pour objectiver les progrès



Mieux manger de la crèche à l'EHPAD

Le service « ma cantine » a vocation à :

- Informer, documenter et outiller les acteurs sur les bonnes pratiques en restauration collective
- Accroître la transparence de ce que nous mangeons dans nos réfectoires, hôpitaux...
- Créer une communauté d'intérêts et de partage d'expériences autour du mieux manger



Pour en savoir plus

Questions



La manière dont on parle de l'alimentation est impactante, par exemple le terme "faux steak" n'est pas très vendeur, ne faudrait-il pas repenser la sémantique ?



Vous avez utilisé le terme "d'entente sur les prix", c'est pourtant interdit au niveau de l'Union Européenne ?

ATTENTION
À LA FAÇON
DE PRÉSENTER !
~~FAUX STEAK~~
VIVE LES
LÉGUMINEUSES!



Réponses

Séléna Chikhaoui

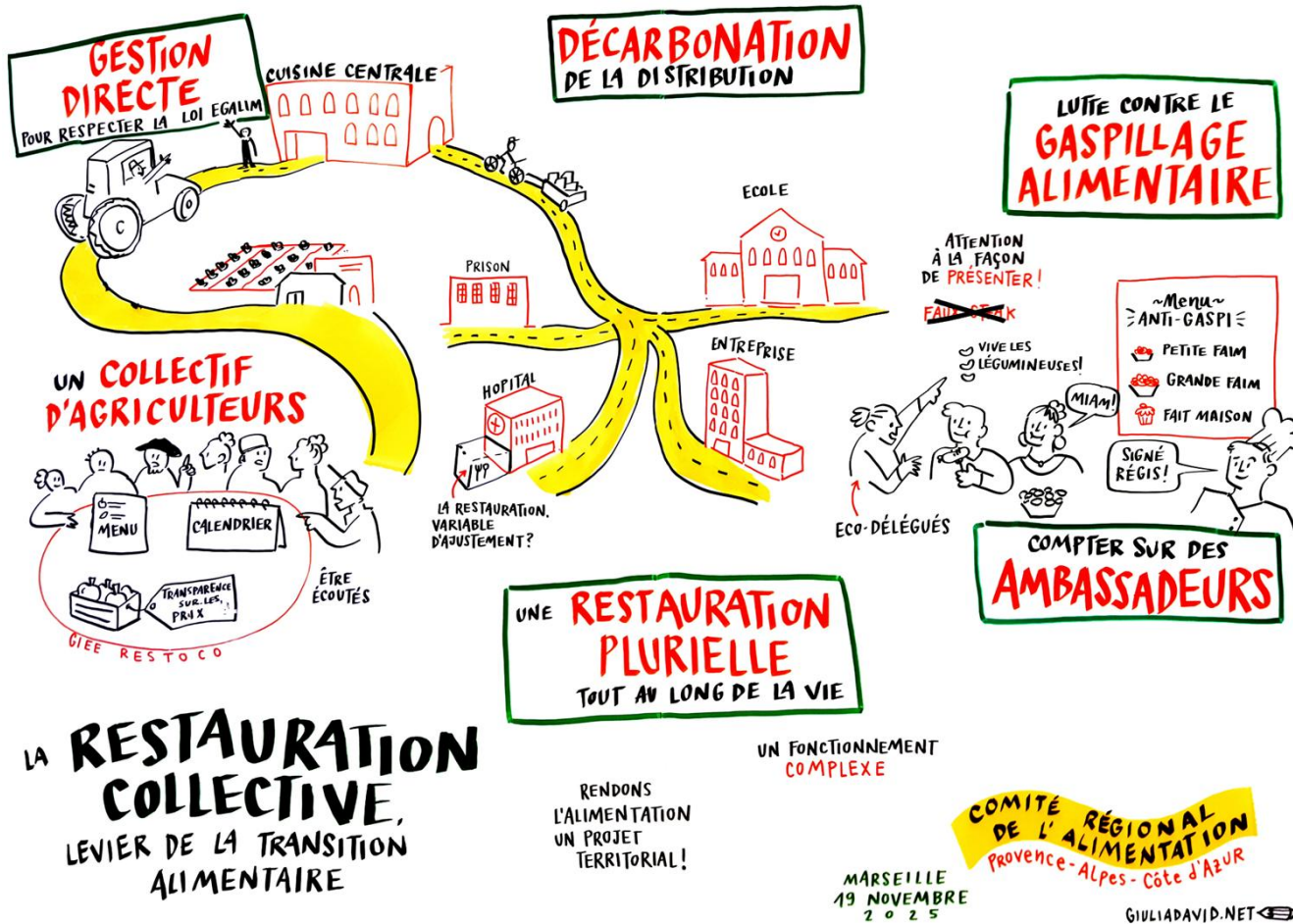
"Oui, c'est important notamment pour sensibiliser les élèves les plus réticents. Choisir les bons termes, rendre le tout plus attractif et orienté vers l'impact positif qu'une bonne alimentation peut avoir."

Mathilde Crosnier

"Il y'a une transparence entre les agriculteurs sur les produits et les prix, d'où le terme d'entente."

Christophe Mari

"L'appel d'offre auquel les agriculteurs répondent est essentiel. Le code des marchés publics reste souvent un frein, alors qu'il pourrait devenir un levier d'innovation."

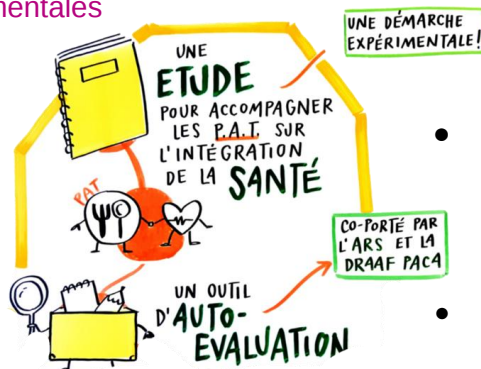
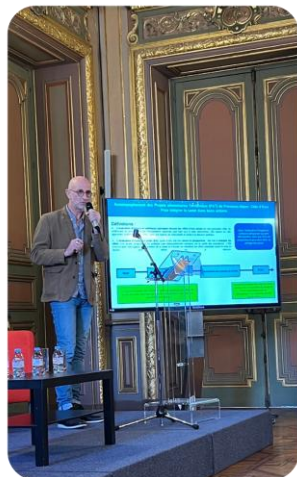


RESTITUTION DE L'ÉTUDE sur la co-construction d'un outil d'évaluation d'impact santé dans les PAT

“ Une grille d'auto-évaluation comme boussole pour les porteurs de PAT ”

INTERVENANT

Patrick Berry ~ Sociologue-Consultant en promotion de la santé et études environnementales



LES POINTS CLÉS

- Construire une **culture commune “santé x alimentation”** dans les PAT avec une formation régionale, une montée en compétences et une intégration des déterminants de santé (physique, sociale, mentale, environnementale).
- **Co-concevoir un outil opérationnel d'évaluation** d'impact en santé grâce à une grille généraliste, des indicateurs robustes et des leviers d'intervention identifiés : la restauration collective et l'éducation alimentaire
- **Outiller et autonomiser les équipes** pour des politiques plus efficaces. L'objectif est d'aider les PAT à **anticiper** les impacts, **améliorer** leurs actions, **favoriser** la cohérence des politiques publiques et **orienter** la décision.



Présentation de l'intervention

TABLE RONDE : L'approche "Une seule santé" au cœur des enjeux des PAT

INTERVENANTS

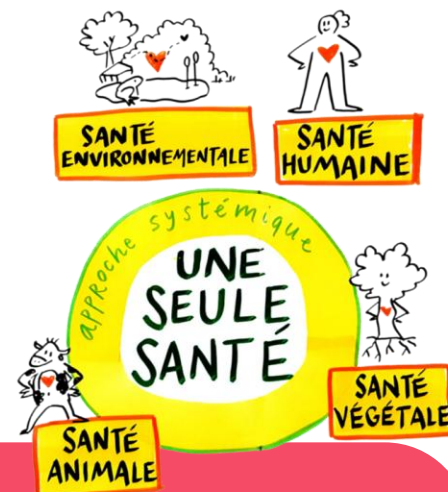
Thomas Margueron ~ Responsable régional, département santé-environnement-ARS Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Pénélope Roncé ~ Animatrice du PAT Nice Côte d'Azur

David Ciribino ~ Coordinateur Alimentation Durable, Banques Alimentaires Provence-Alpes-Côte d'Azur

Véronique Nègre ~ Pédiatre spécialisée en obésité pédiatrique, coordination médicale des Centres Spécialisés de l'Obésité Provence-Alpes-Côte d'Azur

"Ce qui est bon pour la santé des habitants est aussi bon pour la santé des territoires."



« One Health/Une seule santé est une approche intégrée et fédératrice qui vise à équilibrer et optimiser durablement la santé des personnes, des animaux et des écosystèmes. Elle reconnaît que les santés des humains, des animaux domestiques et sauvages, des plantes et de l'environnement au sens large (y compris les écosystèmes) sont **étroitement liées et interdépendantes**. L'approche mobilise de multiples secteurs, disciplines et communautés à différents niveaux de la société pour travailler ensemble à améliorer le bien-être et à lutter contre les menaces pour la santé et les écosystèmes, tout en répondant au besoin collectif d'eau, d'énergie et d'air propres, d'aliments sains et nutritifs, en prenant des mesures contre le changement climatique et en contribuant au développement durable. »

Définition adoptée le 1/12/21 par l'OMS, l'OMSA, la FAO et le PNUE

Les points clés



- Dépasser les cloisonnements entre santé publique, agriculture, alimentation, et environnement pour **une approche 360°**
- Le PAT de la Métropole Nice Côte d'Azur s'appuie sur une véritable politique de santé-environnement, où **l'alimentation devient un levier majeur pour agir sur la santé physique, mentale et environnementale**.
- **L'obésité pédiatrique est multifactorielle** : génétique, environnement, précarité, habitudes familiales, exposition prénatale (tabac, perturbateurs, prise de poids...). En Provence-Alpes-Côte d'Azur, les chiffres sont alarmants dans les quartiers précaires : **jusqu'à 25 % d'enfants en surpoids**. Gradient social fort (1 à 5 entre milieux favorisés et défavorisés).
- **Le cadre de vie compte autant que l'assiette** : urbanisme, accès à l'activité physique, alimentation disponible, environnement éducatif.
- **Une précarité plus hétérogène, plus diffuse**, qui touche les zones rurales et une partie des classes moyennes → l'aide alimentaire devient un levier social + nutritionnel + sanitaire.
- Les banques alimentaires jouent un **rôle central** face à la précarité avec **300 000 bénéficiaires et 10 000 tonnes de denrées distribuées par an dont 2 000 tonnes de fruits et légumes**.
- **La santé** devient un argument **fédérateur**, pour faire adhérer les citoyens et mobiliser certaines collectivités.
- La restauration collective et les PAT sont des **leviers puissants** pour la santé, l'éducation alimentaire et la cohésion sociale.

Questions



“ En tant que père de 3 enfants je voulais partager une interrogation : à quand les cours de cuisine, d'éducation alimentaire qui me paraissent tout aussi important que les autres cours ? Est ce que des actions de ce type existent ? ”



“ Une inquiétude existe car les collectivités territoriales porteuses de PAT ne travaillent pas seules, elles sont basées sur tout un réseau. Et aujourd'hui le tissu d'acteurs associatifs s'effondre ”



Réponses

Karine Pascal-Suisse, Cheffe de pôle politique de l'alimentation chez DRAAF Provence-ALpes-Côte d'Azur
“C'est notamment la vocation du réseau EDUC'Alim. En partenariat avec la DRAAF PACA et coordonné par le CRES et le GRAINE, le Réseau Régional pour l'éducation à l'alimentation et au goût a pour objectif d'instaurer une dynamique régionale permettant le développement de la mise en place d'actions en éducation à l'alimentation et au goût en région PACA.”
Des actions éducatives existent dans les programmes scolaires mais ne se traduisent pas en cours de cuisine

Patrick Berry

Les réseau d'acteurs actifs, les réseau d'éducation sont particulièrement fragilisé, c'est aussi la réalité des terrains c'est qu'on s'engage dans des défis majeurs avec un peu moins de moyens. Je pense que ça mériterait une journée ce sujet.

Témoignages



Témoignage - Laurent Péricat, Chef de projets Agriculture & Alimentation Communauté de Communes, Pays de Fayence

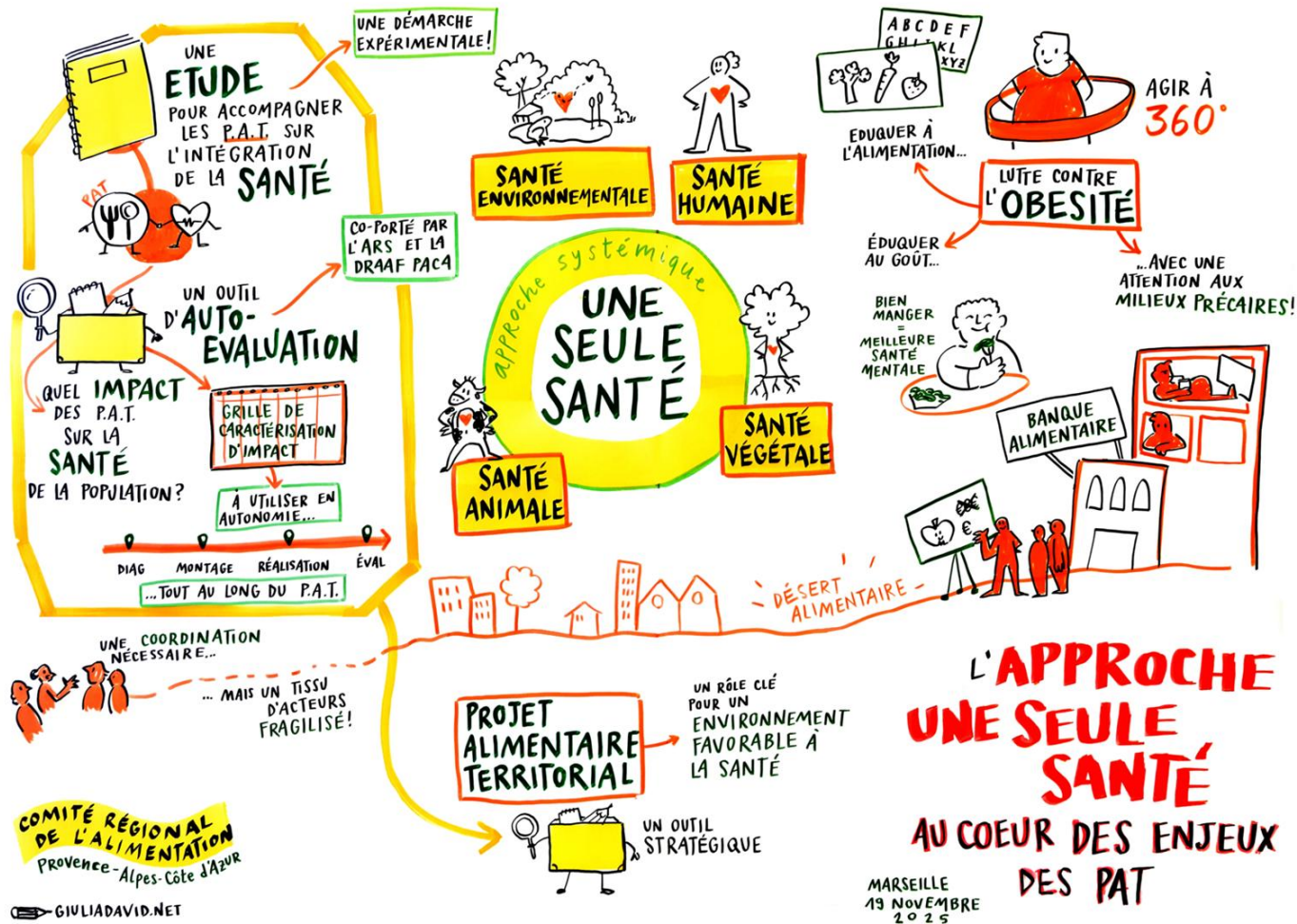
“Le Passeport Alimentation Durable” a créé une dynamique éducative, agricole et territoriale qui touche déjà 1 enfant sur 3.” C’est un outil pratique qui va pouvoir formaliser et verbaliser ces impacts, plus particulièrement dans le cadre d’un CLS. Cette démarche est l’occasion de faire le trait d’union entre les CLS, les acteurs de la santé et les Projets Alimentaires Territoriaux.



Témoignage - Charlie Chauffert, chargée de PAT - Mouans Sartoux

“Nous avons mené une étude avec le CHU de Nice, un docteur et une sociologue pour voir l’impact sur la santé d’avoir des enfants qui mangent bio et sain au sein de la commune. Les premiers résultats sont encourageants, avec un taux d’obésité beaucoup moins importants qu’au niveau national.”



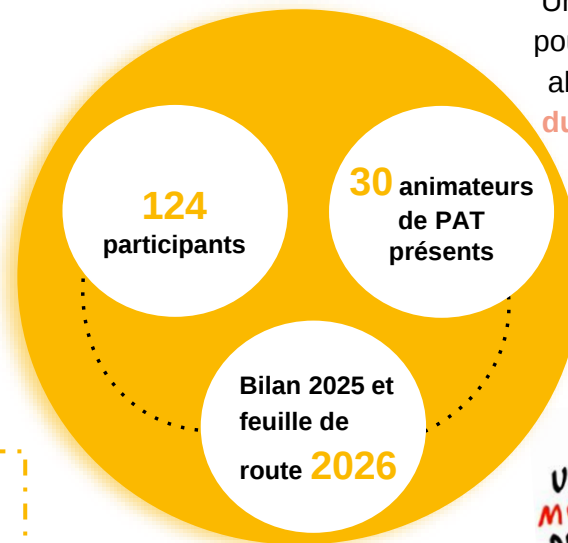


CONCLUSION

“ L'État, aux côtés des collectivités, des professionnels et des citoyens, reste pleinement mobilisé pour accompagner cette transition. Mais c'est votre engagement, votre expertise et votre capacité à innover qui feront la différence. ” **Olivier Tessier**, Secrétaire général adjoint pour les affaires régionales - Préfecture de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur



“C'est l'engagement des territoires qui transformera durablement notre système alimentaire.”



Un **engagement collectif** pour construire un système alimentaire régional **plus durable, plus résilient et plus juste.**

**EN 2025,
UNE BONNE
MOBILISATION
DES ACTEURS !**

Tous les liens

En tant qu'élue de Marseille, ce CRALIM réaffirme la pertinence pour notre ville de se doter d'un PAT.



Aïcha Sif,
Élue adjointe au Maire de Marseille en charge de l'agriculture urbaine, l'alimentation urbaine et la protection des terres agricoles

[Découvrez son interview ici](#)

La DRAAF et l'ARS se sont engagées dans un outil commun au service de l'état de santé des populations.



Thomas Margueron,
Responsable régional, département santé-environnement-ARS Provence-Alpes-Côte d'Azur.

[Découvrez son interview ici](#)

Les agriculteurs connaissent de mieux en mieux les PAT et s'en saisissent de plus en plus.



Alexandra Estival,
Cheffe de projet circuits courts/ agritourisme - Chambre d'Agriculture du Var

[Découvrez son interview ici](#)

Les PAT permettent une approche systémique qui correspond parfaitement à cette vision "une seule santé"



Karine Pascal-Suisse,
Cheffe de pôle politique de l'Alimentation chez DRAAF PACA

[Découvrez son interview ici](#)

Le CRALIM est un événement motivant et moteur !



Mathilde Cottignies,
Chargée de mission du Projet Alimentaire Territorial du Parc naturel régional du Mont-Ventoux

[Découvrez son interview ici](#)



Tous les liens

Les présentations

[La plaquette diffusée à l'accueil du CRALIM 2025](#)

[En savoir plus sur La planification écologique en région Provence-Alpes-Côte d'Azur](#)

[La Feuille de route régionale Alimentation](#)

[Les objectifs de la Loi EGAim en restauration collective et les chiffres clefs 2025](#)

[Restitution de l'étude sur la co-construction d'un outil d'évaluation d'impact santé dans les PAT](#)

Autres ressources

[La plateforme Ma Cantine](#)

[Le portail des projets alimentaires territoriaux](#)

[Le site internet de la DRAAF](#)

[Synthèse CRALIM et liste participants](#)

Videos série Bleu Tomate

[Un PAT qu'est-ce que c'est ?](#)

[Les PAT, pourquoi c'est bon pour moi ?](#)

[Le PAT, pourquoi c'est bon pour tout le monde ?](#)

[Pourquoi le PAT c'est bon pour la planète ?](#)

Aftermovie

[Aftermovie CRALIM 2025](#)



Nous contacter ?

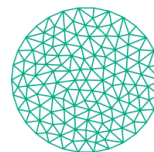
DRAAF Provence-Alpes-Côte d'Azur

pna.draaf-paca@agriculture.gouv.fr



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**Co'
Alim**

